

# Veneta Cucine®

## MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

**eng.** / USE AND MAINTENANCE MANUAL

**fr.** / MANUAL D'USAGE ET D'ENTRETIEN

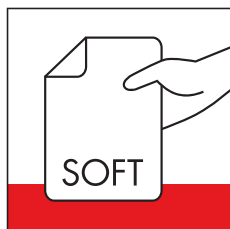
**es.** / MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

**rus.** / РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИ

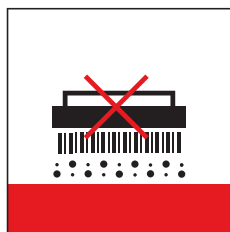
# ÍNDICE

<b>01/ <u>Consejos válidos para todo tipo de cocina</u></b>	<b>70</b>
<b>02/ <u>Mantenimiento de estructuras y estantes internos</u></b>	<b>74</b>
<b>03/ <u>Mantenimiento de puertas y superficies</u></b>	<b>75</b>
• Puertas y Superficies de material Ennoblecido, Laminado o Decorativo (Acabado Dek, Cartas de colores y Link)	75
• Puertas y Superficies Lacadas (acabado brillante y acabado opaco)	75
• Puertas y Superficies de Madera (maciza y contrachapadas)	76
• Puertas y Superficies de Polímero Laminado y Silk	77
• Puertas y Superficies de Polímero Laminado Brillante	77
• Puertas de Contrachapado acabado Poliéster Brillante	78
• Puertas de Aluminio y Acero Inoxidable	78
• Puertas de Vidrio (Transparente o parte trasera laqueada)	78
<b>04/ <u>Mantenimiento de encimeras</u></b>	<b>80</b>
• Laminado	80
• Acero inoxidable	80
• Aglomerado de Cuarzo	81
• Mármol y granito	81
• Vidrio	82
<b>05/ <u>Mantenimiento de fregaderos</u></b>	<b>83</b>
• Acero inoxidable	83
• Fraganite®	83
• Cristalite®	83
<b>06/ <u>Mantenimiento de campanas</u></b>	<b>85</b>
• Modernas	85
• Clásicas	85
<b>07/ <u>Mantenimiento de mesas y sillas</u></b>	<b>86</b>
<b>08/ <u>Mantenimiento de otros accesorios</u></b>	<b>87</b>
• Guías para cajones	87
• Bisagras	87
• Bordes	87
• Zócalos y marcos de aluminio	87
• Perillas y manijas	87
• Electrodomésticos	88
• Servicio de Asistencia	88
• Sustituciones o complementación	88
<b>09/ <u>Informaciones</u></b>	<b>89</b>
• Certificaciones	89

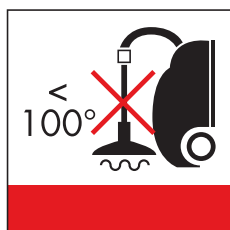
## 01 / CONSEJOS VÁLIDOS PARA TODO TIPO DE COCINA



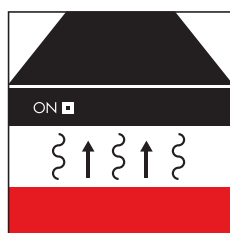
Para la limpieza cotidiana de la cocina utilizar un paño suave y detergente neutro o un paño de microfibra humedecido para garantizar una limpieza profunda sin el uso de detergentes químicos.



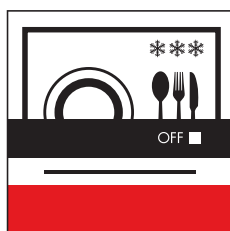
Evitar el uso de detergentes en polvo, estropajos abrasivos o de acero.



No utilizar nunca vapor a 100°. En caso de que fuera necesario el empleo de productos de limpieza (véase los capítulos dedicados para cada tipo de material/producto) remover inmediatamente todo tipo de residuos evitando la posible formación de manchas y/o rayas siguiendo siempre las instrucciones correspondientes al producto utilizado.



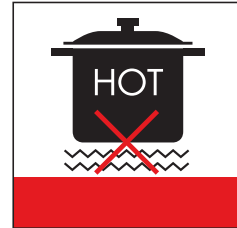
El humo, la humedad y los vapores pueden dañar con el tiempo la cocina. Para combatirlos es esencial encender la campana extractora en cada operación de cocción, por lo tanto lavar los filtros metálicos y sustituir periódicamente los filtros sintéticos para mantener la unidad en perfecto estado de funcionamiento, según las instrucciones del fabricante de campanas extractoras.



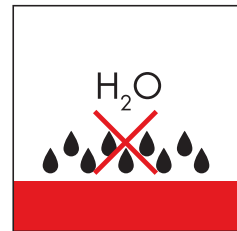
Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes, daños en las superficies, variaciones de color, crear abultamientos y la proliferación de moho.

Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente y verificar periódicamente que durante su funcionamiento no haya fugas de vapor. Secar siempre posibles gotas de agua.

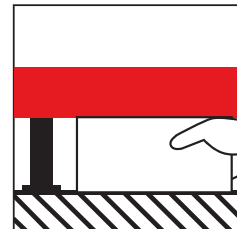
El mantenimiento de las encimeras podrá ser realizado siguiendo las indicaciones específicas que aparecen en el capítulo "Encimeras". De todos modos, evitar apoyar directamente objetos calientes sobre las encimeras. Evitar el estancamiento de líquidos a nivel de las uniones entre la mesada o con la alzada o bien alrededor del fregadero o de la encimera.



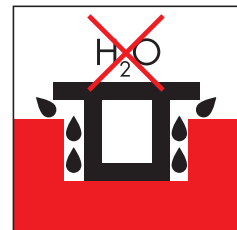
Manchas de caliza sobre las superficies. Evitarlas secando lo antes posible todas las gotas de agua con un paño suave o de microfibra.



Limpieza detrás de los zócalos. Remover periódicamente los zócalos tirándolos hacia el exterior. Después de haber limpiado los espacios y antes de volver a montar los zócalos, asegurarse de que las pinzas de enganche hayan mantenido la posición correcta. No esforzar excesivamente para evitar la rotura de los soportes. Evitar arrastrar los muebles ya que podrían romperse las patas de apoyo.



En el caso de que se produzcan infiltraciones de agua a nivel del fregadero o de la encimera llame inmediatamente a su revendedor para evitar que puedan dañarse los muebles.

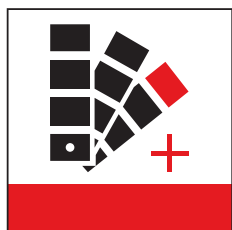


Para preservar el buen estado de las puertas, de las estructuras, de los cajones y accesorios en general, evitar la sobrecarga o apoyarse o subirse en ellos.

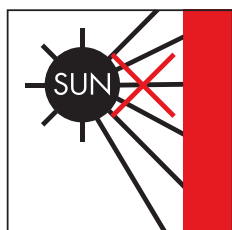




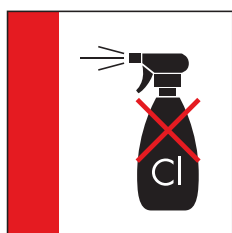
Evite el "bricolaje": para el montaje de su cocina y en caso de mantenimiento a lo largo del tiempo, contacte al distribuidor Veneta Cucine.



Con la incorporación de nuevos elementos en una cocina ya en obra se pueden notar diferencias de tonalidad debidas a los normales procesos de oxidación de los materiales de que están hechas las cocinas.



Con el fin de evitar variaciones de tonalidad de las superficies se recomienda evitar exponer su cocina a la luz solar directa. Tales variaciones pueden ser más evidentes en las cocinas de color blanco o de colores claros.

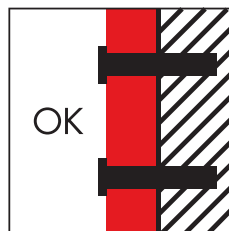


No poner en contacto con la cocina productos químicos corrosivos que arruinarían irremediabilmente los acabados (acetona, amoníaco, aguarrás, lejía, soda cáustica, ácido muriático, diluyentes, agentes desincrustantes, limpiadores de desagües, ácido clorhídrico, sustancias para la limpieza de la plata, detergentes para horno, nafta y carburantes en general, etc.). En el caso de que algunos de estos productos deban necesariamente ser conservados dentro de un mueble, asegurarse de que la tapa se encuentre siempre bien cerrada para evitar que los vapores corrosivos dañen la cocina. Mantener siempre dichos productos fuera del alcance de los niños.

En las superficies planas (ej. encimeras, repisas, mesas, etc.) **no dejar objetos** (ej. vasos, botellas, adornos en general) **estacionarios por mucho tiempo y verificar la ausencia de estancamientos entre la superficie y el objeto mismo.** De esta manera se evitará la formación de manchas.



Controle la fijación correcta de las bases y de las columnas, especialmente si la instalación es individual. Utilice tacos de fijación adecuados para el soporte y controle que las paredes sean apropiadas para la fijación y tengan la capacidad de sostener el peso de las alacenas.



Para garantizar la máxima seguridad y estabilidad de las estructuras que componen la cocina en el tiempo y para una correcta gestión de los espacios/despensa **se recomienda colocar los objetos más pesados en los fondos de las bases, evitando sobrecargar los elementos colgantes y los estantes. Distribuir el peso uniformemente sobre las superficies para un mejor agarre.**



Veneta Cucine ha sometido las distintas estructuras a diversas pruebas en acreditados laboratorios para verificar el cumplimiento de los requisitos de la norma EN 14749:2005 (par. 6.4.3) e ISO 7170:2005(par. 6.1.3 - 6.2.1).

