

Veneta Cucine®

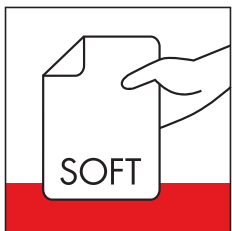
MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

eng. / USE AND MAINTENANCE MANUAL

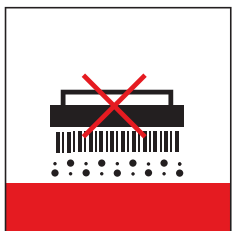
fr. / MANUAL D'USAGE ET D'ENTRETIEN

es. / MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

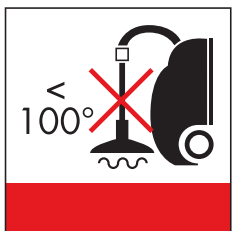
01/ <u>Consigli validi per ogni tipo di cucina</u>	4
02/ <u>Manutenzione strutture e ripiani interni</u>	9
03/ <u>Manutenzione delle ante e delle superfici</u>	10
• Ante e Superfici in Nobilitato, Laminato o in Decorativo (Finitura Dek, Colorboard e Link)	10
• Ante e Superfici in Laminato Fenix	10
• Ante e Superfici Laccate (finitura lucida e finitura opaca)	11
• Ante e Superfici in Legno (massello e impiallacciate)	12
• Ante e Superfici in Silk	13
• Ante in Alluminio e Acciaio INOX	13
• Ante in Vetro (trasparente o retro laccato)	14
04/ <u>Manutenzione dei piani di lavoro</u>	15
• Laminato	15
• Acciaio inox	15
• Agglomerato di Quarzo	16
• Ceramica	16
• Vetro	17
05/ <u>Manutenzione dei lavelli</u>	18
• Acciaio inox	18
• Materiale composito	18
06/ <u>Manutenzione delle cappe</u>	19
• Moderne	19
• Classiche	19
07/ <u>Manutenzione tavoli e sedie</u>	20
08/ <u>Manutenzione altri componenti e assistenza</u>	21
• Guide cassette	21
• Cerniere	21
• Bordi	21
• Zoccoli e telai in alluminio	21
• Pomoli e maniglie	21
• Elettrodomestici	22
• Assistenza	22
• Sostituzioni o completamenti	22
09/ <u>Info</u>	23
• Certificazioni	23



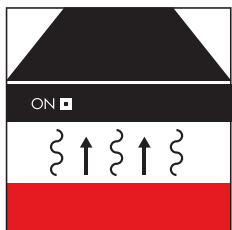
Per la pulizia quotidiana della cucina utilizzare un panno morbido e del detergente neutro o un panno in microfibra inumidito a garanzia di una pulizia profonda senza l'utilizzo di detergenti chimici.



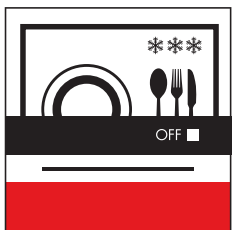
Evitare l'uso di detergenti in polvere, pagliette abrasive o in acciaio.



Non utilizzare mai vapore a 100°. Qualora fosse necessario l'utilizzo di prodotti per la pulizia (vedi capitoli dedicati ai singoli materiali/prodotti) rimuovere tempestivamente ogni residuo evitando il possibile formarsi di macchie e/o graffi seguendo sempre le indicazioni relative al prodotto utilizzato.



Fumi, umidità e vapori possono a lungo danneggiare la cucina. Per combatterli è indispensabile accendere la cappa ad ogni operazione di cottura almeno 5 minuti prima per creare una depressione, come consigliato dai produttori. Lavare i filtri metallici e sostituire periodicamente i filtri sintetici per mantenere l'apparecchio sempre in perfetta efficienza, come da indicazioni dei produttori delle cappe aspiranti.



I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi, danneggiamento delle superfici, variazioni di tinta, rigonfiamenti e il proliferare di muffe. Si raccomanda quindi di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata e verificare periodicamente che durante il funzionamento della stessa non vi siano fuoriuscite di vapore. Asciugare sempre eventuali gocce d'acqua. Si raccomanda inoltre di raffreddare il forno solo con anta chiusa.

La manutenzione dei piani potrà essere effettuata seguendo le indicazioni specifiche riportate nel capitolo "Piani di lavoro". Evitare comunque di appoggiare direttamente oggetti caldi sulla superficie del piano. Evitare il ristagno di liquidi in corrispondenza delle giunzioni tra top o con l'alzatina, oppure intorno al lavello o al piano cottura.

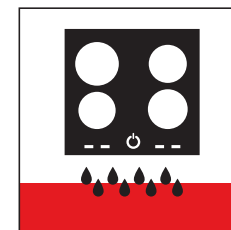
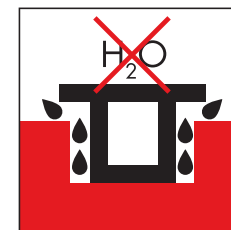
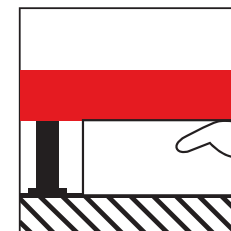
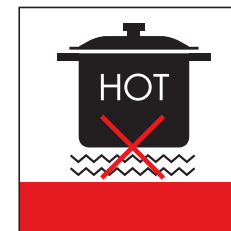
Macchie di calcare sulle superfici. Evitarle asciugando il prima possibile tutte le gocce d'acqua con un panno morbido o in microfibra.

Caffè, pomodoro, vino, aceto, limone, seppure alimenti naturali, possono macchiare le varie superfici. Rimuoverle il prima possibile sia dai piani che dalle ante, come consigliato nei paragrafi successivi.

Pulizia dietro gli zoccoli. Rimuovere periodicamente gli zoccoli tirandoli verso l'esterno. Dopo la pulizia degli spazi e prima di rimontare gli zoccoli, assicurarsi che le pinze di aggancio abbiano mantenuto la corretta posizione. Non sforzare eccessivamente al fine di evitare la rottura dei supporti. Evitare di trascinare i mobili in quanto si potrebbero rompere i piedini di supporto.

Nel caso di infiltrazioni d'acqua in corrispondenza del lavello o del piano cottura, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

L'utilizzo del piano cottura ad induzione può causare, almeno fino al riscaldamento del mobile o dello schienale, la formazione di condensa.





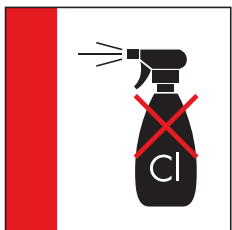
Per preservare l'integrità dei piani, delle ante, delle strutture, dei cassetti e degli accessori in generale, evitare di sovraccargarli o di appoggiarsi o salirci sopra.



Evitare il "fai da te": per il montaggio della vostra cucina e in caso di manutenzioni nel tempo, contattare il rivenditore Veneta Cucine.

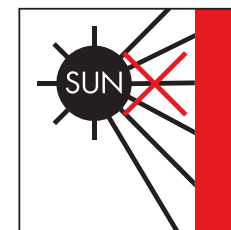


Con l'inserimento di nuovi elementi in una cucina già in opera si possono evidenziare differenze di tonalità dovute ai normali processi di ossidazione dei materiali di cui sono composte le cucine.



Non porre a contatto della cucina prodotti chimici corrosivi che andrebbero a rovinare irrimediabilmente le finiture (acetone, ammoniaca, trielina, candeggina, soda caustica, acido muriatico, diluente, decalcificanti, pulitori per scarichi, acido cloridrico, sostanze pulitrici per argento, detersivi per forno, nafta e carburanti in generale, ecc.). Nel caso che alcuni di questi prodotti debbano necessariamente essere conservati all'interno di un mobile assicurarsi che il tappo sia sempre ben chiuso per evitare che i vapori corrosivi possano danneggiare i componenti in acciaio. Tenere sempre tali prodotti al di fuori della portata dei bambini.

Al fine di evitare variazioni di tonalità delle superfici consigliamo di evitare di esporre la vostra cucina alla luce solare diretta. Tali variazioni possono essere più evidenti nelle cucine di colore bianco o comunque con colori chiari.



Sulle superfici piane (es. piani, mensole, tavoli etc.) non lasciare oggetti (es. vasi, bottiglie, soprammobili in generale) fermi per lungo tempo, verificando l'assenza di ristagni tra la superficie e l'oggetto stesso. In questo modo si eviterà il formarsi di aloni.



Verificare il corretto fissaggio delle basi e delle colonne, specie se a installazione singola. Usare tasselli di fissaggio consoni al supporto e verificare l'idoneità delle pareti al fissaggio e tenuta del peso dei pensili.



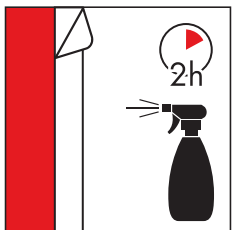
Per garantire la massima sicurezza e tenuta nel tempo delle strutture che compongono la cucina e per una corretta gestione degli spazi/dispensa, si consiglia di riporre gli oggetti più pesanti sui fondi delle basi, evitando di sovraccaricare gli elementi pensili e i ripiani. Distribuire uniformemente il peso sulle superfici per una migliore tenuta del piano. Sugeriamo non più di 20 kg sui ripiani, 15 kg sulla rastrelliera scolapiatti.



Veneta Cucine ha sottoposto le varie strutture a test presso laboratori accreditati per verificare il rispetto dei requisiti previsti dalle normative EN 14749:2005 (par. 6.4.3) e ISO 7170:2005 (par. 6.1.3 - 6.2.1).



I mobili progettati da Veneta Cucine sono per uso domestico e per installazione interna.



In caso di presenza di pellicola protettiva, consigliamo di pulire solo 2 ore dopo la rimozione di questa.

A volte sono presenti delle etichette sopra la pellicola protettiva; nel caso in cui non venga tolta immediatamente tale pellicola, le etichette sono da rimuovere comunque subito.

Pulizia. Pulire le strutture e i ripiani utilizzando semplicemente un panno morbido e del detergente neutro o un panno in microfibra inumidito. Rimuovere ogni residuo del prodotto utilizzato e asciugare con cura le superfici.

Umidità. Evitare di porre direttamente a contatto stoviglie bagnate con gli elementi costituenti la scocca utilizzando correttamente le griglie dello scolapiatti.

È importante conservare e osservare le istruzioni d'uso dei vari produttori (elettrodomestici, lampade, etc.)

ANTE E SUPERFICI IN NOBILITATO, LAMINATO O IN DECORATIVO (Finitura Dek - Colorboard - Link)

Pulizia. Pulire le ante con un panno morbido e del detergente neutro o un panno in microfibra inumidito. Nel caso di sporco più ostinato, utilizzare spazzole morbide o spugne, con detersivi liquidi o detergenti per vetri. Rimuovere le tracce di questi prodotti per evitare il formarsi di striature o di opacizzazioni. Nel caso delle finiture in decorativo seguire il senso della striatura evitando il ristagno di acqua o di residui di detergente.

Macchie di calcare. Usare un panno in microfibra inumidito di acqua tiepida e aceto bianco diluito.

Macchie di inchiostro. Eliminare immediatamente queste macchie utilizzando un panno in microfibra inumidito di alcool diluito con acqua.

Vapore. I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi con conseguente rigonfiamento del supporto. Si raccomanda quindi di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata. Non usare macchine per la pulizia a vapore. Asciugare sempre eventuali gocce d'acqua.

Evitare. L'uso di prodotti corrosivi (vedi elenco riportato al punto 1). Non servirsi di pagliette in acciaio o di prodotti contenenti paste abrasive o polveri che potrebbero compromettere irrimediabilmente la superficie dell'anta.

ANTE E SUPERFICI IN LAMINATO FENIX®

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia ordinaria e macchie comuni. Come qualsiasi altro materiale, una superficie in FENIX® deve essere pulita regolarmente.

Non richiede alcuna manutenzione particolare, solo un panno umido con acqua tiepida o un detergente delicato. Quasi tutti i normali prodotti e disinfettanti per la pulizia domestica sono perfettamente tollerati.

Per le macchie più comuni è sufficiente pulire la superficie con acqua calda, utilizzando un panno non abrasivo. Le macchie persistenti possono essere rimosse con detergenti domestici non abrasivi o con solventi. Se i residui sono vecchi e induriti, per rimuoverli si può utilizzare una spugna magica o un panno morbido in microfibra. Dopo avere utilizzato un solvente, è consigliabile lavare con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare sempre accuratamente con acqua preferibilmente calda per rimuovere il detergente.

Macchie ostinate e piccoli graffi. La peculiarità della superficie in FENIX®, con il suo strato esterno a porosità chiusa, permette di mantenerla pulita attraverso la normale manutenzione quotidiana. In caso di macchie ostinate si consiglia l'utilizzo di un detergente specifico per la rimozione di tutte le macchie.

In caso di micrograffi sulla superficie, si rimanda alle **ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE** <https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>

Risciacquo dopo pulizia e manutenzione. Dopo la pulizia o dopo aver usato la spugna magica, sciacquare abbondantemente con acqua pulita, preferibilmente tiepida, per rimuovere qualsiasi detergente, solvente o residuo di detergente.

Raccomandazioni utili per la pulizia. Per ottenere risultati ottimali nella pulizia di FENIX®, è importante seguire le seguenti raccomandazioni: - nonostante sia molto resistente, la superficie di FENIX® non deve mai essere trattata con prodotti contenenti sostanze abrasive, spugne macroabrasive o altri strumenti inadeguati, come carta vetrata o lana d'acciaio; - gli acidi e i prodotti molto alcalini vanno evitati perché possono macchiare la superficie; - i prodotti sbiancanti o ad elevato contenuto di cloro vanno evitati in quanto potrebbero danneggiare la superficie. Qualsiasi traccia può tuttavia essere rimossa sciacquando con acqua calda e asciugando poi la superficie; - non utilizzare prodotti per la lucidatura dei mobili, né prodotti a base di cera in generale, perché tendono a formare sulla superficie di FENIX® uno strato appiccicoso al quale lo sporco aderisce; - non utilizzare raschietti metallici, spazzole di ferro o altri utensili metallici per rimuovere macchie, vernice, intonaco o altre sostanze.

