Veneta Cucine®

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

eng. */ USE AND MAINTENANCE MANUAL*

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

es. */ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO*

rus. */ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИ*

chn. */ 使用和维护手册*

INDICE

ITALIANO

01/ Consigli validi per ogni tipo di cucina **4**
02/ Manutenzione strutture e ripiani interni **8**
03/ Manutenzione delle ante e delle superfici **9**
- Ante e Superfici in Nobilitato, Laminato o in Decorativo (Finitura Dek, Colorboard e Link) 9
- Ante e Superfici Laccate (finitura lucida e finitura opaca) 9
- Ante e Superfici in Legno (massello e impiallacciate) 10
- Ante e Superfici in Laminato Polimerico e Silk 11
- Ante e Superfici in Laminato Polimerico Lucido 11
- Ante in Impiallacciato finitura Poliestere Lucido 12
- Ante in Alluminio e Acciaio INOX 12
- Ante in Vetro (trasparente o retro laccato) 12

04/ Manutenzione dei piani di lavoro **14**
- Laminato 14
- Acciaio inox 14
- Agglomerato di Quarzo 15
- Marmo e granito 15
- Vetro 16

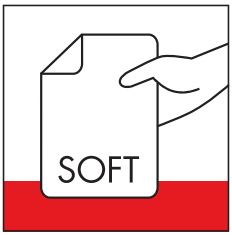
05/ Manutenzione dei lavelli **17**
- Acciaio inox 17
- Fragranite® 17
- Cristalite® 17

06/ Manutenzione delle cappe **19**
- Moderne 19
- Classiche 19

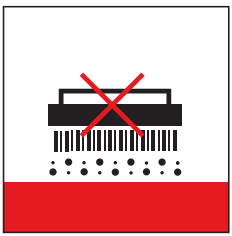
07/ Manutenzione tavoli e sedie **20**
08/ Manutenzione altri componenti e assistenza **21**
- Guide cassetti 21
- Cerniere 21
- Bordi 21
- Zoccoli e telai in alluminio 21
- Pomoli e maniglie 21
- Elettrodomestici 22
- Assistenza 22
- Sostituzioni o completamenti 22

09/ Info **23**
- Certificazioni 23

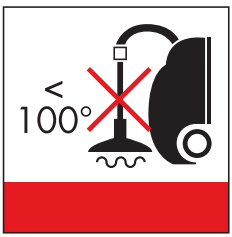
01 / CONSIGLI VALIDI PER OGNI TIPO DI CUCINA



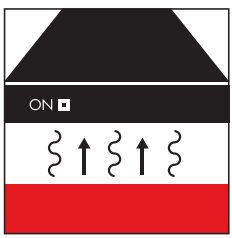
Per la pulizia quotidiana della cucina utilizzare un panno morbido e del detergente neutro o un panno in microfibra inumidito a garanzia di una pulizia profonda senza l'utilizzo di detergenti chimici.



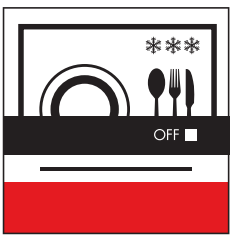
Evitare l'uso di detergenti in polvere, pagliette abrasive o in acciaio.



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.

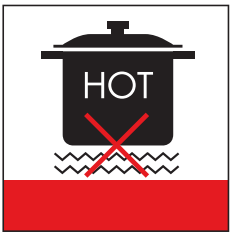


Fumi, umidità e vapori possono a lungo danneggiare la cucina. Per combatterli è indispensabile accendere la cappa ad ogni operazione di cottura, quindi lavare i filtri metallici e sostituire periodicamente i filtri sintetici per mantenere l'apparecchio sempre in perfetta efficienza, come da indicazioni dei produttori delle cappe aspiranti.

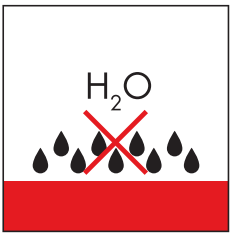


I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi, danneggiamento delle superfici, variazioni di tinta, rigonfiamenti e il proliferare di muffe. Si raccomanda quindi di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata e verificare periodicamente che durante il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

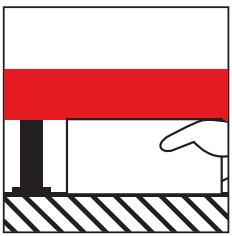
La manutenzione dei piani potrà essere effettuata seguendo le indicazioni specifiche riportate nel capitolo "Piani di lavoro". Evitare comunque di appoggiare direttamente oggetti caldi sulla superficie del piano. Evitare il ristagno di liquidi in corrispondenza delle giunzioni tra top o con l'alzatina,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



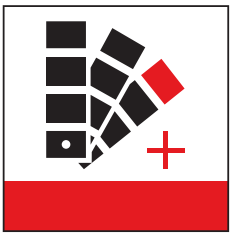
Pulizia dietro gli zoccoli. Rimuovere periodicamente gli zoccoli tirandoli verso l'esterno. Dopo la pulizia degli spazi e prima di rimontare gli zoccoli, assicurarsi che le pinze di aggancio abbiano mantenuto la corretta posizione. Non sforzare eccessivamente al fine di evitare la rottura dei supporti.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



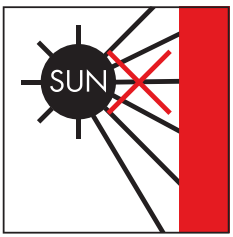
Nel caso di infiltrazioni d'acqua in corrispondenza del lavello o del piano cottura, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

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

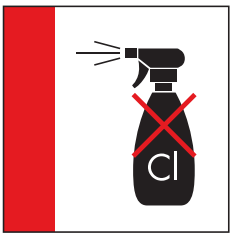
Evitare il "fai da te": per il montaggio della vostra cucina e in caso di manutenzioni nel tempo, contattare il rivenditore Veneta Cucine.



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.



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.



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, detergenti 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.

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. 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).

02 / MANUTENZIONE STRUTTURE E RIPIANI INTERNI

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.