## 02 / MANTENIMIENTO DE ESTRUCTURAS Y ESTANTES INTERNOS

**Limpieza.** Limpiar las estructuras y los estantes utilizando simplemente un paño suave y detergente neutro o un paño de microfibra húmedo, utilizando eventualmente un detergente neutro. Remover cada residuo del producto utilizado y secar con cuidado las superficies.

**Humedad.** Evitar poner vajillas mojadas directamente en contacto con los elementos que componen la estructura, utilizando correctamente las parrillas del escurrer platos.



### **PUERTAS Y SUPERFICIES LAMINADAS O DECORADAS (Acabado Dek - Colorboard - Link)**

**Limpieza.** Limpiar las puertas con un paño de microfibra húmedo. En caso de suciedad persistente, utilizar cepillos suaves o esponjas con detergentes líquidos o para cristales. Remover los restos de estos productos para evitar que se formen rayas o manchas opacas. En el caso de acabados decorados seguir el sentido de la veta evitando el estancamiento de agua o residuos de detergente.

**Manchas de caliza.** Usar un paño de microfibra humedecido con agua tibia y vinagre blanco diluido.

**Manchas de tinta.** Eliminar inmediatamente estas manchas utilizando un paño de microfibra humedecido con alcohol diluido en agua.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte.

Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas de agua.

**Evitar.** El uso de productos corrosivos (véase la lista indicada en el punto 1). No utilizar lanas de acero ni productos que contengan pastas abrasivas o polvos que podrían dañar irremediablemente la superficie de la puerta.

### **PUERTAS Y SUPERFICIES LAQUEADAS (acabado brillante y acabado opaco)**

Las puertas laqueadas son más delicadas que el laminado resistente y el color de las mismas sufre, con el tiempo, algunas variaciones. Para limitar al máximo estas variaciones de color se recomienda no exponer la cocina a la luz directa de los rayos del sol.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.

**Limpieza.** Eliminar rápidamente todas las manchas utilizando un paño de microfibra húmedo y un detergente neutro no abrasivo.

Remover eventuales residuos de detergente. Secar con cuidado la superficie y los bordes para evitar el estancamiento de líquidos. En caso de manchas particularmente persistentes se puede utilizar, solamente para los lacados brillantes, un paño de microfibra humedecido con alcohol etílico diluido en agua (90% H<sub>2</sub>O – 10% alcohol).

**Evitar.** Absolutamente el uso de acetona, tricloroetileno y amoniaco. No utilizar alcohol o quitamanchas. Evitar el uso de productos que contienen cera, siliconas, etc. para evitar posibles halos o diferente brillo.

## **PUERTAS Y SUPERFICIES DE MADERA (maciza y chapadas)**

Las puertas de madera pueden ser dañadas a causa de persistentes infiltraciones y goteos. Secar siempre posibles gotas de agua o vapor. La estabilidad de la madera y el correcto diseño de la puerta pueden, en algunos casos, verse comprometidos por una excesiva variación de la humedad del aire.

**Humedad.** La madera es un material higroscópico, es decir intercambia humedad con el ambiente en el que se encuentra aumentando de volumen en ambientes particularmente húmedos o disminuyendo en ambientes particularmente secos, en algunos casos modificando permanentemente el acabado superficial. Por lo tanto no se recomienda la instalación/desplazamiento de la cocina en ambientes de reciente construcción ya que la elevada humedad debida a la presencia de argamasas todavía frescas, podría generar variaciones de dimensión de las puertas y detalles de madera. En ese caso utilizar un deshumidificador para mantener el ambiente a la temperatura y la humedad correctas. Ventilar el local a menudo y utilizar siempre la campana extractora durante las fases de cocción, incluso si son breves. En todo caso podrán presentarse leves variaciones dimensionales debido a la alternancia de las estaciones. Tal comportamiento debe considerarse en todo caso relacionado con la naturalidad del material empleado.

**Limpieza.** Utilizar un paño de microfibra ligeramente húmedo. Para una limpieza profunda utilizar un paño de microfibra humedecido con detergente neutro no abrasivo diluido en agua siguiendo siempre las vetas naturales de la madera. Aclarar con un paño bien escurrido y secar muy bien todas las superficies de la puerta.

**Evitar.** Absolutamente el uso de acetona, tricloroetileno y amoniaco. No utilizar alcohol ni quitamanchas.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes o en el marco, abultamientos y mohos.

Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.