Per ogni altra informazione si rimanda al sito <https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>

ANTE E SUPERFICI LACCATE (finitura lucida e finitura opaca)

Le ante laccate risultano più delicate rispetto al resistente laminato e il colore delle stesse subisce, nel tempo, alcune variazioni. Per limitare al massimo queste variazioni di colore si consiglia di proteggere la cucina dall'esposizione diretta ai raggi solari.

Vapore. I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi con conseguente rigonfiamento del supporto. Si raccomanda quindi di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata. Non usare macchine per la pulizia a vapore. Asciugare sempre eventuali gocce.

Pulizia. Eliminare prontamente ogni macchia utilizzando un panno umido in microfibra e un detersivo neutro non abrasivo.

Rimuovere eventuali residui di detergente. Asciugare con cura la superficie ed i bordi per evitare il ristagno di liquidi.

Evitare. Assolutamente l'uso di acetone, trielina ammoniacca o prodotti contenenti solventi. Non usare alcool o smacchiatori, creme e spugne abrasive. Evitare l'utilizzo di prodotti contenenti cera, siliconi, ecc. onde evitare possibili aloni o diversa lucidità.

ANTE E SUPERFICI IN LEGNO (massello e impiallacciate)

Le ante in legno possono essere danneggiate a causa di persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti. Asciugare sempre eventuali gocce d'acqua o di vapore. La stabilità del legno e la corretta progettazione dell'anta possono, in alcuni casi, essere compromessi da eccessive variazioni dell'umidità dell'aria.

Umidità. Il legno è un materiale igroscopico, scambia cioè umidità con l'ambiente nel quale viene a trovarsi aumentando di volume in ambienti particolarmente umidi o diminuendo in ambienti particolarmente secchi, in alcuni casi modificando permanentemente la finitura superficiale. Nell'installazione/spostamento della cucina in ambienti di recente costruzione l'elevata umidità dovuta alla presenza di malte ancora fresche, potrebbe generare variazioni dimensionali delle ante e particolari in legno.

Nel caso utilizzare un deumidificatore per portare l'ambiente su valori corretti di temperatura e umidità. Arieggiare spesso il locale e utilizzare sempre la cappa aspirante durante le fasi di cottura, anche se brevi. In ogni caso potranno presentarsi lievi variazioni dimensionali dovute all'alternarsi delle stagioni. Tale comportamento è da considerarsi comunque legato alla naturalità del materiale impiegato.

Pulizia. Utilizzare un panno morbido e del detergente neutro o un panno in microfibra leggermente umido. Per una pulizia di fondo utilizzare un panno in microfibra inumidito di detersivo neutro non abrasivo diluito in acqua avendo l'accortezza di seguire le naturali venature del legno senza insistere con la pulizia su un punto specifico. Rimuovere eventuali residui di detergente con un panno ben strizzato ed asciugare molto bene tutte le superfici dell'anta.

Evitare. Assolutamente l'uso di acetone, trielina e ammoniaca. Non usare alcool o smacchiatori.

Vapore. I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi o al telaio, rigonfiamenti e muffe. Si raccomanda quindi di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata. Non usare macchine per la pulizia a vapore. Asciugare sempre eventuali gocce.

Variazioni di colore. Il legno è una materia prima naturale. Presenta quindi differenze di colore e di struttura che non possono essere eliminate con l'applicazione di mordenti o vernici pigmentate. Nel corso del tempo subisce quindi variazioni di colore, più o meno evidenti, in alcuni casi diversi a seconda della struttura dell'anta e della sua posizione. Per ritardare questo processo naturale evitare di esporre la cucina ai raggi diretti del sole. Eventuali elementi in legno acquistati successivamente potrebbero quindi risultare di colore leggermente differente, tenderanno comunque ad uniformarsi ai precedenti dopo un certo periodo di tempo. Le variazioni di colore sono più evidenti nelle cucine di colore chiaro.

ANTE E SUPERFICI IN SILK

Calore. Si consiglia di utilizzare sempre la cappa aspirante durante le fasi di cottura anche se brevi; nel caso di cappe a cassetto assicurarsi di aver aperto completamente il frontalino.

Se si usano piccoli elettrodomestici (Macchine per caffè, fornetti elettrici, tostapane, piastre elettriche, ecc.) in prossimità degli elementi in Silk, bisogna prevedere comunque un adeguato passaggio di aria intorno al perimetro dell'elettrodomestico.

Si suggerisce inoltre di evitare di lasciare lo sportello del forno semiaperto appena terminate le fasi di cottura.

Vapore. Si raccomanda di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata, in quanto i getti di vapore nel tempo potrebbero generare delle problematiche negli elementi adiacenti.

Pulizia. Utilizzare un panno morbido in microfibra inumidito con acqua e sapone neutro oppure alcool diluito in acqua (90% H₂O - 10% Alcool). Eliminare ogni residuo di detersivo dalla superficie e asciugare accuratamente dopo ogni fase di pulizia.

Evitare. L'uso di creme abrasive, di acetone, di detersivi aggressivi, spugne abrasive e/o pagliette in acciaio.

ANTE E SUPERFICI IN ALLUMINIO E ACCIAIO INOX

Pulizia. Eliminare le macchie di sporco con normale acqua (preferibilmente tiepida) e detersivo comune, utilizzando una spugna sintetica non abrasiva e seguendo la direzione della satinatura. Successivamente asciugare con un panno morbido o una pelle di daino.

Macchie d'acqua e resistenti. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox la formazione di macchie di ossidazione o corrosione. Utilizzare per la pulizia un panno morbido imbevuto di acqua e aceto (80% acqua - 20% aceto), oppure di acqua e succo di limone avendo l'accortezza di risciacquare immediatamente con acqua e asciugare la superficie interessata.

Evitare. Assolutamente l'uso di detersivi in polvere, pagliette abrasive o in acciaio che potrebbero graffiare irrimediabilmente la superficie dell'anta. Evitare anche l'utilizzo di detersivi che contengono cloro o suoi derivati come la candeggina e l'acido muriatico.

Attenzione. Fare attenzione a schizzi di succo di agrumi, cola, caffè e sale che, se non rimossi subito, possono macchiare irrimediabilmente la superficie dell'anta.

ANTE E SUPERFICI IN VETRO (Trasparente o retro laccato)

Urti e graffi. Evitare di porre a contatto diretto con la parte interna del vetro oggetti contundenti (pentole, piatti, vasellame, ecc.) che possano graffiare la superficie interna in fase di utilizzo delle ante.

Ante vetro laccate lucide.

Pulizia. Utilizzare un panno in microfibra inumidito con acqua.

Nel caso di sporco ostinato sono efficaci i comuni prodotti per la pulizia dei vetri sempre utilizzando un panno in microfibra pulito.

Ante vetro laccate opache.

Pulizia. Utilizzare un panno in microfibra inumidito con acqua distillata.

Si consiglia di pulire questa finitura a macchia ancora fresca.

Non usare prodotti per la pulizia del vetro comuni.

PIANI IN LAMINATO

Per mantenere inalterati nel tempo i piani in laminato sono necessari i seguenti accorgimenti.

Pulizia. Pulire i piani in laminato semplicemente con un panno morbido e del detergente neutro o un panno in microfibra umido. Non utilizzate pagliette in acciaio o prodotti contenenti paste abrasive che potrebbero compromettere la luminosità della superficie. Per una comune manutenzione è consigliabile l'utilizzo di un detergente per vetri. In caso di sporco più resistente usate una spazzola morbida o una spugna con detersivi liquidi o detergenti per vetri avendo l'accortezza di rimuovere le tracce dei prodotti utilizzati con un panno inumidito onde evitare il formarsi di striature ed aloni ed asciugare.

Macchie di calcare. Utilizzare acqua tiepida con l'aggiunta eventuale di aceto.

Macchie di inchiostro. Eliminare immediatamente queste macchie utilizzando un panno morbido o in microfibra inumidito di alcool diluito in acqua.

Rischio di decolorazioni. Possono essere provocate da succhi di frutta, candeggianti, prodotti chimici e sanitari aggressivi. Nel caso di contatto con la superficie del piano rimuovere immediatamente e pulire ripetutamente con acqua ed asciugare accuratamente.

Evitare. Per non causare sui piani di lavoro in laminato bruciature e/o screpolature evitare di appoggiarvi sopra pentole calde (usare idonei sotto pentola) o di far sporgere, durante l'operazione di cottura dei cibi, pentole, tegami e bisticchiere dall'invaso del piano di cottura. Evitare il ristagno d'acqua in prossimità delle giunzioni dei piani al fine di scongiurare infiltrazioni e rigonfiamenti.

N.B.: I piani in laminato possiedono un'alta resistenza all'abrasione. Nonostante ciò non sono adatti a essere utilizzati come superfici da taglio, è consigliato l'utilizzo di taglieri in legno o polietilene.

PIANI IN ACCIAIO INOX

Anche se forte e resistente, l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione, in particolare per evitare macchie e graffi.

Pulizia. Togliere lo sporco normale con acqua (preferibilmente tiepida) e detersivo neutro, utilizzando un panno morbido o in microfibra. Asciugare accuratamente il piano con un panno morbido.

Macchie d'acqua e resistenti. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox la formazione di macchie di ossidazione o corrosione. Utilizzare per la pulizia un panno morbido imbevuto di acqua e aceto (80% acqua - 20% aceto), oppure di acqua e succo di limone avendo l'accortezza di risciacquare immediatamente con acqua e asciugare la superficie interessata.

Evitare. Assolutamente l'uso di detergenti in polvere, pagliette abrasive o in acciaio che potrebbero graffiare irrimediabilmente la superficie del piano, l'uso di detersivi liquidi che contengano cloro o suoi derivati come candeggina e acido muriatico. Evitare la permanenza, per lungo tempo, di stracci umidi o quella di oggetti di ferro sopra i piani.

Attenzione. Fare attenzione a schizzi di succo di agrumi, cola, caffè e sale che, se non rimossi

subito, possono macchiare irrimediabilmente la superficie del piano. Inoltre fare attenzione agli urti causati da pentole, posate o altri accessori.

N.B.: maggiori informazioni sull'utilizzo dei piani di questa tipologia sono riportate all'interno del manuale d'uso e manutenzione compilato a cura del produttore e consegnato assieme al piano stesso.

PIANI IN AGGLOMERATO DI QUARZO

Consultare Manuale d'uso e di manutenzione per piani in quarzo CARANTO QUARTZ sul sito <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® QUARTZ



PIANI IN CERAMICA

Consultare Manuale d'uso e di manutenzione per piani in quarzo CARANTO KER sul sito <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® KER



PIANI IN VETRO

Per la pulizia ordinaria dei piani è sufficiente utilizzare un panno morbido o in microfibra inumidito evitando spugne e prodotti abrasivi. Per lo sporco superficiale più ostinato sono efficaci i comuni prodotti di pulizia per vetri. Nel caso di macchie incrostate lasciare agire il detergente sulla macchia e poi rimuoverla con un panno morbido o in microfibra. Per la manutenzione straordinaria di macchie di inchiostro, vernice o in generale, nel caso in cui l'utilizzo dei normali detergenti per superfici lavabili non sia risultato efficace per la rimozione della macchia, può essere utilizzata una miscela di acetone industriale (30%) e acqua (70%).

Nelle fasi di pulizia porre particolare attenzione anche alla superficie interna del piano, anch'essa soggetta a possibili incisioni.

Prodotti da evitare per la manutenzione dei piani in vetro sono: prodotti con ph basico, tricloroetilene, solventi industriali, solventi per vernici, acido fluoridrico, diclorometano, soda caustica.

Uso di utensili. Non utilizzare il top per battere la carne o tagliare alimenti **SENZA PROTEGGERLO** con taglieri o appositi ripiani.

Urti. Non urtare violentemente il top con oggetti pesanti (bottiglie, bicchieri, piatti o pentole) in quanto potrebbe scheggiarsi, specie in prossimità della lavastoviglie dove quotidianamente avviene il carico e lo scarico delle stoviglie.

Uso improprio. Non sedersi e non salire sopra il top. Pesi eccessivi (in special modo su ampie basi scoperte) possono dare origine a crepe e rotture.

Fiamma diretta. Evitare il contatto con le fiamme dirette o con pentole bollenti.

N.B.: maggiori informazioni sull'utilizzo dei piani di questa tipologia sono riportate all'interno del manuale d'uso e manutenzione compilato a cura del produttore e consegnato assieme al piano stesso.

LAVELLI IN ACCIAIO INOX

Anche se forte e resistente l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una corretta manutenzione.

Pulizia. Dopo l'uso, sciacquare il lavello con acqua (preferibilmente calda) e detersivo comune per stoviglie, asciugare poi con un panno morbido o in microfibra.

Macchie di acqua. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox macchie di ossidazione e corrosione. Per eliminarle utilizzare un prodotto specifico per l'acciaio inox.

Si raccomanda di evitare assolutamente il contatto tra i prodotti specifici per l'acciaio con l'eventuale top in laminato, si potrebbe rovinare.

Macchie resistenti. Per la pulizia di macchie dovute a residui di calcare o di sostanze grasse bollenti, utilizzare un panno morbido o in microfibra inumidito di alcool denaturato o aceto bianco caldo.

Evitare. Assolutamente l'uso di detersivi in polvere, pagliette abrasive o in acciaio che potrebbero graffiare irrimediabilmente la superficie del lavello. Evitare anche l'utilizzo di detersivi che contengono cloro o suoi derivati come la candeggina e l'acido muriatico. Evitare il permanere per lungo tempo nelle vasche di stracci umidi o di oggetti di ferro.