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 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 ammoniaca 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 LAMINATO POLIMERICO E SILK

Calore. Evitare di esporre a fonti di calore eccessive sia le ante che i particolari rivestiti in Laminato Polimerico e Silk, in quanto potrebbe verificarsi un arricciamento del bordo o il parziale distacco della foglia di polimerico dal supporto. 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. Non posizionare piccoli elettrodomestici (Macchine per caffè, fornetti elettrici, tostapane, piastre elettriche, ecc.) in prossimità degli elementi in Laminato Polimerico e Silk, prevedere comunque un adeguato passaggio di aria intorno al perimetro dell'elettrodomestico.
Evitare di lasciare lo sportello del forno semiaperto appena terminate le fasi di cottura.
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. Utilizzare un panno morbido in microfibra inumidito con acqua e sapone neutro oppure alcool diluito in acqua (90% H_2O - 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 detergenti aggressivi, spugne abrasive e/o pagliette in acciaio.

ANTE E SUPERFICI IN LAMINATO POLIMERICO LUCIDO

Le ante in Laminato Polimerico con finitura lucida necessitano di alcune imprescindibili attenzioni e cure al fine di preservare nel tempo la lucentezza delle parti a vista.
Calore. Evitare di esporre a fonti di calore eccessive sia le ante che i particolari rivestiti in Laminato Polimerico lucido in quanto potrebbe verificarsi un arricciamento del bordo o il parziale distacco della foglia di polimerico dal supporto. 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. Non posizionare piccoli elettrodomestici (Macchine per caffè, fornetti elettrici, tostapane, piastre elettriche, ecc.) in prossimità degli elementi in Laminato Polimerico lucido, prevedere comunque un adeguato passaggio di aria intorno al perimetro dell'elettrodomestico. Evitare di lasciare lo sportello del forno semiaperto dopo le fasi di cottura.
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. Non usare macchine per la pulizia a vapore. Asciugare sempre eventuali gocce.
Pulizia. Utilizzare esclusivamente un panno umido in microfibra verificando che lo stesso sia pulito e privo di granuli di tessuto che potrebbero causare graffi alle superfici.
Evitare. L'uso di creme abrasive, di acetone, di detergenti aggressivi, spugne abrasive e/o pagliette in acciaio.

ANTE E SUPERFICI IN IMPIALLACCIATO FINITURA POLIESTERE LUCIDO

La finitura poliestere risulta ancor più brillante e resistente rispetto alla finitura laccata. L'elevata brillantezza evidenzia però possibili strisci e rigature della superficie che, visto la particolarità della finitura, possono essere eliminate con un processo di ri-lucidatura, per il quale consigliamo comunque di rivolgersi a personale specializzato.
Vapore. I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi o danneggiamento delle superfici.
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. Utilizzare esclusivamente un panno umido in microfibra verificando che lo stesso sia pulito e privo di granuli di tessuto che potrebbero causare graffi alle superfici.
Evitare. L'uso di creme abrasive, di acetone, di detergenti 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 detergenti 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.
Vapore. I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare macchie o incrostazioni.
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 le macchie di sporco utilizzando un panno morbido o in microfibra inumidito con acqua o comune detergente per vetri. Successivamente asciugare con un panno morbido asciutto soprattutto nei punti di giunzione tra vetro e telaio. Sui vetri opachi, in caso permangano degli aloni, usare acqua distillata con un panno morbido o in microfibra pulito.

ANTA IN VETRO

ANTA LACCATA

ANTA IN POLIMERICO

ANTA LEGNO

04 / MANUTENZIONE DEI PIANI DI LAVORO

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 bistecchiere 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

I piani in quarzo sono un composto di quarzo e di una piccola parte di resina (< 10%) e sono colorati con pigmenti inorganici (ossidi naturali ricavati dal ferro).
I piani in quarzo richiedono poca manutenzione.
Pulizia. Per pulire il quarzo è in genere sufficiente utilizzare un panno in microfibra umido. Per lo sporco superficiale utilizzare detergenti neutri e, in caso di sporco più ostinato, questo può essere rimosso velocemente con una spugna da cucina, anche dalla parte ruvida.
Evitare. Evitare di appoggiare direttamente sul piano pentole e tegami bollenti (usare idonei sotto pentola). Evitare l'uso di pagliette abrasive e prodotti contenenti candeggina o ad alto PH basico. Fare attenzione agli urti causati da pentole, posate o altri accessori.
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.

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 MARMO E GRANITO

I piani in marmo sono trattati con un apposito prodotto antimacchia al momento della loro produzione, è pertanto utile ripetere il trattamento periodicamente utilizzando i prodotti consigliati dal produttore (vedi manuale d'uso e manutenzione consegnato con il piano) o altri prodotti aventi le stesse caratteristiche.
Pulizia. Utilizzare un panno morbido o in microfibra e pulire semplicemente con dell'acqua e del detersivo neutro.
Evitare. L'utilizzo di prodotti aggressivi o fortemente abrasivi (es. detersivi con granuli o micropolveri), nonché pagliette metalliche e detersivi a base acida. Non lasciare a contatto con le superfici sostanze acide come ad esempio succhi di frutta, vino, aceto etc.
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.
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 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 detergenti 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 esalazioni dei quali potrebbero ossidare o corrodere l'acciaio inox.

LAVELLI IN FRAGRANITE®

Pulizia. Pulire la superficie del lavello con un panno morbido o in microfibra e del detergente neutro. Sciacquare accuratamente e poi asciugare per evitare eventuali depositi calcarei. Non utilizzare detergenti 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.

LAVELLI IN CRISTALITE®

Pulizia. Usare acqua (preferibilmente calda) e detergenti non aggressivi; strofinare quindi la superficie con un panno morbido o in microfibra. In caso di macchie utilizzare un normale detergente neutro. Per macchie particolarmente ostinate utilizzare un panno morbido o in microfibra imbevuto di alcool o candeggina diluita.
Tracce di calcare. Rimuovere eventuali tracce di calcare con gli appositi detergenti anticalcare in

commercio.
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.

07 / MANUTENZIONE TAVOLI E SEDIE

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.

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 (30 Kg portata dinamica, 65 Kg su basi da 120). 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.

ZOCCOLI E TELAI IN ALLUMINIO

Pulizia. In base al materiale, utilizzare semplicemente gli accorgimenti riportati per le ante.
Evitare. Non utilizzare mai spugnette abrasive o detergenti 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.
È anche attivo il numero verde gratuito **800 56 00 00** per i seguenti servizi al consumatore finale:
- richiedere l'invio del catalogo;
- conoscere i nominativi e gli indirizzi dei rivenditori;
- richiedere informazioni su modalità di pulizia generale della cucina e manutenzioni ordinarie;
- richiedere informazioni su modalità di attivazione della garanzia convenzionale.