**Variaciones de color.** La madera es una materia prima natural. Por lo tanto, presenta diferencias en cuanto al color o la estructura que no se pueden eliminar aplicando mordientes o barnices pigmentados: Por lo tanto, en el curso del tiempo sufre variaciones de color, más o menos evidentes, en algunos casos diferentes según la estructura de la puerta y de su posición. Para retrasar este proceso natural, evitar exponer la cocina a los rayos directos del sol. Eventuales elementos de madera adquiridos posteriormente podrían por lo tanto resultar de color ligeramente diferente, tenderán en todo caso a uniformarse a los anteriores después de un cierto período de tiempo. Las variaciones de color son más evidentes en las cocinas de color claro.

## PUERTAS Y SUPERFICIES DE POLÍMERO LAMINADO Y SILK

**Calor.** Evitar exponer a fuentes de calor excesivas tanto las puertas como los detalles revestidos en polímero laminado y silk ya que el borde podría curvarse o verificarse el desprendimiento parcial de la hoja de polímero del soporte. Utilizar siempre la campana extractora durante las fases de cocción incluso si son breves; en el caso de campanas tipo cajón asegurarse de haber abierto completamente la parte frontal. No colocar pequeños electrodomésticos (máquinas para café, hornos eléctricos, tostadoras de pan, parrillas eléctricas, etc.) cerca de los elementos de polímero laminado y silk, prever en todo caso un adecuado paso de aire alrededor del perímetro del electrodoméstico.

Evitar dejar la puerta del horno semi-abierta apenas terminadas las fases de cocción.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte.

Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.

**Limpieza.** Utilizar un paño de microfibra humedecido con agua y jabón neutro o bien alcohol diluido en agua (90% H<sub>2</sub>O – 10% alcohol). Eliminar todo resto de detergente de la superficie y secar cuidadosamente después de cada fase de limpieza.

**Evitar.** El uso de cremas abrasivas, acetona, detergentes agresivos, esponjas abrasivas y/o lanas de acero.

## PUERTAS Y SUPERFICIES DE POLÍMERO LAMINADO BRILLANTE

Las puertas de polímero laminado con acabado brillante necesitar atención y algunos cuidados imprescindibles con el fin de preservar en el tiempo el brillo de las partes a la vista.

**Calor.** Evitar exponer a fuentes de calor excesivas tanto las puertas como los detalles revestidos de polímero laminado brillante ya que el borde podría curvarse o verificarse el desprendimiento parcial de la hoja de polímero del soporte. Utilizar siempre la campana extractora durante las fases de cocción incluso si son breves; en el caso de campanas tipo cajón asegurarse de haber abierto completamente la parte frontal. No colocar pequeños electrodomésticos (máquinas para café, hornos eléctricos, tostadoras de pan, parrillas eléctricas, etc.) cerca de los elementos en polímero laminado brillante, prever en todo caso un adecuado paso de aire alrededor del perímetro del electrodoméstico. Evitar dejar la puerta del horno semi-abierta después de las fases de cocción.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.

**Limpieza.** Utilizar exclusivamente un paño de microfibra húmedo comprobando que el mismo esté limpio y sin gránulos de tejido ya que podrían provocar rayas en las superficies.

**Evitar.** El uso de cremas abrasivas, acetona, detergentes agresivos, esponjas abrasivas y/o lanas de acero.

## **PUERTAS Y SUPERFICIES DE CHAPADO ACABADO POLIÉSTER BRILLANTE**

El acabado poliéster resulta todavía más brillante y resistente en comparación con el acabado laqueado. Sin embargo, el elevado brillo pone de relieve posibles manchas y rayas de la superficie que, dada la particularidad del acabado, pueden ser eliminadas con un proceso de re-pulido, para el cual recomendamos dirigirse a personal especializado.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes o dañar las superficies.

Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.

**Limpieza.** Utilizar exclusivamente un paño de microfibra húmedo comprobando que el mismo esté limpio y sin gránulos de tejido ya que podrían provocar rayas en las superficies.

**Evitar.** El uso de cremas abrasivas, acetona, detergentes agresivos, esponjas abrasivas y/o lanas de acero.

## **PUERTAS Y SUPERFICIES DE ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE**

**Limpieza.** Eliminar las manchas de suciedad con agua corriente (preferiblemente tibia) y detergente común, utilizando una esponja sintética no abrasiva y siguiendo la dirección de las vetas.

A continuación secar con un paño suave o con una gamuza.

**Manchas de agua y resistentes.** El agua, aunque sea suficientemente pura, puede contener sales, hierro, caliza, sustancias químicas (ácidas o básicas) que pueden favorecer la formación de manchas de óxido o corrosión en el acero inoxidable. Utilizar para la limpieza un paño suave humedecido en agua y vinagre (80% agua - 20% vinagre), o bien en agua y zumo de limón teniendo la precaución de enjuagar inmediatamente con agua y secar la zona afectada.

**Evitar.** Absolutamente el uso de detergentes en polvo, lanas de acero que podrían rayar irremediablemente la superficie de la puerta. Evitar también el uso de detergentes que contengan cloro o sus derivados como lejía o ácido muriático.