Attenzione. Fare attenzione a schizzi di succo di agrumi, cola, caffè e sale che, se non rimossi subito, possono macchiare irrimediabilmente la superficie. Non lasciare sotto il lavello flaconi di detersivi aperti, le esolazioni dei quali potrebbero ossidare o corrodere l'acciaio inox.

LAVELLI IN MATERIALE COMPOSITO

Pulizia. Pulire la superficie del lavello con un panno morbido o in microfibra e del detersivo neutro. Sciacquare accuratamente e poi asciugare per evitare eventuali depositi calcarei. Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero opacizzare la superficie.

Tracce di calcare. Le macchie ostinate di acqua e calcare possono essere rimosse utilizzando un panno morbido o in microfibra con alcool o candeggina diluita.

Evitare. Non lasciare in deposito nelle vasche ammoniaca o soda caustica. Non utilizzare soda caustica calda per liberare gli scarichi.

CAPPE IN METALLO O CON FRONTALE IN ALLUMINIO, METALLO E LAMIERA VERNICIATA

Pulizia. Eseguire la pulizia della cappa semplicemente con un panno morbido o in microfibra inumidito con acqua o detersivo neutro, avendo cura di asciugare accuratamente. Ricordarsi di lavare i filtri metallici e di sostituire periodicamente i filtri sintetici, disponibili presso i rivenditori.

Evitare. Non utilizzare mai per la pulizia pagliette o prodotti abrasivi.

N.B.: maggiori informazioni sulla pulizia della cappa sono riportate all'interno del manuale d'uso e manutenzione compilato a cura del produttore e consegnato assieme al prodotto.

CAPPE CLASSICHE

Pulizia. Utilizzare un panno morbido o in microfibra leggermente umido. Per una pulizia di fondo utilizzare del detersivo neutro e non abrasivo avendo l'accortezza di seguire le naturali venature del legno. Risciacquare con un panno ben strizzato ed asciugare molto bene tutte le superfici. La cappa va attivata sempre prima dell'accensione dei fuochi.

Evitare. Assolutamente l'uso di acetone, trielina e ammoniaca. Non usare alcool o smacchiatori.

N.B.: maggiori informazioni sulla pulizia della cappa sono riportate all'interno del manuale d'uso e manutenzione compilato a cura del produttore e consegnato assieme al prodotto.

TAVOLI

Controllare periodicamente il serraggio dei bulloni utilizzati per fissare le gambe e le varie componenti del tavolo.

Pulizia. Seguire le indicazioni, a seconda della tipologia del materiale, riportate nel capitolo ante.

SEDIE/SGABELLI

Pulizia. Seguire le indicazioni, a seconda della tipologia del materiale, riportate nel capitolo ante.

Evitare. Non utilizzare le sedie/sgabelli in ambiente esterno. Le sedie vanno comunque sempre utilizzate con le quattro gambe a pavimento (non dondolarsi) e non sedersi mai sulla spalliera.

N.B.: durante le attività di lavaggio pavimenti è necessario prestare molta attenzione a non lasciare residui di detersivi sulle gambe di tavoli, sedie e sgabelli. Al termine delle suddette operazioni pertanto, risciacquare ed asciugare eventuali residui di prodotti usati per la pulizia dei pavimenti. L'utilizzo di detersivi particolarmente aggressivi è comunque da evitare, in caso ciò non fosse possibile spostare sgabelli, tavolo e sedie ad adeguata distanza prima di iniziare le attività di lavaggio.

I tavoli e le sedie a catalogo sono per uso domestico e per installazione interna.

GUIDE CASSETTI

Il movimento dei nostri cassetti è reso eccezionale e molto silenzioso dallo scorrimento di rulli in tecnopolimeri su guide metalliche tarate per un carico elevato (20 Kg portata dinamica, 40 Kg su cestoni). Le guide completamente a scomparsa sono collaudate dai migliori istituti europei che ne garantiscono la resistenza ad oltre 100.000 cicli di apertura/chiusura per cestoni e cassetti, senza che si verifichino cedimenti. I cassetti sono dotati di sistema anti-sganciamento ed invito automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4/6 cm. Possono essere inoltre regolati in tutte le direzioni e non necessitano di particolare manutenzione.

Evitare. In posizione aperta, di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna.

CERNIERE

Le nostre cerniere sono in acciaio nichelato con regolazione frontale e verticale ad eccentrico. Sono state collaudate per oltre 200.000 cicli di apertura/chiusura. Non necessitano di nessun tipo di manutenzione.

I meccanismi di apertura verticale, detta a "soffietto", sono collaudati per oltre 80.000 cicli di apertura/chiusura. Attenzione: per la chiusura impugnare sempre l'anta dal basso.

Evitare. All'interno dei mobili flaconi di detersivi aperti, le esalazioni dei quali potrebbero ossidare o corrodere il metallo delle cerniere.

BORDI

I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi. Si raccomanda quindi di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata. Asciugare sempre eventuali gocce.

ZOCOLI E TELAI IN ALLUMINIO

Pulizia. In base al materiale, utilizzare semplicemente gli accorgimenti riportati per le ante.

Evitare. Non utilizzare mai spugnette abrasive o detersivi con paste abrasive o prodotti chimici che possono opacizzare la superficie.

POMOLI E MANIGLIE

Pulizia. Utilizzare un panno morbido o in microfibra umido ed asciugare con cura.

Prestare particolare attenzione all'asciugatura delle maniglie ad incasso nelle quali è più probabile

che si creino ristagni ed infiltrazioni.

Evitare. Non utilizzare prodotti abrasivi o solventi (acetone, o ammoniaca) che ne comprometterebbero l'integrità.

ELETTRODOMESTICI

Tutti i nostri elettrodomestici sono selezionati tra quelli delle migliori ditte produttrici; aziende importanti che, oltre a fornire la garanzia sui loro prodotti (tutti a marchio CE), possono offrire anche un ottimo servizio di assistenza.

Ogni richiesta di intervento va perciò direttamente rivolta ai centri di assistenza delle ditte costruttrici che si trovano indicati nei libretti e nei certificati di garanzia che accompagnano ciascun elettrodomestico.

Anche per la manutenzione sarà sufficiente seguire le indicazioni date dalle case produttrici.

ASSISTENZA

Veneta Cucine ha selezionato i propri punti vendita perché si possa disporre di validi consulenti al momento della realizzazione del progetto cucina e di validi tecnici al momento della risoluzione dei problemi che si potrebbero presentare dopo l'acquisto. Un'assistenza qualificata che assicura piena tranquillità sui prodotti acquistati.

SOSTITUZIONE O COMPLETAMENTO DI ELEMENTI

Se si volesse sostituire o completare la cucina con altri elementi o con nuovi elettrodomestici rivolgersi al Rivenditore per la definizione delle necessità e per l'ordine di ciò che si desidera.

Il Rivenditore, portavoce dell'Azienda e punto di riferimento per gli acquirenti, aiuterà ancora una volta a soddisfare correttamente ogni esigenza.

Si consiglia di acquistare elettrodomestici che siano stati predisposti per l'incasso direttamente da Veneta Cucine. Una installazione scorretta e non controllata potrebbe compromettere il buon funzionamento degli elettrodomestici e danneggiare i mobili.

CERTIFICAZIONI

Veneta Cucine possiede le certificazioni:

ISO 9001



**Sistema di Gestione
della Qualità
UNI EN ISO 9001**

ISO 14001



**Sistema di Gestione
Ambientale
UNI EN ISO 14001**

ISO 45001



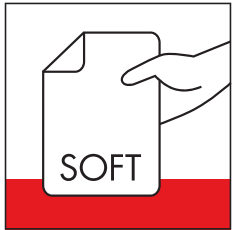
**Sistema di Gestione
per la Salute e
Sicurezza sul Lavoro
UNI ISO 45001**



IT

CATAS
Testing Certification Research

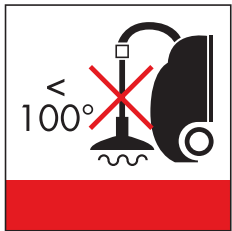
01/ <u>Suggestions for all types of kitchen</u>	26
02/ <u>Maintenance of structures and internal shelves</u>	31
03/ <u>Maintenance of doors and surfaces</u>	32
• Doors and Surfaces with Melamine, Laminate or Decorative (Dek, Colorboard and Link) finish	32
• Doors and Surfaces in Fenix Laminate	32
• Lacquered Doors and Surfaces (glossy and matt finishes)	33
• Wooden Doors and Surfaces (solid and veneered)	34
• Doors and Surfaces in Silk finish	35
• Aluminium and Stainless Steel Doors	35
• Glass Doors (Transparent or painted back)	36
04/ <u>Maintenance of work tops</u>	37
• Laminated tops	37
• Steel tops	37
• Quartz agglomerate	38
• Ceramic tops	38
• Glass	39
05/ <u>Maintenance of sinks</u>	40
• Steel	40
• Composite material	40
06/ <u>Maintenance of hoods</u>	41
• Modern	41
• Classic	41
07/ <u>Maintenance of tables and chairs</u>	42
08/ <u>Maintenance of other items and servicing</u>	43
• Drawer guides	43
• Hinges	43
• Edges	43
• Aluminium plinths and frames	43
• Knobs and handles	43
• Household appliances	44
• Servicing	44
• Replacement or additional parts	44
09/ <u>Info</u>	45
• Certifications	45



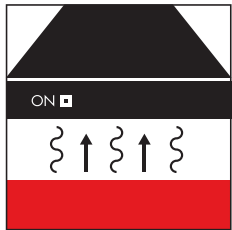
General advice: for everyday kitchen cleaning, use a soft cloth and mild detergent or a suitable microfiber cloth to ensure deep cleaning without using chemical cleaners.



Avoid using powered detergents, abrasive or steel scourers.



Never use steam at 100°. Where cleaning products are necessary (see chapters on individual materials / products), promptly remove any residues, avoiding the possible formation of stains and / or scratches and always following the directions for the product being used.



Fumes, humidity and steam may damage the kitchen over a period of time. To prevent this it is essential to switch the hood on while cooking each time, then wash the metal filters regularly and replace the synthetic filters, to keep the unit in perfect conditions, as per instructions of the extractor hoods' manufacturers.



Dishwasher vapors may cause cracks in the edging, damage to surfaces, changes in color, swelling and proliferation of mold. It is therefore advisable to open the door of the dishwasher only when it has cooled completely and to periodically check that no vapor is produced while it is running. Always wipe off any drops of water. We also recommend cooling the oven only with the door closed.

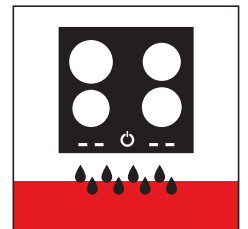
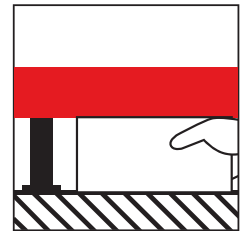
Maintenance of work tops may be carried out by following the instructions shown in the "Work tops" section. Do not place hot objects directly on the work top surface. Avoid water seeping into the joints between the work top and the backsplash, as well as around the sink or hob.

Scale stains on surfaces. Avoid scale stains by wiping off any drops of water as soon as possible using a soft or microfiber cloth. Coffee, tomato, wine, vinegar, lemon, though natural foods, may stain various surfaces. Remove these as soon as possible from both worktops and doors, as recommended in the paragraphs below.

Cleaning behind the plinths. Every now and then, remove the plinths by pulling them outwards. After cleaning beneath the kitchen units, and before refitting the plinths, check that the plinth coupling clamps are correctly positioned. To avoid breakage of supports, do not use excessive force. Avoid dragging cabinets as this could break the support feet.

If water should seep around the sink or the hob, contact your dealer immediately in order to prevent damage to the cabinets.

The use of the induction hob may cause condensation to form at least until the furniture or backsplash heats up.

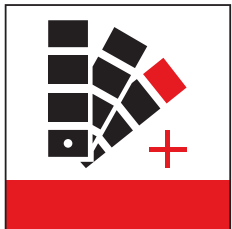




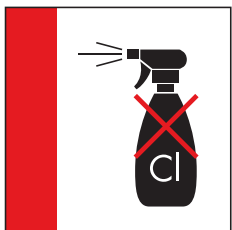
Preserve the integrity of doors, frames, of drawers and accessories generally, avoid overloading, leaning or standing on it.



Avoid "DIY": to assemble your kitchen and when maintenance is required in the future, contact a Veneta Cucine agent/retailer.

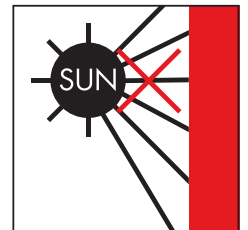


When placing new elements into a kitchen that has already been fitted, you may notice slight differences in shade. This is due to the normal processes of oxidation of the materials making up the kitchen.



Never use harsh chemicals that would cause irreparable damage to the kitchen finish (acetone, ammonia, turpentine, bleach, caustic soda, hydrochloric acid, thinner, descaling agents, cleaners for drains, hydrochloric acid, cleaning substances for silver, oven cleaners, naphtha and fuel in general, etc.). If any of these products must be stored inside a cabinet, make sure the cap is tightly closed. This will prevent corrosive vapors from damaging any parts in steel. Always keep these products out of the reach of children.

In order to avoid variations in color of the surfaces, avoid exposing your kitchen to direct sunlight. These changes may be more evident in white or light colored kitchens.



Do not leave objects such as vases, bottles, ornaments in general, on flat surfaces (e.g. floors, shelves, tables etc.) for a long period of time, and make sure there is no stagnation between the surface and the object itself. This will help to prevent ring marks from forming.



Check that the base units and the columns are secured correctly, especially if it is a single installation. Use dowels that are suitable and check that the walls can support the weight of the wall units.