SITO INTERNET: www.venetacucine.com

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

OHSAS 18001

Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro OHSAS 18001:2007

TABLE OF CONTENTS

01/ Suggestions for all types of kitchen **26**
02/ Maintenance of structures and internal shelves **30**
03/ Maintenance of doors and surfaces **31**
- Doors and Surfaces with Melamine, Laminate or Decorative (Dek, Colorboard and Link) finish 31
- Lacquered Doors and Surfaces (glossy and matt finishes) 31
- Wooden Doors and Surfaces (solid and veneered) 32
- Doors and Surfaces in Polymer Laminate and Silk 33
- Doors and Surfaces in High Gloss Polymer Laminate 33
- Veneered Doors with Glossy Polyester finish 34
- Aluminium and Stainless Steel Doors 34
- Glass Doors (Transparent or painted back) 34

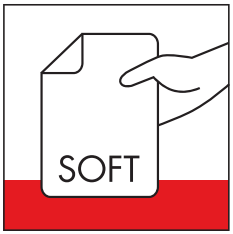
04/ Maintenance of work tops **36**
- Laminated tops 36
- Steel tops 36
- Quartz agglomerate 37
- Marble and granite tops 37
- Glass 38

05/ Maintenance of sinks **39**
- Steel 39
- Fragranite® 39
- Cristalite® 39

06/ Maintenance of hoods **41**
- Modern 41
- Classic 41

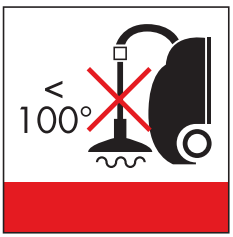
07/ Maintenance of tables and chairs **42**
08/ Maintenance of other items and servicing **43**
- Drawer guides 43
- Hinges 43
- Edges 43
- Aluminium plinths and frames 43
- Knobs and handles 43
- Household appliances 44
- Servicing 44
- Replacement or additional parts 44

09/ Info **45**
- Certifications 45

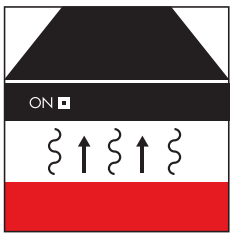


General advice: for everyday kitchen cleaning, use a soft cloth and mild detergent or a suitable microfiber cloth to ensure deep cleaning without using chemical cleaners.

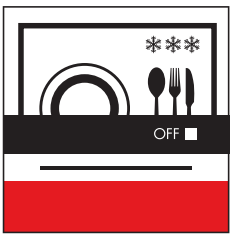
Avoid using powered detergents, abrasive or steel scourers.



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.

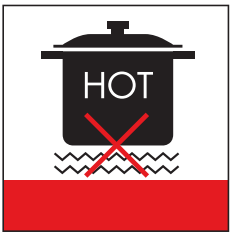


Fumes, humidity and steam may damage the kitchen over a period of time. To prevent this it is essential to switch the hood on while cooking each time, then wash the metal filters regularly and replace the synthetic filters, to keep the unit in perfect conditions, as per instructions of the extractor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

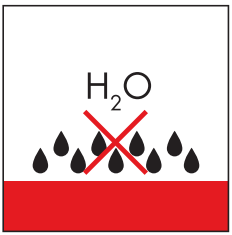


Dishwasher vapors may cause cracks in the edging, damage to surfaces, changes in color, swelling and proliferation of mold. It is therefore advisable to open the door of the dishwasher only when it has cooled completely and to periodically check that no vapor is produced while it is running. Always wipe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

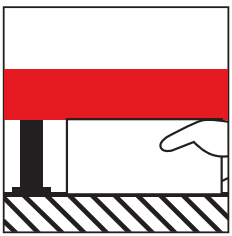
Maintenance of work tops may be carried out by following the instructions shown in the "Work tops" section. Do not place hot objects directly on the work top surface. Avoid water seeping into the joints between the work top and the backsplash, as well as around the sink or hob.



Scale stains on surfaces. Avoid scale stains by wiping off any drops of water as soon as possible using a soft or microfiber cloth.



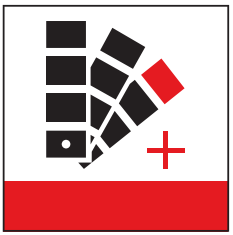
Cleaning behind the plinths. Every now and then, remove the plinths by pulling them outwards. After cleaning beneath the kitchen units, and before refitting the plinths, check that the plinth coupling clamps are correctly positioned. To avoid breakage of supports, do not use excessive force. Avoid dragging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



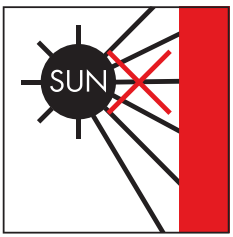
If water should seep around the sink or the hob, contact your dealer immediately in order to prevent damage to the cabinets.

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

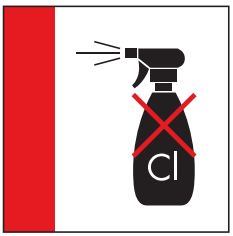
Avoid "DIY": to assemble your kitchen and when maintenance is required in the future, contact a Veneta Cucine agent/retailer.



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.



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.



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.

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.

02 / MAINTENANCE OF STRUCTURES AND INTERNAL SHELVES

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.

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.

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 POLYMER LAMINATE AND SILK

Heat. Avoid exposing both the doors and items coated in Polymer Laminate and Silk to excessive heat as the edge might begin to curl or there could be partial separation of the polymer layer from the support. Always use the hood when cooking, even for short periods; ensure that the front panel of the hood is fully open. Do not place small household appliances (coffee machines, electric ovens, toasters, hot plates, etc.) near Polymer Laminate and Silk elements and ensure an adequate air flow around the perimeter of the appliance.
Avoid leaving the oven door ajar after finishing cooking.
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. Use a microfiber cloth moistened with mild soap and water or alcohol diluted in water (90% H_2O – 10% alcohol). Remove any remaining detergent from the surface and dry thoroughly after each cleaning.
Avoid. Use of abrasive detergents, acetone, aggressive detergents, abrasive sponges and / or steel wool.