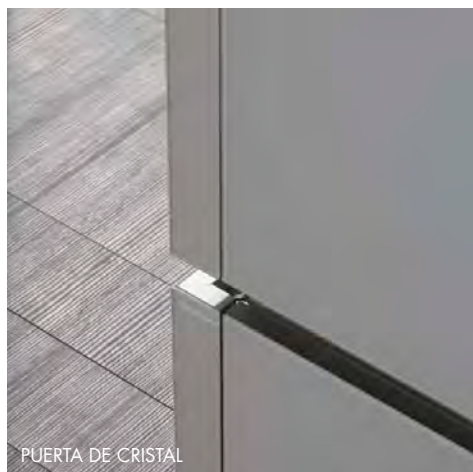
**Atención.** Tenga cuidado con las salpicaduras de zumo de cítricos, cola, café y sal ya que si no se eliminan inmediatamente pueden manchar la superficie de la puerta de forma irreversible.

## **PUERTAS Y SUPERFICIES DE VIDRIO (transparente o parte trasera laqueada)**

**Golpes y rayas.** Evitar poner en contacto directo con la parte interna del vidrio objetos contundentes (ollas, platos, vajillas, etc.) que puedan rayar la superficie in terna en fase de uso de las puertas.

**Vapor.** Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar manchas o incrustaciones. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.

**Limpieza.** Eliminar las manchas de suciedad utilizando un paño de microfibra humedecido con agua o detergente común para vidrios. Posteriormente secar con un paño suave seco sobre todo en los puntos de unión entre el vidrio y el marco.



## 04 / MANTENIMIENTO DE ENCIMERAS

### ENCIMERAS LAMINADAS

Para mantener inalteradas en el tiempo las encimeras laminadas es necesario proceder de la siguiente manera.

**Limpieza.** Limpiar las encimeras laminadas simplemente con un paño de microfibra húmedo. No utilizar lanas de acero ni productos que contengan pastas abrasivas que podrían dañar el brillo de la superficie. Para un mantenimiento ordinario se recomienda utilizar un detergente para cristales. En caso de suciedad resistente utilizar un cepillo suave o una esponja con detergentes líquidos o para cristales eliminando los restos de los productos empleados con un paño seco para evitar que se formen rayas o halos.

**Manchas de caliza.** Utilizar agua tibia con vinagre si fuese necesario.

**Manchas de tinta.** Eliminar estas manchas utilizando un paño de microfibra humedecido con alcohol diluido en agua.

**Riesgo de pérdida del color.** La pérdida del color puede deberse a zumos de fruta, blanqueadores, productos químicos y sanitarios agresivos. En caso de contacto con la superficie, remover inmediatamente y limpiar con sumo cuidado la zona.

**Evitar.** Para no causar quemaduras y/o grietas en las encimeras laminadas evitar apoyar cacerolas calientes sobre las mismas (usar salvamanteles adecuados) o impedir que cacerolas, sartenes o planchas sobresalgan de dicha encimera, durante la cocción de alimentos. Evitar el estancamiento de agua cerca de las uniones de las encimeras para evitar infiltraciones y abultamientos.

Nota: Las encimeras laminadas poseen alta resistencia a la abrasión. A pesar de esto no son aptas para ser utilizadas como superficies de corte, se recomienda el empleo de tajos de madera o polietileno.

### ENCIMERAS DE ACERO INOXIDABLE

No obstante sea fuerte y resistente, el acero inoxidable requiere igualmente algunos cuidados para su perfecto mantenimiento en particular para evitar manchas y rayas.

**Limpieza.** Eliminar la suciedad normal con agua (preferiblemente tibia) y detergente común utilizando un paño de microfibra.

Secar cuidadosamente la superficie con un paño suave.

**Manchas de agua y resistentes.** El agua, siendo incluso lo suficientemente pura, puede contener sales, hierro, cal, productos químicos (ácidos o básicos) que pueden ayudar a la formación de manchas de oxidación o corrosión en el acero inoxidable. Utilizar para la limpieza un paño suave humedecido en agua y vinagre (80% agua - 20% vinagre), o bien en agua y zumo de limón teniendo la precaución de enjuagar inmediatamente con agua y secar la zona afectada.

**Evitar.** De manera absoluta: el uso de detergentes en polvo, lanas de acero que podrían rayar de forma irreversible la superficie; usar detergentes líquidos que contengan cloro o sus derivados como lejía y ácido muriático; apoyar durante largo tiempo trapos húmedos u objetos oxidados.

**Atención.** Tenga cuidado con las salpicaduras de zumo de cítricos, cola, café y sal ya que si no se eliminan inmediatamente pueden manchar la superficie de forma irreversible.

Asimismo prestar atención a los golpes causados por cacerolas, ollas, cubiertos u otros accesorios.