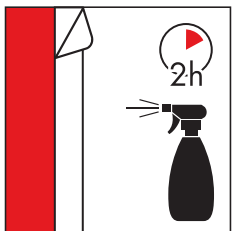
To ensure maximum safety and stability of the kitchen structures over time and for the proper management of spaces/pantries, we recommend placing the heaviest items at the bottom. Avoid overloading wall units and shelves. For maximum sturdiness of the shelf, distribute weight evenly on the surface.

Veneta Cucine tested the various structures in an accredited laboratory to check compliance with the requirements of the EN 14749:2005 (par. 6.4.3) and ISO 7170:2005(par. 6.1.3 - 6.2.1) standards.





The furniture designed by Veneta Cucine is for household use and for indoor installation.



If there is a protective film present, we advise waiting at last 2 hours after removing this before cleaning. Sometimes there are labels on top of the protective film; if the film is not removed immediately, the labels must nevertheless be removed straight away.

Cleaning. Clean structures and shelves using a soft cloth and mild detergent or a damp microfiber cloth. Be sure to remove all traces of the product used and carefully dry the surfaces.

Humidity. Avoid placing wet dishes in direct contact with the elements forming the structure and be sure to use the grids of the dish drainer properly.

It is important to keep and observe the instructions for use of the various manufacturers (appliances, lamps, etc.).

DOORS AND SURFACES WITH MELAMINE OR DECORATIVE FINISHES (Dek Finish – Colorboard – Link)

Cleaning. Clean the doors with a soft cloth and mild detergent or a suitable damp microfiber cloth. More persistent stains can be removed using a sponge pad or a soft brush with liquid detergent or a detergent for glass. Remove all traces of the detergent to prevent any streaks or dull patches. For decorative finishes, follow the direction of the grain and avoid leaving any water or detergent residue.

Scale stains. Use a microfiber cloth moistened with white vinegar diluted in warm water.

Ink stains. Remove ink stains immediately using a microfiber cloth moistened with alcohol diluted in water.

Steam. Dishwasher vapors may cause cracks in the edging with consequent swelling of the support. It is therefore advisable to open the door of the dishwasher only when it has cooled completely. Do not use steam cleaners. Always wipe off any drops of water.

Avoid. Use of corrosive products (see list in point 1). Do not use wire wool or products containing abrasive pastes or powders. The use of these could cause irreparable damage to the surface of the door.

FENIX® LAMINATE DOORS AND SURFACES

Instructions for routine maintenance and cleaning and common stains. Like any other material, FENIX® laminate surfaces must be cleaned regularly.

They do not require any special maintenance, just a soft cloth with warm water or a gentle detergent. Almost all normal products and disinfectants for household cleaning are tolerated perfectly.

For the most common stains, just clean the surface with hot water, using a non-abrasive cloth. Persistent stains can be removed using non-abrasive household detergents or solvents. For old, dried on residues, remove these using a magic sponge or a soft microfiber cloth. After using a solvent, it is advisable to wash with hot water and a gentle detergent. Always rinse carefully with water, preferably hot, to remove the detergent.

Stubborn stains and minor scratches. The peculiar feature of FENIX® surfaces is their sealed external layer, which enables them to be kept clean using normal everyday maintenance. In the case of stubborn stains, we recommend using a specific stain-removal detergent.

If there are any micro-scratches on the surface, please consult [the MAINTENANCE INSTRUCTIONS](#)

<https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>.

Rinsing after cleaning and maintenance. After cleaning or using a magic sponge, rinse with plenty of clean water, preferably warm, to remove any detergent, solvent or detergent residues.

Useful cleaning recommendations. To achieve the best results when cleaning FENIX®, it is important to follow the recommendations below: - although FENIX® is highly resistant, surfaces must never be treated with products containing abrasive substances, macro-abrasive sponges or other inappropriate tools, such as sandpaper or steel wool; - acids and highly alkaline products must be avoided as they may stain the surface; - bleaching preparations or those with a high chlorine content must be avoided as they could damage the surface.

Any trace may however be removed by rinsing with hot water and then drying the surface; - do not use products for polishing furniture or products in general containing wax as these tend to form a sticky layer on the FENIX® surface that dirt adheres to; - do not use metal scrapers, metal brushes or any other metal tools to remove stains, varnish, plaster or any other substances.

For all other information, please consult the website

<https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>

LACQUERED DOORS AND SURFACES (glossy and matte finishes)

Lacquered doors are more delicate than resistant laminate doors and over time their color may fade. In order to reduce fading to a minimum, we recommend protecting the cabinets from direct sunlight.

Steam. Dishwasher vapors may cause cracks in the edging with consequent swelling of the support. It is therefore advisable to open the door of the dishwasher only when it has cooled completely. Do not use steam cleaners. Always wipe off any drops of water.

Cleaning. Promptly remove any stains using a damp microfiber cloth and a mild, non-abrasive detergent.

Remove any residues of detergent. Carefully wipe the surface and edges dry to prevent water stagnating.

Avoid. Never use acetone-based solvents or chlorine- or ammonia-based products. Never use alcohol or stain removers. Avoid using products containing wax, silicones, etc. to avoid possible halos or glossy/matt patches.

WOODEN DOORS AND SURFACES (solid and veneered)

Wooden doors can be damaged due to continuous leaks and dripping. Always dry any water droplets or condensation. In rare cases, excessive variations in humidity may cause slight warping of the wood or misalignment of the doors.

Humidity. Wood is a hygroscopic material. In other words, it exchanges moisture with the environment in which it is located, increasing in volume in particularly damp environments or shrinking in particularly dry ones. In some cases, this can permanently modify the surface finish. We do not recommend, therefore, installation / movement of kitchens into recently built environments since increased damp arising from mortar that has not dried yet may generate dimensional changes to the doors and wooden items. In this case, use a dehumidifier to maintain the environment at a correct level of temperature and humidity. Ventilate the area often and always use the extraction hood when cooking, even for a short time. In any case, there may be slight variations in size due to the changing of seasons. Such behavior is to be considered, however, a result of the naturalness of the material used.

Always dry any water droplets or condensation.

Cleaning. Use a slightly damp microfiber cloth. For more thorough cleaning, use a slightly damp microfiber cloth and a neutral, non-abrasive detergent. Follow the direction of the grain of the wood. Rinse with a well-wrung wet cloth and dry the entire surface of the door carefully.

Avoid. Never use acetone-based solvents or chlorine- or ammonia-based products. Never use alcohol or stain removers.

Steam. Dishwasher vapors may cause cracks in the edging or frame, as well as swelling and mold.

It is therefore advisable to open the door of the dishwasher only when it has cooled completely. Do not use steam cleaners. Always wipe off any drops of water.

Color variations. Wood is a natural raw material. Therefore, it will therefore feature variations in color and texture that cannot be eliminated by the application of mordant or pigmented varnishes. Over time, it will thus undergo variations in color, some less evident than others, in various cases depending on the structure of the door and its position. In order to delay this natural phenomenon, avoid direct sunlight on the cabinets. Any wooden elements purchased later may thus be of slightly different colors and will gradually tend to match the originals after a certain period of time. The color variations are most noticeable in light colored kitchens.

DOORS AND SURFACES IN SILK FINISH

Heat. We recommend always using the extractor hood even when cooking only for a short time; in the case of drawer hoods, make sure you open the canopy fully.

When using small appliances (coffee machines, mini electric ovens, toasters, electric hotplates, etc.) in the vicinity of Silk Laminate units, ensure that there is sufficient air circulating around the perimeter of the appliance.

We also suggest you avoid leaving the oven door half open when cooking has just terminated.

Steam. We recommend opening the dishwasher only when it has completely cooled as jets of steam over time could cause issues in adjoining units.

Cleaning. Use a soft microfiber cloth dampened with water and neutral soap or alcohol diluted in water (90% H₂O - 10% Alcohol). Eliminate all detergent residues from the surface and dry carefully every time you clean.

Avoid. The use of abrasive creams, acetone, harsh detergents, abrasive sponges and/or wire wool.

ALUMINIUM AND STAINLESS STEEL DOORS AND SURFACES

Cleaning. Remove dirt stains with plain water (preferably lukewarm) and common detergent, using a non-abrasive, synthetic sponge, following the direction of the grain.

Dry using a soft cloth or a chamois leather cloth.

Resistant water stains. Even the purest water may contain mineral salts, iron, lime and chemical substances, both acid and alkaline, that may leave rust or corrosion stains on stainless steel. Use a soft cloth dampened with water and vinegar (80% water - 20% vinegar) for cleaning or water and lemon juice and make sure you immediately rinse with water and dry the area concerned.

Avoid. Never use powder detergents, abrasive cleaning pads or wire wool, which could leave permanent scratches on the surface of the door. Also avoid use of detergents containing chlorine or chlorine derivatives, such as bleach or hydrochloric acid.

Important. Care should be taken to remove any drops of citrus fruit juice, cola, coffee or salt which, if not removed immediately, may leave a permanent stain on the surface of the door.

GLASS DOORS AND SURFACES (Transparent or painted back)

Impacts and scratches. Avoid placing heavy objects (pans, plates, crockery, etc.) in direct contact with the inner side of the glass as they may scratch the interior surface while the doors are in use.

Gloss lacquer glass doors.

Cleaning. Use a microfiber cloth dampened with water.

In the case of stubborn dirt, ordinary glass cleaning products are effective, again using a clean microfiber cloth.

Matte lacquer glass doors.

Cleaning. Use a microfiber cloth dampened with distilled water.

We recommend cleaning this finish while the stain is still fresh.

Do not use ordinary glass cleaning products.

LAMINATED TOPS

The following simple operations are necessary to maintain laminated tops in perfect condition.

Cleaning. Laminated tops should be cleaned using a soft, damp cloth. Do not use steel wool or products containing abrasive paste, which might dull the glossy shine of the surface. For normal maintenance, it is advisable to use a household glass cleaner. More persistent stains can be removed using a sponge pad or a soft brush with liquid detergent or glass cleaner. Make sure to remove all traces of any products used with a dry cloth in order to avoid the formation of streaks and smears.

Scale stains. Use luke-warm water and, where necessary, add a little vinegar.

Ink stains. Remove ink stains immediately using a microfiber cloth moistened with diluted alcohol and water.

Risk of discoloring. Discoloring may be caused by fruit juice, bleach, chemicals or aggressive cleaning products. If these substances should come into contact with the top, immediately wipe off and wash the area thoroughly.

Avoid. Never place hot pans on the work top (use suitable hot pot stands), and when cooking, never allow saucepans, pots, or griddles to overlap from the hob onto the top, as this would result in scorching and perhaps cracks. Stop water from settling close to the joins of the surfaces in order to prevent it from penetrating or causing swelling.

N.B.: laminate worktops have a high resistance to abrasion. Despite this, they are not suitable to be used as cutting surfaces. It is therefore recommended to use wooden or polyethylene chopping boards.

STAINLESS STEEL WORK TOPS

Although tough and durable, stainless steel requires a little care to keep it in perfect condition and to avoid stains or scratches.

Cleaning. Remove dirt with water (preferably lukewarm) and household detergent, using a microfiber cloth. Dry thoroughly with a soft cloth.

Water and resistant stains. Even if sufficiently pure, water may contain salts, iron, lime, chemicals (acids or basic) that can promote the formation of oxidation or corrosion on stainless steel. Use a soft cloth dampened with water and vinegar (80% water - 20% vinegar) for cleaning or water and lemon juice and make sure you immediately rinse with water and dry the area concerned.

Avoid. Never use powder detergents, abrasive cleaning pads or wire wool, which would leave permanent scratches on worktop surfaces. Also, never use detergents containing chlorine or chlorine derivatives, such as bleach or hydrochloric acid. In addition, do not leave damp cloths or rusty metal objects on the top for extended periods of time.

Important. Care should be taken to remove drops of the citrus fruit juice, cola, coffee or salt which,

if not removed immediately, may leave a permanent stain of the worktop surface. Also pay attention to impacts caused by pots and pans, cutlery or other accessories.

N.B.: Further information on this type of worktop is given in the use and maintenance manual drafted by the manufacturer and delivered with the worktop.

QUARTZ AGGLOMERATE WORKTOPS

Consult the User and Maintenance Manual for CARANTO QUARTZ quartz worktops on the website <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® QUARTZ



CERAMIC WORKTOPS

Consult the User and Maintenance Manual for CARANTO KER ceramic worktops on the website <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® KER



GLASS TOPS

For everyday maintenance of work tops, use a soft cloth or a damp microfiber cloth. Avoid using sponges or abrasive products. Any standard glass cleaner is effective on stubborn surface dirt. For encrusted stains, leave the cleaner on the stain before wiping it off with a cloth.

For the removal of ink, paint or general stains, where the use of normal detergents for washable surfaces is not effective in removing the stain, a mixture of industrial acetone (30%) and water (70%) can be used. When cleaning pay particular attention also to the inner surface of the top, which is also subject to possible scratches.

Products to avoid for the maintenance of glass tops are: products with base pH, trichloroethylene, industrial solvents, paint solvents, hydrofluoric acid, dichloromethane, caustic soda.

- Avoid. For work tops with built-in sinks, follow these rules to avoid deterioration of the bonding joints and / or micro-cracks in the material:

- Heavy loads. Avoid placing heavy loads in the sink.

Avoid leaving the sink full of dishes, pots or water for longer than a day.

Using utensils. Do not use the top to beat meat or cut foods WITHOUT PROTECTING IT using chopping boards or special shelves.

Bumps. Do not violently knock the top with heavy objects (bottles, glasses, dishes or pans) as it may splinter, especially near the dishwasher where loading and unloading of the dishes occurs on a daily basis.

Improper use. Do not sit or climb onto the top. Excessive weight (especially on broad uncovered base units) can lead to cracks or breaks.

Direct flame. Avoid direct contact with flames or hot pots.