DOORS AND SURFACES IN HIGH GLOSS POLYMER LAMINATE

Doors in high gloss Polymer Laminate require essential care and attention in order to preserve the gloss of visible parts over time.
Heat. Avoid exposing both the doors and items coated in high gloss Polymer Laminate to excessive heat as the edge might begin to curl or there could be partial separation of the polymer layer from the support. Always use the hood when cooking, even for short periods; ensure that the front panel of the hood is fully open. Do not place small household appliances (coffee machines, electric ovens, toaster, hot plates, etc.) near elements in high gloss Polymer Laminate and ensure an adequate air flow around the perimeter of the appliance. Avoid leaving the oven door ajar after cooking.
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. Use a damp microfiber cloth only and make sure that it is clean and free of any fabric grains that could cause scratches to surfaces.
Avoid. Use of abrasive detergents, acetone, aggressive detergents, abrasive sponges and / or steel wool.

VENEERED DOORS AND SURFACES WITH GLOSSY POLYESTER FINISH

Polyester finishes are even shinier and more durable than lacquer finishes. However, the high gloss shows up smears and scratches in the surface which, given the peculiarities of the finish, can be removed using a re-polishing process, for which we advise you to contact a specialist.
Steam. Dishwasher vapors may cause cracks in the edging with damage to surfaces.
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. Use a damp microfiber cloth only and make sure that it is clean and free of any fabric grains that could cause scratches to surfaces.
Avoid. Use of abrasive detergents, acetone, aggressive detergents, abrasive sponges and / or steel 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)

Bumps and scratches. Avoid direct contact of blunt objects (pots, dishes, tableware, etc.) with the inner part of the glass, which could scratch the inner surface of the doors.
Steam. The steam vented from the dishwasher may cause marks or stains.
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. Remove dirt stains using a microfiber cloth moistened with water or household glass cleaner. Dry with a soft dry cloth, paying particular attention to the joins between the glass and frame. If any marks remain on the opaque glass, use distilled water with a soft cloth or a clean microfiber cloth.

GLASS DOOR

LACQUERED DOOR

POLYMER DOOR

WOODEN DOOR

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 TOPS

The compound is made of quartz and and a small portion is in resin (< 10%). The color is provided using inorganic pigments (natural iron oxides).
Tops built using this type of material require very little daily care.
Cleaning. A damp microfibre cloth is generally sufficient to clean the quartz. A neutral detergent can be used for superficial dirt while more stubborn dirt can be quickly removed with a kitchen sponge. The rough part of the sponge can be used.
Avoid. Heat marks; do not place hot pans directly on work top surfaces (use suitable hot pot stands). Avoid using abrasive pads and products containing bleach or high alkaline PH. Pay attention to the bumps caused by pots, cutlery or other accessories.
Improper use. Do not sit or climb onto the top. Excessive weight (especially on broad uncovered base units) can lead to cracks or breaks.

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.

MARBLE AND GRANITE TOPS

Marble tops are factory treated with a special stain-resistant product. It is therefore useful to repeat the treatment periodically using products recommended by the manufacturer (see the use and maintenance manual delivered with the work top) or other products with the same characteristics.
Cleaning. Use a microfiber cloth. It is sufficient to use water and a mild detergent.
Avoid. Use of corrosive or highly abrasive products (e.g. detergents with granules or fine powder), as well as steel wool and acid-based detergents. Do not leave acidic substances such as fruit juice, wine, vinegar etc.. in contact with the surfaces.
Improper use. Do not sit or climb onto the top. Excessive weight (especially on broad uncovered base units) can lead to cracks or breaks.

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.

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.

SINKS IN FRAGRANITE®

Cleaning. Clean the surface of the sink using a rough nylon sponge and soapy water, rubbing with a circular motion. Rinse thoroughly and dry to prevent scale stains. Do not use abrasive detergents, which may dull the surface.
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.

SINKS IN CRISTALITE®

Cleaning. Use water (preferably hot) and a mild detergent, then wipe the surface dry using a soft cloth. Use a normal household detergent to remove stains. For any persistent stains, use a cloth

and a little diluted bleach or alcohol.
Traces of scale stains. Remove scale stains using the specific detergents that are widely available on the market.
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.

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.
We also have a freephone number **800 56 00 00** (call from Italy only) for end users, providing the following services:
- requesting a copy of our catalog;
- finding out names and addresses of our retailers;
- requesting information on general cleaning of the kitchen and routine maintenance;
- requesting information about how to activate a standard warranty;

WEBSITE: www.venetacucine.com

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

OHSAS 18001

Occupational Health and Safety Management System
OHSAS 18001:2007

SOMMAIRE

01/ Conseils applicables à tous les modèles de cuisine **48**
02/ Entretien des structures et des étagères internes **52**
03/ Entretien des portes et des surfaces **53**
- Portes et surfaces en mélaminé, stratifié ou en décoration (finition DEK, Colorboard et link) 53
- Portes et surfaces laquées (finition brillante et finition mate) 53
- Portes et surfaces en bois (bois massif et bois plaqué) 54
- Portes et surfaces en stratifié polymère et Silk 55
- Portes et surfaces en stratifié polymère brillant 55
- Portes en bois plaqué finition polyester brillant 56
- Portes en aluminium et acier INOX 56
- Portes en verre (transparent ou partie postérieure laquée) 56

04/ Entretien des plans de travail **58**
- Stratifié 58
- Acier inox 58
- Agglomérat de Quartz 59
- Marbre et granit 59
- Verre 60

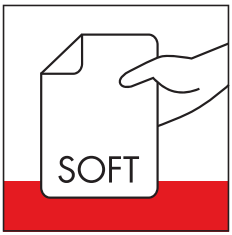
05/ Entretien des éviers **61**
- Acier inox 61
- Fragranite® 61
- Cristalite® 61

06/ Entretien des hottes **63**
- Modernes 63
- Classiques 63

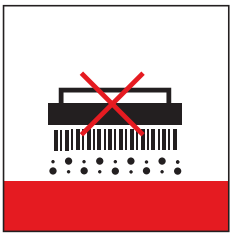
07/ Entretien des tables et des chaises **64**
08/ Entretien des autres composants et assistance **65**
- Glissières pour tiroirs 65
- Charnières 65
- Bords 65
- Plinthes et cadres en aluminium 65
- Boutons et poignées 65
- Electroménagers 66
- Assistance 66
- Remplacements ou intégrations 66

09/ Informations **67**
- Certifications 67

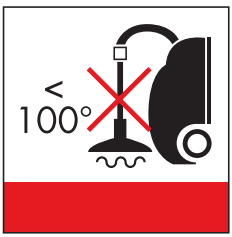
01 / CONSEILS APPLICABLES À TOUS LES TYPES DE CUISINE



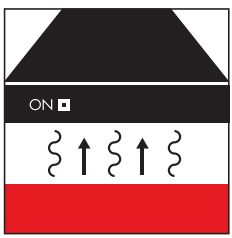
Pour le nettoyage quotidien de la cuisine, utilisez un chiffon souple et du détergent neutre ou un chiffon adéquat en microfibre mouillé assurant un nettoyage en profondeur sans l'utilisation de détergents chimiques.