Nota: mayor información sobre el uso de las encimeras de este tipo se indican en el manual de uso y mantenimiento elaborado por el fabricante y entregado con la superficie misma.

## ENCIMERAS DE AGLOMERADO DE CUARZO

Las encimeras de cuarzo están compuestas por cuarzo y una pequeña parte de resina (<10%) y están coloreadas con pigmentos inorgánicos (óxidos naturales derivados del hierro).

Las encimeras de cuarzo necesitan poco mantenimiento.

**Limpieza.** Para limpiar el cuarzo generalmente es suficiente utilizar un paño de microfibra húmedo, para la suciedad superficial utilizar detergentes neutros y, en caso de suciedad más resistente, ésta se puede quitar rápidamente con una esponja abrasiva.

**Evitar.** Evitar apoyar directamente en la superficie ollas y sartenes calientes. Evitar el uso de esponjas abrasivas y productos que contengan lejía o alto pH alcalino. Prestar atención a los golpes causados por caceroleros, ollas, cubiertos u otros accesorios.

**Uso incorrecto.** No sentarse ni subirse a la mesada. Pesos excesivos (en especial modo sobre amplias bases descubiertas) pueden originar grietas y roturas

Nota: mayor información sobre el uso de las encimeras de este tipo se indican en el manual de uso y mantenimiento elaborado por el fabricante y entregado con la superficie misma.

## ENCIMERAS DE MÁRMOL Y GRANITO

Las encimeras de mármol se tratan con un producto antimanchas adecuado en el momento de su producción, por lo tanto es útil repetir el tratamiento periódicamente utilizando los productos recomendados por el productor (véase el manual de uso y mantenimiento entregado con la superficie) u otros productos con las mismas características.

**Limpieza.** Utilizar un paño de microfibra y limpiar simplemente con agua y detergente neutro.

**Evitar.** El uso de productos agresivos o muy abrasivos (ej. detergentes con gránulos o micropolvo), así como lana de acero y detergentes a base de ácido. No dejar en contacto con las superficies sustancias ácidas como por ejemplo zumos de fruta, vino, vinagre, etc.

**Uso incorrecto.** No sentarse ni subirse a la mesada. Pesos excesivos (en especial modo sobre

amplias bases descubiertas) pueden originar grietas y roturas

Nota: mayor información sobre el uso de las encimeras de este tipo se indican en el manual de uso y mantenimiento elaborado por el fabricante y entregado con la superficie misma.

## **ENCIMERAS DE VIDRIO**

**Para la limpieza ordinaria** de las encimeras utilizar un paño de microfibra húmedo, en otros casos siga las siguientes indicaciones.

En el caso de manchas incrustadas dejar actuar el detergente en la mancha y luego removerla con un paño.

Para el mantenimiento extraordinario de manchas de tinta, pinturas o en general, en el caso en que el uso de los normales detergentes para superficies lavables no haya resultado eficaz para la remoción de la mancha, puede utilizarse una mezcla de acetona industrial (30%) y agua (70%).

En las fases de limpieza prestar especial atención incluso a la superficie interna de la encimera, sujeta también a posibles incisiones.

**Los productos que deben evitarse** para el mantenimiento de las encimeras de vidrio son: productos con ph básico, tricloroetileno, solventes industriales, solventes para pintura, ácido fluorhídrico, diclorometano, soda cáustica.

**Uso de herramientas.** No utilizar la superficie para golpear la carne o cortar alimentos SIN PROTEGERLA con tajos o estantes apropiados.

**Golpes.** No golpear violentamente la superficie con objetos pesados (botellas, vasos, platos u ollas) podría mellarse, especialmente en proximidad del lavavajillas donde cotidianamente se efectúa la carga y descarga de las vajillas.

**Uso incorrecto.** No sentarse ni subirse a la mesada. Pesos excesivos (en especial modo sobre amplias bases descubiertas) pueden originar grietas y roturas.

**Llama Directa.** Evitar el contacto con las llamas directas o con ollas calientes

Nota: mayor información sobre el uso de las encimeras de este tipo se indica en el manual de uso y mantenimiento elaborado por el fabricante y entregado con la superficie misma.

## 05 / MANTENIMIENTO DE FREGADEROS

### FREGADEROS DE ACERO INOXIDABLE

Aunque es fuerte y resistente, el acero inoxidable requiere algunos cuidados para un mantenimiento correcto.

**Limpieza.** Luego del uso, enjuagar el fregadero con agua (preferiblemente caliente) y detergente común para vajillas, secar con un paño de microfibra.

**Manchas de agua.** El agua, aunque sea suficientemente pura, puede contener sales, hierro, caliza, sustancias químicas (ácidas o básicas) que pueden favorecer la formación de manchas de óxido y corrosión en el acero inoxidable. Eliminarlas utilizando un producto específico para acero inoxidable. Se recomienda evitar absolutamente el contacto de los productos específicos para el acero con la mesada eventualmente laminada, se podría arruinar.