N.B.: Further information on this type of worktop is given in the use and maintenance manual drafted by the manufacturer and delivered with the worktop.

STAINLESS STEEL SINKS

Although tough and durable, stainless steel requires a little care to keep it in perfect condition.

Cleaning. After use, rinse the sink using water (preferably hot) and a little washing-up liquid. Dry with a soft or a microfiber cloth.

Water stains. Even the purest water may contain mineral salts, iron, lime and chemical substances, both acid and alkaline, that may leave rust or corrosion stains on stainless steel. These should be removed using a specific product for stainless steel.

Avoid any contact of products specifically made for cleaning steel with laminated work tops, as they could ruin the latter.

Persistent stains. These can be a result of scale build-up or hot greasy substances. Clean using a microfiber cloth dampened with methylated spirits or warm white vinegar.

Avoid. Never use powder detergents, abrasive cleaning pads or wire wool, which could leave permanent scratches on the surface of the sink. Also avoid use of detergents containing chlorine or chlorine derivatives, such as bleach or hydrochloric acid. In addition, do not leave damp cloths or rusty metal objects in the sink for long periods.

Important. Care should be taken to remove any drops of citrus fruit juice, cola, coffee or salt which, if not removed immediately, may leave a permanent stain of the surface. Do not leave open bottles of detergent in the cupboard beneath the sink, as detergent fumes may cause oxidization or corrosion of the stainless steel.

COMPOSITE SINKS

Cleaning. Clean the surface of the sink using a soft damp cloth or microfiber cloth and a neutral, non-abrasive detergent. Carefully wipe the surface and edges dry to prevent water stagnating. Never use abrasive detergents, as these could dull the surface shine.

Traces of scale stains. Stubborn water and scale stains can be removed using a soft cloth or microfiber soaked with alcohol or diluted bleach.

Avoid. Never leave ammonia or caustic soda in the sink. Do not use hot caustic soda to unblock drains.

STEEL HOODS AND HOODS WITH FRONT PANELS MADE OF ALUMINIUM, STEEL AND PAINTED SHEET METAL

Cleaning. Simply use a soft microfiber cloth and a solution containing neutral detergent to clean the hood. Remember to wash the metal filters and periodically replace the synthetic filters, available from your dealer.

Avoid. Never use wire wool or abrasive products to clean the hood.

N.B.: Additional information on cleaning the hood is provided in the use and maintenance manual compiled by the manufacturer and delivered with the product.

CLASSIC HOODS

Cleaning. Use a slightly damp microfiber cloth. For more thorough cleaning, use a soft microfiber cloth moistened with a non-abrasive detergent. Rub in the direction of the grain of the wood. Rinse with a well-wrung wet cloth and dry the entire surface of the door carefully. The hood should be switched on immediately before turning on the hob.

Avoid. Never use acetone-based solvents or chlorine- or ammonia-based products. Never use alcohol or stain removers.

N.B.: Additional information on cleaning the hood is provided in the use and maintenance manual compiled by the manufacturer and delivered with the product.

TABLES

Every now and then, check that the bolts securing the legs are firmly wrenched and check the other parts of the table.

Cleaning. Follow directions in the previous chapter, depending on the type of material.

CHAIRS / STOOLS

Cleaning. Follow directions in the previous chapter, depending on the type of material.

Avoid. Do not use chairs / stools outdoors. Chairs should always be used with the four legs resting on the floor (never rock to and fro) and never sit on the chair back.

N.B.: when cleaning floors, you should pay particular attention not to leave residues of detergent on the legs of tables, chairs and stools. After cleaning the floor, rinse and dry any residues of the product used. The use of aggressive detergents should always be avoided. If this is not possible, move stools, table and chairs to a suitable distance before starting washing activities.

The tables and chairs featured in the catalogue are for household use and indoor installation.

DRAWER GUIDES

Our drawers glide effortlessly and silently thanks to the technopolymer rollers, which slide on metal guides designed to withstand heavy loads (30 kg dynamic capacity, or 65 kg on 120 cm base units). The completely hidden guides are approved by leading European institutes that guarantee resistance to over 100,000 cycles of opening / closing for baskets and drawers, without resulting in any sagging. The drawers also feature a safety device that prevents total removal, as well as a closure mechanism that automatically closes the drawer in the last 4/6 cm. They can also be adjusted in all directions and do not require any special maintenance.

Avoid. Avoid applying excessive downward pressure on the outermost part of the drawer when it is open.

HINGES

Our hinges are made of nickel plated steel, with an eccentric mechanism for vertical and front adjustment. They have been tested for over 200.000 open / closure cycles. They do not require any type of maintenance.

Vertical opening mechanisms, named "bellows", are tested to over 80.000 opening / closing cycles. Please note: always hold the door from the bottom for closure.

Avoid. Do not leave open detergent bottles inside the cabinets, as these may cause oxidization or corrosion of the hinges.

EDGES

The vapor from the dishwasher may cause the edges to crack. It is therefore advisable to open the door of the dishwasher only when it has cooled completely. Always wipe off any drops of water.

ALUMINIUM PLINTHS AND FRAMES

Cleaning. Refer to the instructions for cleaning lacquered doors.

Avoid. Never use abrasive pads or detergents containing abrasive pastes or chemicals, as these could dull the surface shine.

KNOBS AND HANDLES

Cleaning. Clean knobs and handles with a damp cloth and dry carefully. Pay special attention to drying the recessed handles since moisture is more likely to settle and penetrate these types of handles.

Avoid. Do not use abrasive products or solvents (acetone or ammonia) which might damage integrity of the knobs and handles.

HOUSEHOLD APPLIANCES

All our household appliances are carefully selected from amongst those produced by leading manufacturers. These are major companies which, as well as providing a warranty for all their products (all CE marked), can also provide excellent after-sales service. However, all requests for assistance should be made to the manufacturers' service centers, which are indicated in the instruction booklets and on the warranty certificates, which accompany each appliance.

For routine maintenance, please refer to the manufacturer's instructions.

AFTER-SALES SERVICE

Veneta Cucine has selected its own retail outlets so as to be able to provide experienced consultants when planning the kitchen design and skilled technicians who can quickly solve any problems that might arise after the sale of the product. This excellent service fully assures the reliability of our products.

REPLACEMENT OR COMPLETION OF ELEMENTS

If you wish to replace any element or to purchase additional units or household appliances, please contact your dealer to decide exactly which element you need and to place your order. Your dealer, who represents our company and is a reference point for purchasers, will always be available to fulfill your requirements as accurately as possible.

We recommend buying appliances that are available for purchase directly from Veneta Cucine. Improper and uncontrolled installation could affect proper operation of the appliance and damage the furniture.

CERTIFICATIONS

Veneta Cucine has the following certifications:

ISO 9001



**Quality Management System
UNI EN ISO 9001**

ISO 14001



**Environment Management System
UNI EN ISO 14001**

ISO 45001



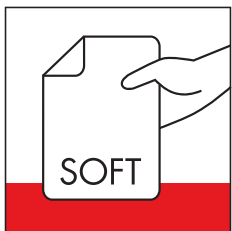
**Occupational Health and Safety Management System
UNI ISO 45001**



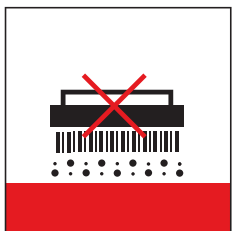
IT

CATAS
Testing Certification Research

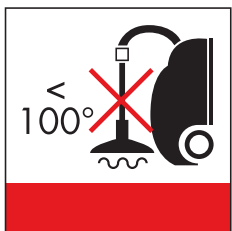
01/ <u>Conseils applicables à tous les modèles de cuisine</u>	48
02/ <u>Entretien des structures et des étagères internes</u>	53
03/ <u>Entretien des portes et des surfaces</u>	54
• Portes et surfaces en mélaminé, stratifié ou en décoration (finition DEK, Colorboard et link)	54
• Portes et surfaces en stratifié Fenix	54
• Portes et surfaces laquées (finition brillante et finition mate)	55
• Portes et surfaces en bois (bois massif et bois plaqué)	56
• Portes et surfaces en Silk	57
• Portes en aluminium et acier INOX	57
• Portes en verre (transparent ou partie postérieure laquée)	58
04/ <u>Entretien des plans de travail</u>	59
• Stratifié	59
• Acier inox	59
• Agglomérat de Quartz	60
• Céramique	60
• Verre	61
05/ <u>Entretien des éviers</u>	62
• Acier inox	62
• Matériau composite	62
06/ <u>Entretien des hottes</u>	63
• Modernes	63
• Classiques	63
07/ <u>Entretien des tables et des chaises</u>	64
08/ <u>Entretien des autres composants et assistance</u>	65
• Glissières pour tiroirs	65
• Charnières	65
• Bords	65
• Plinthes et cadres en aluminium	65
• Boutons et poignées	65
• Electroménagers	66
• Assistance	66
• Remplacements ou intégrations	66
09/ <u>Informations</u>	67
• Certifications	67



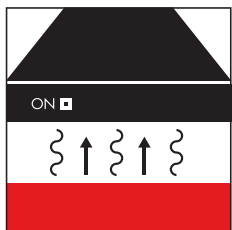
Pour le nettoyage quotidien de la cuisine, utilisez un chiffon souple et du détergent neutre ou un chiffon adéquat en microfibre mouillé assurant un nettoyage en profondeur sans l'utilisation de détergents chimiques.



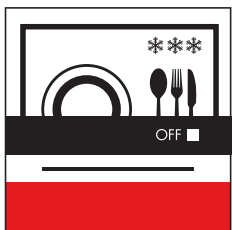
Éviter l'utilisation de détergents en poudre, de pailles de fer ou en acier.



N'utilisez jamais de vapeur à 100°. Si l'utilisation de produits s'avérait nécessaire pour le nettoyage (voir les chapitres consacrés aux différents matériaux/produits) éliminez immédiatement tout résidu en évitant la formation possible de taches et/ou de rayures en suivant toujours les indications relatives au produit utilisé.



Les fumées, l'humidité et les vapeurs peuvent, à la longue endommager la cuisine. Pour lutter contre ces derniers, il est essentiel d'allumer la hotte à chaque cuisson et de laver les filtres métalliques puis de remplacer les filtres de synthèse régulièrement pour garder l'appareil en parfait état de fonctionnement et en respectant les instructions des fabricants de hottes aspirantes.



Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent causer des craquelures sur les bords, détériorer les surfaces, provoquer des variations de couleurs, des renflements et la prolifération de moisissures. Nous recommandons donc d'ouvrir le lave-vaisselle uniquement quand complètement refroidi et de vérifier périodiquement que durant son fonctionnement il n'y ait pas de fuites de vapeur. Sécher toujours les éventuelles gouttes d'eau. Nous recommandons en outre de refroidir le four uniquement avec sa porte fermée.

L'entretien des plans peut être effectué en suivant les indications spécifiques reportées au chapitre « Plans de travail ». Veillez à ne jamais poser directement d'objets chauds sur la surface du plan. Évitez la stagnation de liquides au niveau des jointures entre plan, dosseret, pourtour de l'évier ou plan de cuisson.

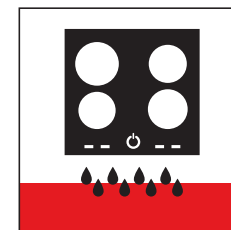
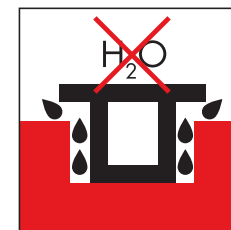
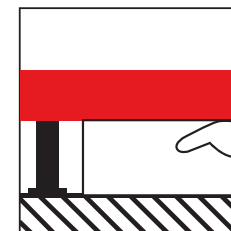
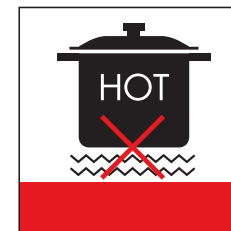
Taches de calcaire sur les surfaces. Les éviter en séchant le plus tôt possible toutes les gouttes d'eau avec un chiffon doux ou en microfibre.

Café, tomates, vin, vinaigre, citron, même si ce sont des aliments naturels, peuvent tacher les différentes surfaces. Les nettoyer le plus tôt possible des plans de travail et des portes, comme conseillé dans les paragraphes suivants.

Nettoyage derrière les plinthes. Enlevez périodiquement les plinthes en les tirant vers l'extérieur. Après avoir nettoyé et avant de remonter les plinthes, assurez-vous que les crochets de fixation sont dans la bonne position. Ne forcez pas trop afin d'éviter de casser les supports. Évitez de traîner les meubles pour ne pas casser les pieds de support.

En cas d'infiltrations d'eau au niveau de l'évier ou du plan de cuisson, intervenez rapidement en contactant votre revendeur afin d'éviter que les meubles s'endommagent.

L'utilisation des plans de cuisson à induction peut causer, au moins tant que le meuble ou le panneau mural ne sont pas chauds, la formation de condensation.





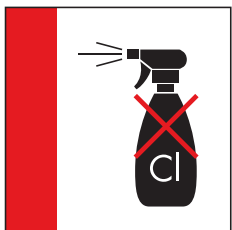
Pour préserver l'intégrité des portes, des structures, des tiroirs et des accessoires, des tiroirs et des accessoires en général, éviter de les surcharger, de s'appuyer ou de monter dessus.



Éviter de "faire soi même": pour le montage de votre cuisine et pour l'entretien au fil du temps, contacter le revendeur Veneta Cucine.

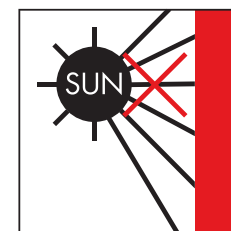


Lorsque l'on intègre de nouveaux éléments à une cuisine installée, on peut relever des différences de tonalités dues aux processus normaux d'oxydation des matériaux qui composent les cuisines.