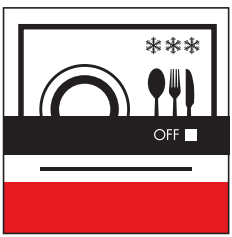
Eviter l'utilisation de détergents en poudre, de pailles de fer ou en acier.



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.

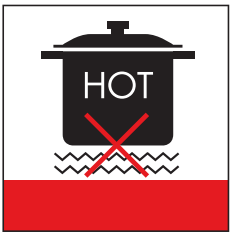


Les fumées, l'humidité et les vapeurs peuvent, à la longue endommager la cuisine. Pour lutter contre ces derniers, il est essentiel d'allumer la hotte à chaque cuisson et de laver les filtres métalliques puis de remplacer les filtres de synthèse régulièrement pour garder l'appareil en parfait état de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

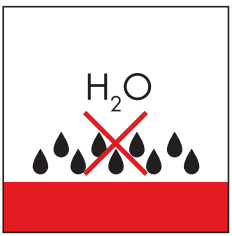


Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures au niveau des chants, endommager les surfaces, engendrer des variations de couleur, provoquer des gonflements et favoriser la prolifération des moisissures.
Il est donc recommandé de n'ouvrir le lave-vaisselle que lorsqu'il est complètement refroidi et de vérifier régulièrement que durant le fonctionnement de ce dernier il n'y ait pas de vapeur qui s'échappe. Essuyez toujours les éventuelles gouttes d'eau.

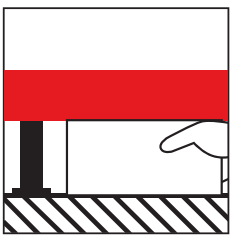
L'entretien des plans peut être effectué en suivant les indications spécifiques reportées au chapitre « Plans de travail ». Veillez à ne jamais poser directement d'objets chauds sur la surface du plan. Évitez la stagnation de liquides au niveau des jointures entre plan, dosseret, pourtour de l'évier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



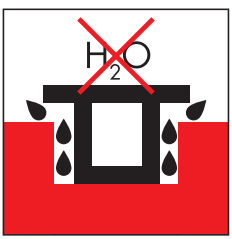
Taches de calcaire sur les surfaces. Évitez les gouttes d'eau en les essuyant dès que possible avec un chiffon doux ou en microfibre.



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.

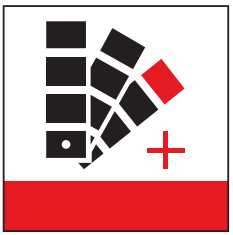


En cas d'infiltrations d'eau au niveau de l'évier ou du plan de cuisson, intervenez rapidement en contactant votre revendeur afin d'éviter que les meubles s'endommagent.

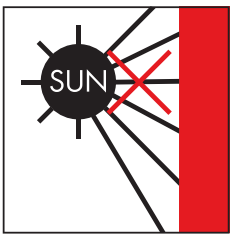


Pour préserver l'intégrité des portes, des structures, des tiroirs et des accessoires, des tiroirs et des accessoires en général, éviter de les surcharger, de s'appuyer ou de monter dessus.

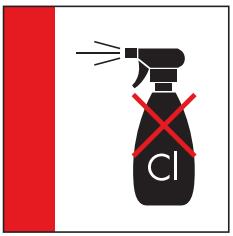
Eviter de “faire soi même”: pour le montage de votre cuisine et pour l’entretien au fil du temps, contacter le revendeur Veneta Cucine.



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.



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.



Évitez le contact de la cuisine avec des produits chimiques corrosifs qui endommageraient irrémédiablement les finitions (acétone, ammoniaque, 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.

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.

Pour garantir durablement une sécurité et une étanchéité maximales des structures composant la cuisine et pour une gestion correcte des espaces/garde-manger, il est conseillé de ranger les objets les plus lourds sur le fond des bases, en évitant de surcharger les éléments suspendus et les étagères. Distribuer uniformément le poids sur les surfaces pour une meilleure tenue du plan.
Veneta Cucine a fait subir des tests aux différentes structures dans des laboratoires accrédités pour vérifier le respect des exigences prévues par les normes EN 14749:2005 (chapitre 6.4.3) et ISO 7170:2005 (chapitre 6.1.3 - 6.2.1).

02 / ENTRETIEN DES STRUCTURES ET DES ÉTAGÈRES INTERNES

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.

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. Essuyez 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 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. Essuyez 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. Essuyez 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. Essuyez 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'l est complètement refroidi.Ne pas utiliser de machine pour le nettoyage à vapeur. Essuyez 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 POLYMÈRE ET SILK

Chaleur. Évitez d'exposer les portes et les éléments ayant un revêtement en stratifié, polymère et Silk aux sources de chaleur car le chant risque de racornir le chant ou de détacher partiellement la feuille en polymère du support. Utilisez toujours la hotte aspirante durant les phases de cuisson même brèves ; dans le cas de hottes à tiroir, assurez-vous d'avoir ouvert complètement le bandeau. Ne placez pas de petits appareils électroménagers (machines à café, fours électriques, grille-pain, plaques électriques, etc.) à proximité des éléments en stratifié polymère et silk, prévoyez toujours un passage d'air approprié autour du périmètre de l'appareil.
Évitez de laisser la porte du four à demi ouverte dès la fin de la cuisson.
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. Essuyez toujours les éventuelles gouttes.
Nettoyage. Utilisez un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de savon neutre ou d'alcool dilué dans l'eau.(90% H_2O – 10 % alcool). Éliminez tout résidu de détergent de la surface et essuyez minutieusement 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 POLYMÈRE BRILLANT