**Manchas resistentes.** Debidas a residuos de caliza o de sustancias grasas calientes. Utilizar para la limpieza un paño de microfibra humedecido con alcohol desnaturalizado o vinagre blanco caliente.

**Evitar.** Absolutamente el uso de detergentes en polvo, lanas de acero que podrían rayar la superficie del fregadero. Evitar usar también detergentes que contengan cloro o sus derivados como lejía o ácido muriático. Evitar dejar por mucho tiempo en el fregadero trapos húmedos u objetos de hierro oxidado.

Atención. Tenga cuidado con las salpicaduras de zumo de cítricos, cola, café y sal ya que si no se eliminan rápidamente pueden manchar la superficie de forma irreversible. No deje debajo del fregadero botellas de detergente abiertas, las exhalaciones podrían oxidar o corroer el acero inoxidable.

### FREGADEROS DE FRAGRANITE®

**Limpieza.** Limpiar la superficie de la cuba con una esponja áspera de fibra de nylon enjabonada con movimientos circulares. Aclarar con cuidado y luego secar para evitar que se formen depósitos de caliza. No utilizar detergentes abrasivos que podrían quitar el brillo a la superficie.

**Restos de caliza.** Las manchas resistentes de agua y caliza se pueden eliminar utilizando vinagre blanco o lejía diluida.

**Evitar.** No deje que se deposite en los fregaderos amoníaco o soda cáustica. No utilizar soda cáustica caliente para eliminar las obturaciones de los desagües.

### FREGADEROS DE CRISTALITE®

**Limpieza.** Usar agua (preferiblemente caliente) y detergentes no agresivos; luego frotar la superficie con un paño suave. En caso de manchas utilizar un detergente de cocina normal. Para manchas especialmente resistentes, usar un paño embebido en alcohol o lejía diluida.

**Restos de caliza.** Remover eventuales restos de caliza con detergentes desincrustantes adecuados.

**Evitar.** No dejar que se deposite en los fregaderos amoníaco o soda cáustica. No utilizar soda cáustica caliente para eliminar las obturaciones de los desagües.



## 06 / MANTENIMIENTO DE LAS CAMPANAS

### CAMPANAS DE METAL O CON PARTE FRONTAL DE ALUMINIO, METAL Y CHAPA PINTADA

**Limpieza.** Efectuar la limpieza de la campana simplemente con un paño de microfibra humedecido con detergente neutro. Recuerde lavar los filtros metálicos y sustituir periódicamente los filtros sintéticos disponibles en su distribuidor.

**Evitar.** Para la limpieza, no utilizar nunca lana de acero o productos abrasivos.

Nota: mayor información sobre la limpieza de la campana se encuentra en el manual de uso y mantenimiento elaborado por el productor y entregado junto con el producto.

### CAMPANAS CLÁSICAS

**Limpieza.** Utilizar un paño de microfibra ligeramente húmedo. Para una limpieza profunda utilizar un paño de microfibra humedecido con detergente no abrasivo siguiendo siempre las vetas naturales de la madera. Aclarar con un paño bien escurrido y secar muy bien todas las superficies de la puerta. La campana debe ser activada inmediatamente antes de encender el fuego, evitando así el sobrecalentamiento del motor.

**Evitar.** De manera absoluta el uso de acetona, tricloroetileno y amoníaco. No utilizar alcohol o quitamanchas.

Nota: mayor información sobre la limpieza de la campana se encuentra en el manual de uso y mantenimiento elaborado por el productor y entregado junto con el producto.



## 07 / MANTENIMIENTO DE MESAS Y SILLAS

### MESAS

Comprobar periódicamente que las tuercas que fijan las patas y los distintos componentes de la mesa estén bien apretadas.

**Limpieza.** Seguir las indicaciones dependiendo del tipo de material que se cita en el capítulo puertas.

### SILLAS/TABURETES

**Limpieza.** Seguir las indicaciones dependiendo del tipo de material que se cita en el capítulo puertas.

**Evitar.** No utilizar las sillas/taburetes en el exterior. Las sillas deben utilizarse siempre con las cuatro patas apoyadas contra el suelo (no mecerse) y no sentarse nunca en el respaldo.

Nota: durante las actividades de lavado de pisos es necesario tener mucho cuidado de no dejar residuos de detergente en las patas de la mesa, sillas y taburetes. Por lo tanto, al final de dichas operaciones aclarar y secar posibles residuos de productos usados para la limpieza de pisos. Debe evitarse el uso de detergentes particularmente agresivos. En caso de que no fuera posible, desplazar los taburetes, mesa y sillas a una distancia adecuada antes de iniciar las actividades de lavado.