Évitez le contact de la cuisine avec des produits chimiques corrosifs qui endommageraient irrémédiablement les finitions (acétone, ammoniac, trichloréthylène, eau de javel, soude caustique, acide sulfurique, diluant, décalcifiants, nettoyeurs pour évacuations, acide chlorhydrique, substances pour le nettoyage de l'argent, détergents pour le four, gasoil et carburants en général, etc.). Si certains de ces produits doivent nécessairement être conservés à l'intérieur d'un meuble, assurez-vous que le bouchon est toujours bien fermé pour éviter que les vapeurs corrosives n'endommagent pas la cuisine. Conservez toujours ces produits hors de la portée des enfants.

Afin d'éviter les variations au niveau de la tonalité des surfaces, nous conseillons d'éviter d'exposer votre cuisine à la lumière directe du soleil. Ces variations peuvent être plus évidentes dans le cas des cuisines blanches ou du moins de couleur claire.



Sur les surfaces planes (ex. plans, étagères, tables, etc.) ne laissez pas d'objets (vases, bouteilles, bibelots en général) en place trop longtemps et vérifiez l'absence de stagnations entre la surface et l'objet. On évitera ainsi la formation d'auréoles.



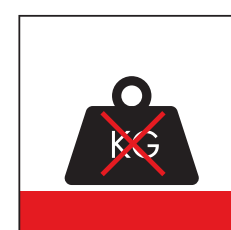
Vérifier la bonne fixation des bases et des, surtout s'il s'agit d'une installation simple. Utiliser des éléments de fixation conformes au support et vérifier l'aptitude des murs pour la fixation et pour la tenue du poids des meubles muraux.



Per garantire la massima sicurezza e tenuta nel tempo delle strutture che compongono la cucina e per una corretta gestione degli spazi/dispensa, si consiglia di riporre gli oggetti più pesanti sui fondi delle basi, evitando di sovraccaricare gli elementi pensili e i ripiani. Distribuire uniformemente il peso sulle superfici per una migliore tenuta del piano.

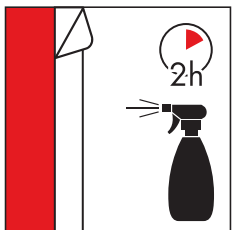
Suggeriamo non più di 20 kg sui ripiani, 15 kg sulla rastrelliera scolapiatti.

Veneta Cucine ha sottoposto le varie strutture a test presso laboratori accreditati per verificare il rispetto dei requisiti previsti dalle normative EN 14749:2005 (par. 6.4.3) e ISO 7170:2005 (par. 6.1.3 - 6.2.1).





Les meubles conçus par Veneta Cucine sont destinés à un usage domestique et pour une installation en intérieur.



En cas de présence d'un film protecteur, nous conseillons de nettoyer seulement 2 heures après son élimination. Quelques fois des étiquettes sont présentes sur le film protecteur ; dans le cas où ce film ne serait pas retiré immédiatement, les étiquettes doivent de toute façon être enlevées tout de suite.

Nettoyage. Nettoyez les structures et les étagères en utilisant simplement un chiffon humide en microfibre et éventuellement un détergent neutre. Éliminez tout résidu du produit utilisé et essuyez soigneusement les surfaces.

Humidité. Évitez le contact direct de la vaisselle mouillée avec les éléments constituant la coque en vous servant correctement des grilles de l'égouttoir à vaisselle.

Il est important de conserver et de respecter les notices d'utilisation des différents fabricants (électroménagers, lampes, etc.).

PORTES ET SURFACES EN MÉLAMINÉ STRATIFIÉ OU DÉCORATIF (Finition Dek – Colorboard - Link)

Nettoyage. Nettoyez les portes avec un chiffon humide approprié en microfibre. En cas de saletés plus tenaces, utilisez une brosse souple ou une éponge avec des détergents liquides ou des détergents pour vitres. Éliminez les traces de ces produits afin d'éviter la formation de striures ou d'auréoles mates. En cas des finitions en décoratif, suivez le sens des striures en évitant la stagnation d'eau ou de résidus de détergents.

Taches de calcaire. Utilisez un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et de vinaigre blanc dilué.

Taches d'encre. Éliminez immédiatement ces taches avec un chiffon en microfibre imbibé d'alcool dilué avec de l'eau.

Vapeur. Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures au niveau des chants et des gonflements du support.

Il est donc recommandé de n'ouvrir le lave-vaisselle que lorsqu'il est complètement refroidi. Essayez toujours les éventuelles gouttes d'eau.

À éviter. L'utilisation de produits corrosifs (voir la liste au point 1). N'utilisez pas de paille de fer, ni de produits contenant des pâtes abrasives ou des poudres, car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la porte.

PORTES ET SURFACES EN STRATIFIÉ FENIX®

Instructions pour l'entretien et le nettoyage, l'entretien ordinaire et les taches les plus communes.

Comme pour tout autre matériau, une surface en FENIX® doit être nettoyée régulièrement. Elle ne demande pas un entretien particulier, uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède ou un détergent délicat. Presque tous les produits et désinfectants normaux pour le nettoyage domestique sont parfaitement tolérés.

Pour les taches les plus communes, il suffit de nettoyer la surface avec de l'eau chaude, en utilisant un chiffon non abrasif. Les taches persistantes peuvent être nettoyées avec des détergents domestiques non abrasifs ou avec des solvants. Si les résidus sont vieux et devenus durs, pour les nettoyer vous pouvez utiliser une éponge magique ou un chiffon doux en microfibre. Après avoir utilisé un solvant, il est conseillé de laver avec de l'eau chaude et un détergent délicat. Rincer toujours soigneusement avec de l'eau préférentiellement chaude pour éliminer le détergent.

Taches obstinées et petites égratignures. La particularité de la surface en FENIX®, avec sa couche externe à porosité fermée, permet de la maintenir propre grâce au normal entretien quotidien. En cas de taches obstinées, nous conseillons d'utiliser un détergent spécifique pour l'élimination de toutes les taches.

En cas de micro-égratignures sur la surface, nous renvoyons aux [INSTRUCTIONS POUR](#)

[L'ENTRETIEN https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX](https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX)

[Rincer après le nettoyage et l'entretien.](#) Après le nettoyage et après avoir utilisé l'éponge magique, rincer abondamment avec de l'eau propre, si possible tiède, pour enlever tout le détergent, le solvant ou des résidus de détergent.

Conseils pour le nettoyage. Pour d'excellents résultats lors du nettoyage de FENIX®, il est important de suivre les conseils suivants : - bien qu'elle soit très résistante, la surface de FENIX® ne doit jamais être traitée avec des produits contenant des substances abrasives, avec des éponges macro-abrasives ou avec d'autres instruments inadaptés, comme le papier de verre ou la laine d'acier ; - les acides et les produits très alcalins doivent être évités parce qu'ils peuvent tacher la surface ; - les produits blanchissants ou à contenu élevé en chlore doivent être évités dans la mesure où ils pourraient abîmer la surface.

Toutefois n'importe quelle tache peut être éliminée en rinçant avec de l'eau chaude et en séchant ensuite la surface ; - ne pas utiliser de produits pour le cirage des meubles, ni de produits à base de cire en général parce qu'ils ont tendance à former, sur la surface de FENIX®, une couche collante à laquelle la saleté adhère ; - ne pas utiliser de racloirs métalliques, des brosses en fer ou d'autres ustensiles métalliques pour enlever les taches, les vernis, les enduits ou d'autres substances.

Pour toute autre information nous renvoyons au site <https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>

PORTES ET SURFACES LAQUÉES (finition brillante et finition mate)

Les portes laquées sont plus délicates que le stratifié qui lui, est résistant, et leur couleur subit, dans le temps, des variations. Pour limiter au maximum ces variations de couleur, nous vous conseillons de ne pas exposer directement la cuisine aux rayons du soleil.

Vapeur. Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures au niveau des chants et des gonflements du support. Il est donc recommandé de n'ouvrir le lave-vaisselle que lorsqu'il est complètement refroidi. Ne pas utiliser de machines pour le nettoyage à vapeur. Essayez toujours les éventuelles gouttes.

Nettoyage. Éliminez immédiatement toutes les taches avec un chiffon humide en microfibre et un détergent neutre non abrasif.

Éliminez les éventuels résidus de détergent. Essayez soigneusement la surface et les chants pour éviter la stagnation de liquides.

À éviter. Évitez absolument d'utiliser de l'acétone, du trichloréthylène et de l'ammoniaque. N'utilisez ni alcool ni détachants. Évitez l'utilisation de produits contenant de la cire, des silicones, etc. pour éviter la formation d'auréoles ou un brillant différent.

PORTES ET SURFACES EN BOIS (bois massif et bois plaqué)

Les portes en bois peuvent être endommagées par des infiltrations et un égouttage persistants. Essayez toujours les éventuelles gouttes d'eau ou de vapeur. La stabilité du bois et la conception correcte de la porte peuvent, dans certains cas, être compromises par des variations excessives de l'humidité de l'air.

Humidité. Le bois est un matériau hygroscopique, c'est-à-dire qu'il crée un échange l'humidité avec le milieu dans lequel il se trouve en augmentant de volume dans les pièces particulièrement humides ou en diminuant de volume dans les endroits particulièrement secs, et dans certains cas en modifiant de façon permanente la finition de surface. Il est donc déconseillé d'installer/déplacer la cuisine dans des pièces récemment construites car le taux d'humidité élevé due à la présence de mortiers encore frais, risque de générer des variations de dimensions des portes et des éléments en bois. Le cas échéant, utilisez un déshumidificateur pour maintenir des valeurs correctes de température et d'humidité. Aérez souvent la pièce et utilisez toujours la hotte aspirante pendant les phases de cuisson, même si elles sont courtes. Quoi qu'il en soit, de légères variations de dimensions pourront se vérifier en raison de l'alternance des saisons. Ce phénomène est toujours lié au caractère naturel du matériau utilisé.

Nettoyage. Utilisez un chiffon en microfibre légèrement humide. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un chiffon en microfibre imbibé d'un détergent neutre non abrasif dilué dans l'eau et suivez les veines naturelles du bois. Rincez avec un chiffon bien essoré et essuyez parfaitement toutes les surfaces de la porte.

À éviter. Évitez absolument d'utiliser de l'acétone, du trichloréthylène et de l'ammoniaque. N'utilisez ni alcool ni détachants.

Vapeur. Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures au niveau des chants ou du cadre, et des gonflements ou l'apparition de moisissures.

Il est donc recommandé de n'ouvrir le lave-vaisselle que lorsqu'il est complètement refroidi. Ne pas utiliser de machine pour le nettoyage à vapeur. Essayez toujours les éventuelles gouttes.

Variations de couleur. Le bois est une matière première naturelle. Il présente donc des différences de couleur et de structure qui ne peuvent pas être éliminées en appliquant des mordants ou des peintures pigmentées. Au fil du temps il subit donc des variations de couleur, plus ou moins évidentes, qui diffèrent dans certains cas suivant la structure de la porte et de sa position. Afin de retarder ce processus naturel, évitez d'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil. Les éventuels éléments en bois achetés par la suite risquent donc de présenter une couleur légèrement différente ; ils auront toutefois tendance à s'uniformiser aux éléments précédents au bout d'un certain temps. Les variations de couleur sont plus évidentes sur les cuisines de couleur claire.

PORTES ET SURFACES EN SILK

Chaleur. Nous conseillons de toujours utiliser la hotte aspirante durant les phases de cuisson même si brèves ; en cas de hotte tiroir, s'assurer d'avoir ouvert complètement le tiroir.

Si vous utilisez des petits électroménagers (machines à café, réchauds électriques, grille-pain, plaques électriques, etc.) à proximité des éléments en Silk, il faut de toute façon prévoir un passage d'air adéquat autour du périmètre de l'électroménager.

Nous suggérons en outre d'éviter de laisser la porte du four semi-ouverte une fois achevées les phases de cuisson.

Vapeur. Nous recommandons d'ouvrir le lave-vaisselle uniquement quand complètement refroidi, dans la mesure où les jets de vapeur, avec le temps, pourraient créer des problèmes aux éléments adjacents.

Nettoyage. Utiliser un chiffon doux en microfibre humidifié avec de l'eau et du savon neutre ou bien avec de l'alcool dilué dans de l'eau (90% H₂O - 10% Alcool). Éliminer tous les résidus de détergent de la surface et sécher soigneusement après chaque phase de nettoyage.

À éviter. L'utilisation de crèmes abrasives, d'acétone, de détergents agressifs, d'éponges abrasives et/ou de paille de fer en acier.

PORTES ET SURFACES EN ALUMINIUM ET EN ACIER INOX

Nettoyage. Enlever les taches de saleté à l'eau claire (de préférence tiède) et avec un détergent commun, en utilisant une éponge synthétique non abrasive et en suivant le satinage. Essayez soigneusement le plan avec un chiffon doux.

Taches d'eau et résistantes. Même quand elle est assez pure, l'eau peut contenir des sels, du fer, du calcaire ou des substances chimiques (acides ou basiques) qui peuvent favoriser la formation de taches d'oxydation ou la corrosion sur l'acier inox. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau et de vinaigre (80% d'eau et 20% de vinaigre) ou de jus de citron et d'eau en prenant soin de rincer immédiatement à l'eau et de sécher la zone concernée.

À éviter. Évitez absolument d'utiliser des détergents en poudre, de la paille de fer abrasive ou en acier, car ces produits peuvent rayer irrémédiablement la surface de l'évier. Évitez également d'utiliser des détergents contenant du chlore ou ses dérivés, comme l'eau de Javel et l'acide muriatique.

Attention. Faites attention aux projections de jus d'agrumes, cola, café et sel qui, si elles ne sont pas immédiatement éliminées, peuvent tacher irrémédiablement la surface de la porte.