Les portes en polymère avec finition brillante exige toutefois une attention et un soin particuliers afin de préserver dans le temps le brillant des pièces apparentes.
Chaleur. Évitez d'exposer les portes et les éléments revêtus en stratifié polymère clair aux sources de chaleur car le chant risque de racornir le chant ou de détacher partiellement la feuille en polymère du support. Utilisez toujours la hotte aspirante durant les phases de cuisson même brèves ; dans le cas de hottes à tiroir, assurez-vous d'avoir ouvert complètement le bandeau. Ne placez pas de petits appareils électroménagers (machines à café, fours électriques, grille-pain, plaques électriques, etc.) à proximité des éléments en stratifié polymère clair, prévoyez toujours un passage d'air approprié autour du périmètre de l'appareil. Évitez de laisser la porte du four à demi ouverte à la fin de la cuisson.
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. Essuyez toujours les éventuelles gouttes.
Nettoyage. Utilisez exclusivement un chiffon humide en microfibre en vérifiant qu'il est propre et sans granules de tissu qui risquent de rayer les surfaces.
À éviter. L'utilisation de crèmes abrasives, d'acétone, de détergents agressifs, d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer en acier.

PORTES EN BOIS PLAQUÉ FINITION POLYESTER BRILLANT

La finition polyester est encore plus brillante et résistante que la finition laquée. Le haut degré de brillant met toutefois en évidence les éventuelles rayures et striures de la surface qui, vu la particularité de la finition, peuvent être éliminées en suivant un processus de brillantage, pour lequel nous conseillons quoi qu'il en soit de vous adresser à du personnel spécialisé.
Vapeur. Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures sur les chants et endommager les surfaces.
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. Essuyez toujours les éventuelles gouttes.
Nettoyage. Utilisez exclusivement un chiffon humide en microfibre en vérifiant qu'il est propre et sans granules de tissu qui risquent de rayer les surfaces.
À éviter. L'utilisation de crèmes abrasives, d'acétone, de détergents agressifs, d'éponges abrasives et/ou de pailles 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. Essuyez 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 partie postérieure laquée)

Chocs et rayures. Évitez le contact direct entre la partie interne du verre et des objets contondants (casseroles, assiettes, vaisselle, etc.) pouvant rayer la surface interne en phase d'utilisation des portes.
Vapeur. Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des taches ou des incrustations.

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. Essuyez toujours les éventuelles gouttes.
Nettoyage. Éliminez les taches de saleté avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau ou d'un détergent commun pour les vitres. Ensuite, essuyez avec un chiffon doux et sec surtout les points de jointure entre le verre et le cadre. Essuyez toujours les éventuelles gouttes.

PORTE EN VERRE

PORTE LAQUÉE

PORTE EN POLYMÈRE

PORTE EN BOIS

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 brousse 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 palts) ou, pendant la cuisson des aliments, de faire dépasser des casseroles, des poêles et des grils de la table de cuisson. Eviter 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. Essuyez 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 EN QUARTZ

Les plans en quartz sont un composite de quartz et de résine en petites quantités (< 10%) et ils sont colorés avec des pigments inorganiques (oxydes naturels obtenus à partir du fer).
Les plans en quartz demandent un faible entretien.
Nettoyage. Pour nettoyer le quartz, il suffit en général d'utiliser un chiffon en microfibre humide; pour la saleté de surface, utilisez les produits pour le nettoyage quotidien et, en cas de saletés plus tenaces, celles-ci peuvent être rapidement éliminées avec une éponge de cuisine, en utilisant le côté rugueux aussi.
Eviter. Ne pas mettre des casseroles et des poêles bouillantes directement sur le plan de travail. Eviter l'utilisation de tampons à récurer et des produits contenant du chlore ou avec un pH basique élevé. Faire attention aux impacts causés par des casseroles, des couverts ou d'autres accessoires.
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

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 EN MARBRE ET EN GRANIT

Les plans en marbre sont traités avec un produit antitache spécifique au moment de leur production ; il est donc utile de répéter le traitement périodiquement avec les produits conseillés par le fabricant (voir le manuel d'utilisation et d'entretien remis avec le plan) ou avec d'autres produits ayant les mêmes caractéristiques.
Nettoyage. Utilisez un chiffon en microfibre et nettoyez simplement avec de l'eau et un détergent neutre.
À éviter. Evitez l'utilisation de produits agressifs ou fortement abrasifs (ex. des détergents contenant des granulés ou des micro-poudres), ainsi que des pailles de fer métalliques et des détergents à base acide. Ne laissez pas les surfaces au contact de substances acides comme par exemple des jus de fruit, du vin, du vinaigre, etc.
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.

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 EN VERRE

Pour le nettoyage ordinaire des plans, il suffit d'utiliser un chiffon doux ou en 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 FRAGRANIT®

Nettoyage. Nettoyez la surface de l'évier avec une éponge rugueuse en fibre de nylon savonneuse, en effectuant des mouvements circulaires. 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 du vinaigre blanc 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.

ÉVIERS EN CRISTALITE®

Nettoyage. Utilisez de l'eau (de préférence chaude) et des détergents non agressifs ; frottez la surface avec un chiffon doux. En cas de taches, utilisez un détergent normal pour la cuisine. Pour les taches très tenaces, utilisez un chiffon imbibé d'alcool ou d'eau de Javel diluée.

Traces de calcaire. Éliminez les éventuelles traces de calcaire avec les produits anticalcaire disponibles dans le commerce.
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 tabouretss, la table et les chaises à une distance appropriée avant de commencer les activités de lavage.