### GUÍAS PARA CAJONES

El movimiento de nuestros cajones es excepcional y muy silencioso gracias al deslizamiento de los rodillos de tecnopolímeros sobre guías metálicas calibradas para una carga elevada (30 Kg capacidad dinámica, 65 Kg sobre base de 120). Las guías completamente ocultas han sido probadas por los mejores institutos europeos que garantizan su resistencia a más de 100.000 ciclos de apertura/cierre para las cestas y cajones, sin que se produzcan hundimientos. Los cajones están provistos de un sistema anti-desenganche y cierre automático que actúa en los últimos 4/6 cm. Además, se pueden regular en todas las direcciones y no requieren ningún mantenimiento especial. **Evitar.** Cuando esté abierto, no forzar o cargar excesivamente el cajón en la parte más externa.

### BISAGRAS

Nuestras bisagras son de acero niquelado con regulación frontal y vertical excéntrica. Han sido probadas por más de 200.000 ciclos de apertura/cierre. No requieren ningún tipo de mantenimiento.

Los mecanismos de abertura vertical, llamados "fuelle", son puestos a prueba por más de 80.000 ciclos de abertura/cierre. Atención: para el cierre mantener siempre la puerta desde abajo.

**Evitar.** No dejar en el interior de los muebles botellas de detergente abiertas ya que las exhalaciones podrían oxidar o corroer el metal de las bisagras.

### BORDES

Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. Secar siempre posibles gotas.

### ZÓCALOS Y MARCOS DE ALUMINIO

**Limpieza.** Utilizar simplemente las medidas indicadas para puertas laqueadas.

**Evitar.** No utilizar nunca esponjas abrasivas ni detergentes con pastas abrasivas o productos químicos que puedan quitar el brillo de la superficie.

### PERILLAS Y MANIJAS

**Limpieza.** Utilizar un paño húmedo y secar cuidadosamente.

Tener especial cuidado al secar las perillas empotradas en las cuales es más probable la formación de estancamientos e infiltraciones.

**Evitar.** No utilizar productos abrasivos ni disolventes (acetona, tricloroetileno o amoníaco) que podrían dañar su integridad.

## ELECTRODOMÉSTICOS

Todos nuestros electrodomésticos han sido seleccionados entre los mejores fabricantes; empresas importantes que, además de ofrecer la garantía de sus productos (todos con marca CE), pueden ofrecer también un excelente servicio de asistencia.

Cualquier solicitud de intervención deberá dirigirse directamente a los centros de asistencia de los fabricantes que se indican en los manuales y en los certificados de garantía que acompañan cada electrodoméstico.

También para el mantenimiento será suficiente seguir las indicaciones facilitadas por los fabricantes.

## ASISTENCIA

Veneta Cucine ha seleccionado sus propios puntos de venta para que Ud. pueda contar con asesores competentes en el momento de realizar el diseño de la cocina y con técnicos expertos en el momento de resolver los problemas que pudiesen surgir después de la compra. Un servicio de asistencia cualificado que garantiza la plena tranquilidad al utilizar los productos comprados.

Usted cuenta también con un número de asistencia gratuito **800 56 00 00** (sólo para Italia) para los siguientes servicios al consumidor final:

- solicitar el envío del catálogo;
- conocer los nombres y las direcciones de distribuidores;
- solicitar información sobre las modalidades de limpieza general de la cocina y mantenimientos ordinarios;
- solicitar información sobre la modalidad de activación de la garantía convencional;

**SITO INTERNET:** [www.venetacucine.com](http://www.venetacucine.com)

## SUSTITUCIÓN O COMPLETAMIENTO DE ELEMENTOS

Si desea sustituir o completar la cocina con otros elementos o con nuevos electrodomésticos, dirigirse a su Revendedor para definir sus necesidades y para realizar el pedido de lo que necesite.

El Revendedor, portavoz de la Empresa y punto de referencia para los compradores, le ayudará una vez más a satisfacer correctamente cualquier exigencia.

Se recomienda comprar electrodomésticos que hayan sido predispuestos para el empotramiento directamente por Veneta Cucine. Una instalación incorrecta y no controlada podría comprometer el buen funcionamiento de sus electrodomésticos y dañar los muebles.

**CERTIFICACIONES**

Veneta Cucine tiene las siguientes certificaciones:

**ISO 9001**



**Sistema de Gestión  
de la Calidad  
UNI EN ISO 9001**

**ISO 14001**



**Sistema de Gestión  
Ambiental  
UNI EN ISO 14001**

**OHSAS 18001**



**Sistema de Gestión  
de Salud y  
Seguridad Ocupacional  
OHSAS 18001:2007**

# Veneta Cucine

Veneta Cucine S.p.A.  
Via Paris Bordone,84  
31056 Biadene (TV)  
Tel. +39.0422.8471

[venetacucine.com](http://venetacucine.com)

All rights reserved 2015 - Veneta Cucine S.p.A.

Rev. 02/2015