PORTES ET SURFACES EN VERRE (Transparent ou rétro-laqué)

Chocs et rayures. Éviter le contact direct de la partie interne du verre avec des objets contondants (casserolles, assiettes, vaisselles, etc.) qui pourraient égratigner la surface interne lors de l'utilisation des portes.

Portes en verre laquées brillantes.

Nettoyage. Utiliser un chiffon en microfibre humidifié avec de l'eau.

Dans le cas de saletés obstinées sont efficaces les produits communs pour le nettoyage des verres, toujours en utilisant un chiffon propre en microfibre.

Portes en verre laquées mates.

Nettoyage. Utiliser un chiffon en microfibre humidifié avec de l'eau distillée.

Nous conseillons de nettoyer cette finition quand la tache est encore fraîche.

Ne pas utiliser de produits communs pour le nettoyage des verres.

PLANS EN STRATIFIÉ

Pour éviter l'altération dans le temps des plans en stratifié, il est nécessaire de prendre les mesures suivantes.

Nettoyage. Nettoyez les plans en stratifié simplement avec un chiffon humide en microfibre. N'utilisez pas de la paille de fer ou des produits contenant des pâtes abrasives, car ils peuvent abîmer la luminosité de la surface. Pour un entretien normal, il est conseillé d'utiliser un détergent pour vitres. En cas de saletés plus tenaces, utilisez une brosse souple ou une éponge avec des détergents liquides ou des détergents pour vitres, en veillant à éliminer les traces des produits utilisés avec un chiffon sec afin d'éviter la formation de striures et auréoles.

Taches de calcaire. Utilisez de l'eau tiède en ajoutant éventuellement du vinaigre.

Taches d'encre. Éliminez ces taches avec un chiffon en microfibre imbibé d'alcool dilué avec de l'eau.

Risque de décolorations. Elles peuvent être provoquées par des jus de fruits, blanchissants, produits chimiques et désinfectants agressifs. En cas de contact avec la surface du plan, éliminez immédiatement et nettoyez avec soin la partie concernée.

À éviter. Afin de ne pas provoquer des brûlures et/ou des craquelures sur les plans de travail en stratifié, évitez d'y poser des casseroles chaudes (utiliser des dessous de plats) ou, pendant la cuisson des aliments, de faire dépasser des casseroles, des poêles et des grils de la table de cuisson. Éviter que l'eau ne stagne à côté des joints du plan de travail afin d'éviter des infiltrations de cette dernière et des gonflements.

N.B. : les plans en stratifié sont hautement résistants à l'abrasion. Malgré cela, il ne faut pas les utiliser comme des surfaces de coupe. Il est conseillé d'utiliser des planches à découper en bois ou en polyéthylène.

PLANS EN ACIER INOX

Même s'il est robuste et résistant, l'acier inox requiert quelques précautions pour un entretien parfait, en particulier pour éviter les taches et les rayures.

Nettoyage. Enlevez la saleté normale avec de l'eau (de préférence tiède) et un détergent commun, en utilisant un chiffon en microfibre. Essayez soigneusement le plan avec un chiffon doux.

Taches d'eau résistantes. L'eau, même si elle est suffisamment pure, peut contenir des sels, du fer, du calcaire, des produits chimiques (acides ou basiques) qui peuvent favoriser la formation de taches d'oxydation ou de corrosion sur de l'acier inoxydable. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau et de vinaigre (80% d'eau et 20% de vinaigre) ou de jus de citron et d'eau en prenant soin de rincer immédiatement à l'eau et de sécher la zone concernée.

Évitez. absolument d'utiliser des détergents en poudre, de la paille de fer abrasive ou en acier, car ces produits peuvent rayer irrémédiablement la surface du plan de travail. Évitez également d'utiliser des détergents liquides contenant du chlore ou ses dérivés, comme l'eau de Javel et l'acide muriatique, et évitez de laisser longtemps posés des chiffons humides ou des objets en fer rouillés.

Attention. Faites attention aux projections de jus d'agrumes, de cola, de café et de sel qui, si elles ne sont pas immédiatement éliminées, peuvent tacher irrémédiablement la surface du plan. Faire aussi attention aux impacts causés par des casseroles, des couverts ou par d'autres accessoires.

N.B. : de plus amples informations sur l'utilisation des plans de ce type figurent à l'intérieur du manuel d'utilisation et d'entretien rédigé par le producteur et livré avec le plan.

PLANS DE TRAVAIL EN AGGLOMÉRÉ DE QUARTZ

Consulter le Manuel d'utilisation et d'entretien pour les plans de travail en quartz CARANTO QUARTZ sur le site <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® QUARTZ



PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE

Consulter le Manuel d'utilisation et d'entretien pour les plans de travail en quartz CARANTO KER sur le site <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® KER



PLANS EN VERRE

Pour le nettoyage ordinaire des plans, il suffit d'utiliser un chiffon doux ou en microfibre imbibé d'eau, en évitant les éponges et les produits abrasifs. Pour la saleté de surface persistante, les produits de nettoyage communs pour les vitres sont efficaces. En cas de taches incrustées, laissez agir le détergent sur la tache et éliminez-le ensuite avec un chiffon doux ou en microfibre. Pour l'entretien extraordinaire de taches d'encre, de peinture ou en général, si l'utilisation des détergents normaux pour les surfaces lavables n'a pas été efficace pour l'élimination de la tache, on peut utiliser un mélange d'acétone industriel (30%) et d'eau (70%).

Au cours des phases de nettoyage, veiller en particulier à la surface interne du plan qui risque de subir des incisions.

Produits à éviter pour l'entretien des plans en verre : produits avec un ph basique, trichloréthylène, solvants industriels, solvants pour peintures, acide fluorhydrique, dichlorométhane, soude caustique.

Utilisation des ustensiles. N'utilisez pas le plan pour aplatir la viande et couper des aliments sans LE PROTÉGER en utilisant une planche à découper ou autres planches spécifiques.

Chocs. Ne cognez pas violemment le plan avec des objets lourds (bouteilles, verres, assiettes ou casseroles) car il risque de s'ébrécher, surtout à proximité du lave-vaisselle où a lieu chaque jour le chargement et le déchargement de la vaisselle.

À éviter. Ne pas s'asseoir et ne pas monter sur le plan de travail. De trop gros poids (particulièrement sur des bases larges découvertes) peuvent provoquer des chocs et des rainures

Flamme directe. Évitez le contact avec les flammes directes ou avec des casseroles bouillantes.

N.B.: de plus amples informations sur l'utilisation des plans de ce type figurent à l'intérieur du manuel d'utilisation et d'entretien rédigé par le fabricant et livré avec le plan.

ÉVIERS EN ACIER INOX

Même s'il est robuste et résistant, l'acier inox requiert quelques précautions pour un bon entretien.

Nettoyage. Après l'usage, rincez l'évier avec de l'eau (de préférence chaude) et du détergent à vaisselle normal. Essuyez ensuite avec un chiffon en microfibre.

Taches d'eau. Même quand elle est assez pure, l'eau peut contenir des sels, du fer, du calcaire ou des substances chimiques (acides ou basiques) qui peuvent favoriser la formation de taches d'oxydation ou la corrosion sur l'acier inox. Éliminez ces taches en utilisant un produit spécifique pour l'acier inox.

Il est recommandé d'éviter absolument le contact entre les produits spécifiques pour l'acier et l'éventuel plan en stratifié, car il risquerait de se détériorer.

Taches persistantes. Elles sont laissées par les résidus de calcaire ou de substances grasses très chaudes. Utilisez pour le nettoyage un chiffon en microfibre imbibé d'alcool dénaturé ou de vinaigre blanc chaud.

À éviter. Évitez absolument d'utiliser des détergents en poudre, de la paille de fer abrasive ou en acier, car ces produits peuvent rayer irrémédiablement la surface de l'évier. Évitez également d'utiliser des détergents contenant du chlore ou ses dérivés, comme l'eau de Javel et l'acide muriatique. Évitez de laisser longtemps posés dans les bacs des chiffons humides ou des objets en fer rouillés.

Attention. Faites attention aux projections de jus d'agrumes, de cola, de café et de sel qui, si elles ne sont pas immédiatement éliminées, peuvent tacher irrémédiablement la surface de l'évier. Ne laissez pas sous l'évier des flacons de détergent ouverts, leurs exhalations pourraient oxyder ou corroder l'acier inox.

ÉVIERS EN MATÉRIAU COMPOSÉ

Pulizia. Nettoyez la surface de l'évier avec un chiffon doux ou en microfibre et du détergent neutre. Rincez avec soin, puis essuyez pour éviter d'éventuels dépôts calcaires. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui pourraient rendre la surface mate.

Traces de calcaire. Les taches persistantes d'eau et calcaire peuvent être éliminées en utilisant un chiffon doux ou en microfibre imbibé d'alcool dénaturé ou de l'eau de Javel diluée.

À éviter. Ne déposez pas d'ammoniaque ou de soude caustique dans les bacs. N'utilisez pas de soude caustique chaude pour déboucher les tuyaux d'évacuation.

HOTTES EN MÉTAL OU AVEC PARTIE FRONTALE EN ALUMINIUM, MÉTAL ET TÔLE PEINTE

Nettoyage. Nettoyez la hotte simplement avec un chiffon doux imbibé d'un détergent neutre. Ne pas oublier de laver les filtres métalliques et de remplacer régulièrement les filtres synthétiques, disponibles auprès de votre revendeur.

À éviter. N'utilisez jamais de paille de fer ou de produits abrasifs pour le nettoyage.

N.B : de plus amples informations sur le nettoyage de la hotte sont reportées à l'intérieur du manuel d'utilisation et d'entretien mis à la disposition du producteur et livré en même temps que le produit

HOTTES CLASSIQUES

Nettoyage. Utilisez un chiffon en microfibre légèrement humide. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un chiffon doux imbibé de détergent non abrasif et suivez les veines naturelles du bois. Rincez avec un chiffon bien essoré et essuyez parfaitement toutes les surfaces.

La hotte doit être immédiatement activée avant l'allumage des foyers, en évitant ainsi la surchauffe du feu.

À éviter. Évitez absolument d'utiliser de l'acétone, du trichloréthylène et de l'ammoniaque. N'utilisez ni alcool ni détachants.

N.B : de plus amples informations sur le nettoyage de la hotte sont reportées à l'intérieur du manuel d'utilisation et d'entretien mis à la disposition du producteur et livré en même temps que le produit

TABLES

Contrôlez périodiquement le serrage des boulons utilisés pour fixer les pieds et les différents composants de la table.

Nettoyage. Suivez les indications fournies au chapitre des portes, suivant le type de matériau.

CHAISES/TABOURETS

Nettoyage. Suivez les indications fournies au chapitre des portes, suivant le type de matériau.

À éviter. N'utilisez pas les chaises/tabourets en extérieur. Utilisez toujours les chaises avec les quatre pieds posés au sol (ne pas se balancer) et ne vous asseyez jamais sur le dossier.

N.B. : durant les activités de lavage des sols, faites très attention à ne pas laisser de résidus de détergents sur les pieds des tables, des chaises et des tabourets. Ainsi, au terme des opérations ci-dessus, rincez et séchez les éventuels résidus de produits utilisés pour le nettoyage des sols. L'utilisation de détergents particulièrement agressifs doit toujours être évitée. Si cela est impossible, déplacer les tabourets, la table et les chaises à une distance appropriée avant de commencer les activités de lavage.

Les tables et les chaises du catalogue sont réservées pour un usage domestique et pour une installation en intérieur.

GLISSIÈRES POUR TIROIRS

Le mouvement de nos tiroirs a un rendu exceptionnel et très silencieux grâce au coulissement des rouleaux en techno-polymères sur les glissières métalliques réglées pour une charge élevée (30 kg de portée dynamique, 65 kg sur les meubles bas de 120). Les glissières complètement escamotables ont été soumises à des essais auprès des meilleurs instituts européens et sont garanties pour résister à plus de 100.000 cycles d'ouverture/fermeture, pour les paniers et les tiroirs, sans aucune rupture. Les tiroirs sont munis d'un système anti-décrochage et de facilitation automatique de fermeture qui agit dans les derniers 4/6 cm. Ils peuvent également être réglés dans toutes les directions et ne requièrent aucun entretien particulier.

À éviter. En position ouverte, évitez de forcer ou de charger le tiroir sur la partie la plus externe avec un poids excessif.

CHARNIÈRES

Nos charnières sont réalisées en acier nickelé avec réglage frontal et vertical par excentrique. Elles ont été testées pour plus de 200.000 cycles d'ouverture/fermeture. Elles ne requièrent aucun type d'entretien. Les mécanismes d'ouverture verticale, dits "à soufflet", sont testés par plus de 80.000 cycles d'ouverture/fermeture. Attention : pour la fermeture, toujours saisir la porte par le bas.

À éviter. Ne laissez pas à l'intérieur des meubles des flacons de détergent ouverts, leurs exhalations pourraient oxyder ou corroder le métal des charnières.

CHANTS

Les vapeurs qui sortent du lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures sur les chants. Il est donc recommandé de n'ouvrir le lave-vaisselle que lorsqu'il est complètement refroidi. Essuyez toujours les éventuelles gouttes.

PLINTHES ET CADRES EN ALUMINIUM

Nettoyage. Adoptez simplement les précautions indiquées pour les portes laquées.

À éviter. N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de détergents contenant des pâtes abrasives ou de produits chimiques qui peuvent abîmer la surface.

BOUTONS ET POIGNÉES

Nettoyage. Utilisez un chiffon humide, puis essuyez avec soin.

Faire particulièrement attention au séchage des poignées dans lesquelles il est davantage probable qu'il y ait des

infiltrations et des rainures.

À éviter. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants (acétone ou ammoniac), car ils pourraient provoquer des dommages.

APPAREILS ELECTROMENAGERS

Tous nos électroménagers sont sélectionnés parmi ceux des meilleurs fabricants; des entreprises importantes qui, fournissent non seulement la garantie sur leurs produits (tous avec marquage CE), mais également un excellent service après-vente.