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 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 ammoniaque), 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.
Vous pouvez également composer le numéro vert gratuit **800 56 00 00** (seulement pour l'Italie) pour les services suivants réservés au consommateur final :
- demander l'envoi du catalogue :
- connaître les noms et adresses des revendeurs ;
- demander des informations sur les modalités de nettoyage général de la cuisine et des entretiens ordinaires ;
- demander des informations sur les modalités d'activation de la garantie conventionnelle ;

SITE INTERNET: www.venetacucine.com

REMPLACEMENT 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

OHSAS 18001

Système Management de la Santé et la Sécurité au travail OHSAS 18001:2007

ÍNDICE

01/ Consejos válidos para todo tipo de cocina **70**
02/ Mantenimiento de estructuras y estantes internos **74**
03/ Mantenimiento de puertas y superficies **75**
- Puertas y Superficies de material Ennoblecido, Laminado o Decorativo (Acabado Dek, Cartas de colores y Link) 75
- Puertas y Superficies Lacadas (acabado brillante y acabado opaco) 75
- Puertas y Superficies de Madera (maciza y contrachapadas) 76
- Puertas y Superficies de Polímero Laminado y Silk 77
- Puertas y Superficies de Polímero Laminado Brillante 77
- Puertas de Contrachapado acabado Poliéster Brillante 78
- Puertas de Aluminio y Acero Inoxidable 78
- Puertas de Vidrio (Transparente o parte trasera laqueada) 78

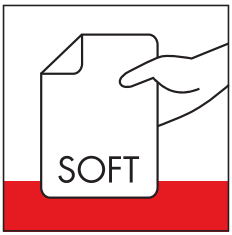
04/ Mantenimiento de encimeras **80**
- Laminado 80
- Acero inoxidable 80
- Aglomerado de Cuarzo 81
- Mármol y granito 81
- Vidrio 82

05/ Mantenimiento de fregaderos **83**
- Acero inoxidable 83
- Fragranite® 83
- Cristalite® 83

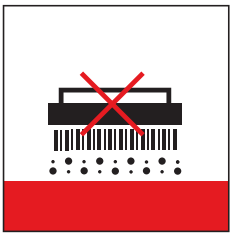
06/ Mantenimiento de campanas **85**
- Modernas 85
- Clásicas 85

07/ Mantenimiento de mesas y sillas **86**
08/ Mantenimiento de otros accesorios **87**
- Guías para cajones 87
- Bisagras 87
- Bordes 87
- Zócalos y marcos de aluminio 87
- Perillas y manijas 87
- Electrodomésticos 88
- Servicio de Asistencia 88
- Sustituciones o complementación 88

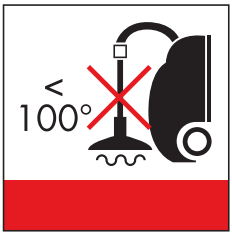
09/ Informaciones **89**
- Certificaciones 89



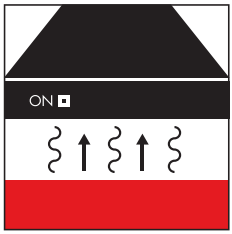
Para la limpieza cotidiana de la cocina utilizar un paño suave y detergente neutro o un paño de microfibra humedecido para garantizar una limpieza profunda sin el uso detergentes químicos.



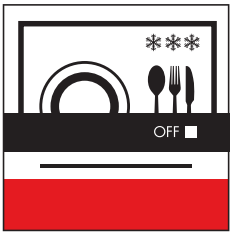
Evitar el uso de detergentes en polvo, estropajos abrasivos o de acero.



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

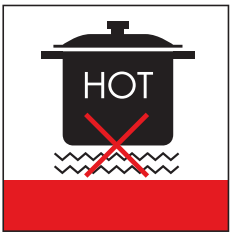


El humo, la humedad y los vapores pueden dañar con el tiempo la cocina. Para combatirlos es esencial encender la campana extractora en cada operación de cocción, por lo tanto lavar los filtros metálicos y sustituir periódicamente los filtros sintéticos para mantener la unidad en perfecto estado de funcionamiento,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

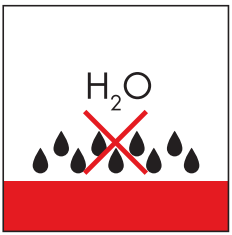


Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes, daños en las superficies, variaciones de color, crear abultamientos y la proliferación de moho.
Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente y verificar periódicamente que durante su funcionamiento no haya fugas de vapor. Secar siempre posibles gotas de agua.

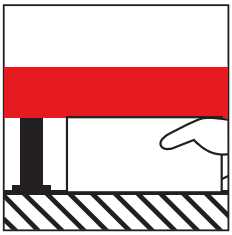
El mantenimiento de las encimeras podrá ser realizado siguiendo las indicaciones específicas que aparecen en el capítulo "Encimeras". De todos modos, evitar apoyar directamente objetos calientes sobre las encimeras. Evitar el estancamiento de líquidos a nivel de las uniones entre la mesada o con la alzada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



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



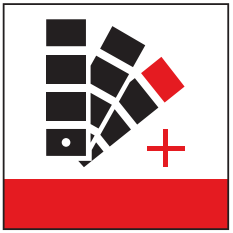
Limpieza detrás de los zócalos. Remover periódicamente los zócalos tirándolos hacia el exterior. Después de haber limpiado los espacios y antes de volver a montar los zócalos, asegurarse de que las pinzas de enganche hayan mantenido la posición correcta. No esforzar excesivamente para evitar la rotura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



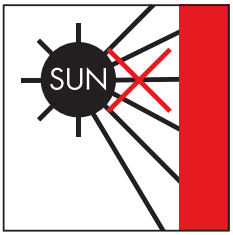
En el caso de que se produzcan infiltraciones de agua a nivel del fregadero o de la encimera llame inmediatamente a su revendedor para evitar que puedan dañarse los muebles.

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

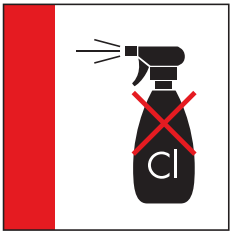
Evite el "bricolaje": para el montaje de su cocina y en caso de mantenimiento a lo largo del tiempo, contacte al distribuidor Veneta Cucine.



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



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



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

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

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

Para garantizar la máxima seguridad y estabilidad de las estructuras que componen la cocina en el tiempo y para una correcta gestión de los espacios/despensa se recomienda colocar los objetos más pesados en los fondos de las bases, evitando sobrecargar los elementos colgantes y los estantes. Distribuir el peso uniformemente sobre las superficies para un mejor agarre.
Veneta Cucine ha sometido las distintas estructuras a diversas pruebas en acreditados laboratorios para verificar el cumplimiento de los requisitos de la norma EN 14749:2005 (par. 6.4.3) e ISO 7170:2005(par. 6.1.3 - 6.2.1).