Toute demande d'intervention doit donc être directement adressée aux centres SAV des fabricants des appareils électroménagers qui sont indiqués sur les manuels et les certificats de garantie qui les accompagnent.

Pour l'entretien, suivez les indications fournies par les fabricants des électroménagers.

SERVICE APRÈS VENTE

Veneta Cucine a sélectionné ses points de vente afin que vous puissiez disposer d'un conseil efficace au moment de la réalisation du projet de la cuisine et de techniciens experts pour la résolution des problèmes qui peuvent se présenter après l'achat. Une assistance qualifiée qui assure la totale sécurité de nos produits.

REPLACEMENT OU INTÉGRATION D'ÉLÉMENTS

Si vous désirez remplacer ou compléter la cuisine avec d'autres éléments ou avec de nouveaux appareils électroménagers, adressez-vous à votre revendeur pour définir vos exigences et commander ce dont vous avez besoin. Le revendeur, porte-parole de notre société mais aussi point de référence des clients, vous aidera à satisfaire à nouveau toutes vos exigences. Nous vous conseillons d'acheter des appareils spécialement conçus pour être encastrés, directement chez Veneta Cucine. Une installation non correcte et non contrôlée peut compromettre le bon fonctionnement de vos appareils électroménagers et endommager les meubles.

CERTIFICATIONS

Veneta Cucine a les certifications:

ISO 9001



**Système de
Management de la
Qualité
UNI EN ISO 9001**

ISO 14001



**Système de
Management
Environnemental
UNI EN ISO 14001**

ISO 45001



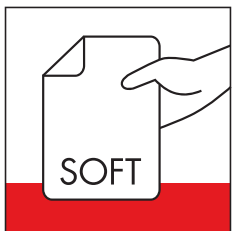
**Système de
Management de la
Santé et la Sécurité
au travail
UNI ISO 45001**



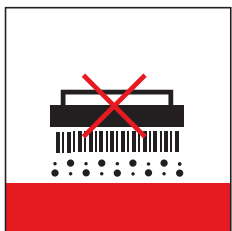
IT

CATAS
Testing Certification Research

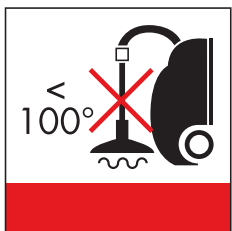
01/ <u>Consejos válidos para todo tipo de cocina</u>	70
02/ <u>Mantenimiento de estructuras y estantes internos</u>	75
03/ <u>Mantenimiento de puertas y superficies</u>	76
• Puertas y Superficies de material Ennoblecido, Laminado o Decorativo (Acabado Dek, Cartas de colores y Link)	76
• Puertas y Superficies de Laminado Fenix	76
• Puertas y Superficies Lacadas (acabado brillante y acabado opaco)	77
• Puertas y Superficies de Madera (maciza y contrachapadas)	78
• Puertas y Superficies de Silk	79
• Puertas de Aluminio y Acero Inoxidable	79
• Puertas de Vidrio (Transparente o parte trasera laqueada)	80
04/ <u>Mantenimiento de encimeras</u>	81
• Laminado	81
• Acero inoxidable	81
• Aglomerado de Cuarzo	82
• Cerámica	82
• Vidrio	83
05/ <u>Mantenimiento de fregaderos</u>	84
• Acero inoxidable	84
• Material Compuesto	84
06/ <u>Mantenimiento de campanas</u>	85
• Modernas	85
• Clásicas	85
07/ <u>Mantenimiento de mesas y sillas</u>	86
08/ <u>Mantenimiento de otros accesorios</u>	87
• Guías para cajones	87
• Bisagras	87
• Bordes	87
• Zócalos y marcos de aluminio	87
• Perillas y manijas	88
• Electrodomésticos	88
• Servicio de Asistencia	88
• Sustituciones o complementación	88
09/ <u>Informaciones</u>	89
• Certificaciones	89



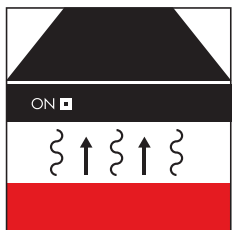
Para la limpieza cotidiana de la cocina utilizar un paño suave y detergente neutro o un paño de microfibra humedecido para garantizar una limpieza profunda sin el uso de detergentes químicos.



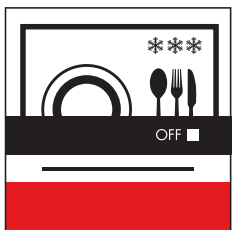
Evitar el uso de detergentes en polvo, estropajos abrasivos o de acero.



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. Asimismo, se recomienda enfriar el horno solo con la puerta cerrada.

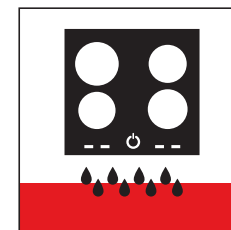
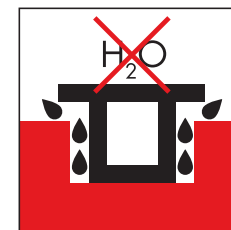
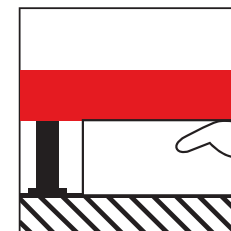
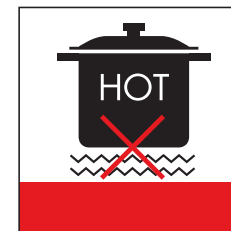
El mantenimiento de las encimeras podrá ser realizado siguiendo las indicaciones específicas que aparecen en el capítulo "Encimeras". De todos modos, evitar apoyar directamente objetos calientes sobre las encimeras. Evitar el estancamiento de líquidos a nivel de las uniones entre la mesada o con la alzada 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. Café, tomate, vino, vinagre, limón, aunque son alimentos naturales, pueden manchar las distintas superficies. Eliminarlas lo antes posible tanto de las encimeras como de las puertas, tal y como aconsejamos en los siguientes párrafos.

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.

El uso de la placa de inducción puede causar, al menos hasta que se caliente el mueble o el respaldo, la formación de condensación.





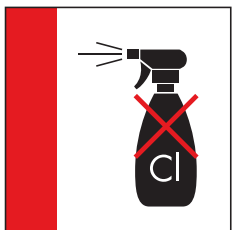
Para preservar el buen estado de las puertas, de las estructuras, de los cajones y accesorios en general, evitar la sobrecarga o apoyarse o subirse en ellos.



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

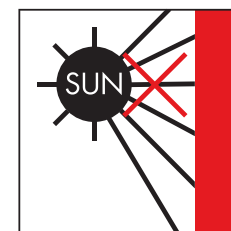


Con la incorporación de nuevos elementos en una cocina ya en obra se pueden notar diferencias de tonalidad debidas a los normales procesos de oxidación de los materiales de que están hechas las cocinas.



No poner en contacto con la cocina productos químicos corrosivos que arruinarían irremediablemente 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.

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.



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.

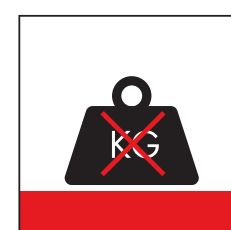


Controle la fijación correcta de las bases y de las columnas, especialmente si la instalación es individual. Utilice tacos de fijación adecuados para el soporte y controle que las paredes sean apropiadas para la fijación y tengan la capacidad de sostener el peso de las alacenas.



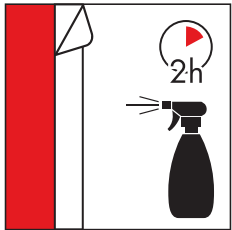
Para garantizar la máxima seguridad y estabilidad de las estructuras que componen la cocina en el tiempo y para una correcta gestión de los espacios/despensa se recomienda colocar los objetos más pesados en los fondos de las bases, evitando sobrecargar los elementos colgantes y los estantes. Distribuir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





Los muebles diseñados por Veneta Cucine son para uso doméstico y para instalación interna.



En caso de que exista una película de protección, aconsejamos proceder a la limpieza solo 2 horas después de la eliminación de la misma.

A veces existen etiquetas en la película de protección; en caso de que no se elimine inmediatamente dicha película, las etiquetas, en todo caso, deberán despegarse de inmediato.

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 escurreplatos.

Es importante guardar y observar las instrucciones de uso de los distintos fabricantes (electrodomésticos, lámparas, etc.).

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 DE LAMINADO FENIX®

Instrucciones para el mantenimiento y la limpieza ordinaria y manchas comunes. Al igual que cualquier otro material, una superficie de FENIX® debe limpiarse regularmente.

No requiere un mantenimiento especial, solo un paño húmedo con agua templada o un detergente delicado. Casi todos los normales productos y desinfectantes para la limpieza doméstica son perfectamente tolerados.

Para las manchas más comunes es suficiente limpiar la superficie con agua caliente, utilizando un paño no abrasivo. Las manchas persistentes pueden eliminarse con detergentes domésticos no abrasivos o con disolventes. Si los residuos son antiguos y endurecidos, para eliminarlos se puede utilizar una esponja mágica o un paño suave de microfibra. Después de haber utilizado un disolvente, es aconsejable lavar con agua caliente y un detergente delicado. Enjuagar siempre con abundante agua preferiblemente caliente para eliminar el detergente.

Manchas obstinadas y pequeñas rayas. La peculiaridad de la superficie de FENIX®, con un extracto externo de porosidad cerrada, permite mantenerla limpia con un normal mantenimiento diario. En caso de manchas obstinadas es aconsejable utilizar un detergente específico para eliminar todas las manchas.

En caso de microrrayas en la superficie, consultar las [INSTRUCCIONES PARA EL](#)

MANTENIMIENTO <https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>

Enjuagado después de la limpieza y mantenimiento. Después de la limpieza o después de haber utilizado la esponja mágica, enjuagar con abundante agua limpia, preferiblemente templada, para eliminar cualquier resto de detergente, disolvente o residuo de detergente.

Recomendaciones útiles para la limpieza. Para obtener resultados excelentes en la limpieza de FENIX®, es importante seguir las siguientes recomendaciones: - a pesar de que es muy resistente, la superficie de FENIX® nunca debe tratarse con productos que contienen sustancias abrasivas, esponjas macroabrasivas u otros instrumentos inadecuados, como papel de lija o lana de acero; - los ácidos y los productos muy alcalinos deben evitarse porque pueden manchar la superficie; - los productos blanqueadores o con un elevado contenido en cloro deben evitarse puesto que podrían dañar la superficie.

En todo caso, los posibles restos pueden eliminarse con un enjuagado con agua caliente y secando después la superficie; - no utilizar productos para abrillantar muebles ni productos a base de cera en general, puesto que tienden a formar en la superficie de FENIX® una capa pegajosa a la que se adhiere la suciedad; - no utilizar rascadores metálicos, cepillos de hierro u otros utensilios metálicos para eliminar manchas, pintura, yeso u otras sustancias.

Para cualquier otra información visitar la página web <https://www.fenixforinteriors.com/it/download#FENIX>

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.

Evitar. Absolutamente el uso de acetona, tricloroetileno y amoníaco. 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 amoníaco. 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 SILK

Calor. Es aconsejable utilizar siempre el extractor durante las fases de cocción aunque sean breves; en caso de extractores integrados asegurarse de haber abierto completamente el frontal. Si se usan pequeños electrodomésticos (Cafeteras, hornillos eléctricos, tostadores, planchas eléctricas, etc.) cerca de elementos de Laminado Polimérico y Silk, es necesario prever, en todo caso, una adecuada corriente de aire alrededor del perímetro del electrodoméstico. Asimismo sugerimos no dejar la puerta del horno semiabierta una vez finalizadas las fases de cocción.

Vapor. Se recomienda abrir el lavavajillas solo cuando esté completamente enfriado, puesto que los chorros de vapor continuados podrían generar problemas en los elementos adyacentes. Limpieza. Utilizar un paño suave de microfibra humedecido con agua y jabón neutro o bien alcohol diluido en agua (90% H₂O - 10% Alcohol). Eliminar los posibles residuos de detergente de la superficie y enjuagar con abundante agua después de la fase de limpieza.

Evitar. El uso de cremas abrasivas, acetona, detergentes agresivos, esponjas abrasivas y/o estropajos 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 irremediabilmente 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 retrolacado)

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 interna mientras se estén utilizando las puertas.

Puertas de vidrio lacado brillante.

Limpieza. Utilizar un paño de microfibra humedecido con agua.

En caso de suciedad obstinada son eficaces los comunes productos para la limpieza de cristal y vidrio utilizando un paño de microfibra limpio.

Puertas de vidrio lacado mate.

Limpieza. Utilizar un paño de microfibra humedecido con agua destilada.

Es aconsejable limpiar este acabado cuando la mancha esté aún fresca.

No utilizar productos comunes para la limpieza de cristal o vidrio.

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

Consultar el Manual de uso y mantenimiento para encimeras de cuarzo CARANTO QUARTZ en la pág. web <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® QUARTZ



ENCIMERAS DE CERÁMICA

Consultar el Manual de uso y mantenimiento para encimeras de cuarzo CARANTO KER en la pág. web <https://www.caranto.com/>

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

CARANTO® KER



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.

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 MATERIAL COMPUESTO

Limpieza. Limpiar la superficie de la cuba con un paño suave o un paño de microfibra y detergente neutro humedecido 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 un paño suave o un paño de microfibra con alcohol 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.

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.

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.

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.

Las mesas y sillas del catálogo son para uso doméstico y para instalación interna.

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.

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

ISO 45001



Sistema de Gestión
de Salud y Seguridad
Ocupacional
UNI ISO 45001



IT

CATAS
Testing Certification Research

Veneta Cucine®

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

venetacucine.com

Veneta Cucine

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

venetacucine.com