02 / MANTENIMIENTO DE ESTRUCTURAS Y ESTANTES INTERNOS

Limpieza. Limpiar las estructuras y los estantes utilizando simplemente un paño suave y detergente neutro o un paño de microfibra húmedo, utilizando eventualmente un detergente neutro. Remover cada residuo del producto utilizado y secar con cuidado las superficies.
Humedad. Evitar poner vajillas mojadas directamente en contacto con los elementos que componen la estructura, utilizando correctamente las parrillas del escurreplatos.

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

Limpieza. Limpiar las puertas con un paño de microfibra húmedo. En caso de suciedad persistente, utilizar cepillos suaves o esponjas con detergentes líquidos o para cristales. Remover los restos de estos productos para evitar que se formen rayas o manchas opacas. En el caso de acabados decorados seguir el sentido de la veta evitando el estancamiento de agua o residuos de detergente.
Manchas de caliza. Usar un paño de microfibra humedecido con agua tibia y vinagre blanco diluido.
Manchas de tinta. Eliminar inmediatamente estas manchas utilizando un paño de microfibra humedecido con alcohol diluido en agua.
Vapor. Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte.
Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas de agua.
Evitar. El uso de productos corrosivos (véase la lista indicada en el punto 1). No utilizar lanas de acero ni productos que contengan pastas abrasivas o polvos que podrían dañar irremediablemente la superficie de la puerta.

PUERTAS Y SUPERFICIES LAQUEADAS (acabado brillante y acabado opaco)

Las puertas laqueadas son más delicadas que el laminado resistente y el color de las mismas sufre, con el tiempo, algunas variaciones. Para limitar al máximo estas variaciones de color se recomienda no exponer la cocina a la luz directa de los rayos del sol.
Vapor. Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.
Limpieza. Eliminar rápidamente todas las manchas utilizando un paño de microfibra húmedo y un detergente neutro no abrasivo.
Remover eventuales residuos de detergente. Secar con cuidado la superficie y los bordes para evitar el estancamiento de líquidos.
Evitar. Absolutamente el uso de acetona, tricloroetileno y amoniaco. No utilizar alcohol o quitamanchas. Evitar el uso de productos que contienen cera, siliconas, etc. para evitar posibles halos o diferente brillo.

PUERTAS Y SUPERFICIES DE MADERA (maciza y chapadas)

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

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

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

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

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

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

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

PUERTAS Y SUPERFICIES DE POLÍMERO LAMINADO Y SILK

Calor. Evitar exponer a fuentes de calor excesivas tanto las puertas como los detalles revestidos en polímero laminado y silk ya que el borde podría curvarse o verificarse el desprendimiento parcial de la hoja de polímero del soporte. Utilizar siempre la campana extractora durante las fases de cocción incluso si son breves; en el caso de campanas tipo cajón asegurarse de haber abierto completamente la parte frontal. No colocar pequeños electrodomésticos (máquinas para café, hornos eléctricos, tostadoras de pan, parrillas eléctricas, etc.) cerca de los elementos de polímero laminado y silk, prever en todo caso un adecuado paso de aire alrededor del perímetro del electrodoméstico.
Evitar dejar la puerta del horno semi-abierta apenas terminadas las fases de cocción.
Vapor. Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte.
Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.
Limpieza. Utilizar un paño de microfibra humedecido con agua y jabón neutro o bien alcohol diluido en agua (90% H_2O – 10% alcohol). Eliminar todo resto de detergente de la superficie y secar cuidadosamente después de cada fase de limpieza.
Evitar. El uso de cremas abrasivas, acetona, detergentes agresivos, esponjas abrasivas y/o lanas de acero.

PUERTAS Y SUPERFICIES DE POLÍMERO LAMINADO BRILLANTE

Las puertas de polímero laminado con acabado brillante necesitar atención y algunos cuidados imprescindibles con el fin de preservar en el tiempo el brillo de las partes a la vista.
Calor. Evitar exponer a fuentes de calor excesivas tanto las puertas como los detalles revestidos de polímero laminado brillante ya que el borde podría curvarse o verificarse el desprendimiento parcial de la hoja de polímero del soporte. Utilizar siempre la campana extractora durante las fases de cocción incluso si son breves; en el caso de campanas tipo cajón asegurarse de haber abierto completamente la parte frontal. No colocar pequeños electrodomésticos (máquinas para café, hornos eléctricos, tostadoras de pan, parrillas eléctricas, etc.) cerca de los elementos en polímero laminado brillante, prever en todo caso un adecuado paso de aire alrededor del perímetro del electrodoméstico. Evitar dejar la puerta del horno semi-abierta después de las fases de cocción.
Vapor. Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes creando abultamientos en el soporte. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.
Limpieza. Utilizar exclusivamente un paño de microfibra húmedo comprobando que el mismo esté limpio y sin gránulos de tejido ya que podrían provocar rayas en las superficies.

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

PUERTAS Y SUPERFICIES DE CHAPADO ACABADO POLIÉSTER BRILLANTE

El acabado poliéster resulta todavía más brillante y resistente en comparación con el acabado laqueado. Sin embargo, el elevado brillo pone de relieve posibles manchas y rayas de la superficie que, dada la particularidad del acabado, pueden ser eliminadas con un proceso de re-pulido, para el cual recomendamos dirigirse a personal especializado.
Vapor. Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar grietas en los bordes o dañar las superficies.
Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.
Limpieza. Utilizar exclusivamente un paño de microfibra húmedo comprobando que el mismo esté limpio y sin gránulos de tejido ya que podrían provocar rayas en las superficies.
Evitar. El uso de cremas abrasivas, acetona, detergentes agresivos, esponjas abrasivas y/o lanas de acero.

PUERTAS Y SUPERFICIES DE ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE

Limpieza. Eliminar las manchas de suciedad con agua corriente (preferiblemente tibia) y detergente común, utilizando una esponja sintética no abrasiva y siguiendo la dirección de las vetas.
A continuación secar con un paño suave o con una gamuza.
Manchas de agua y resistentes. El agua, aunque sea suficientemente pura, puede contener sales, hierro, caliza, sustancias químicas (ácidas o básicas) que pueden favorecer la formación de manchas de óxido o corrosión en el acero inoxidable. Utilizar para la limpieza un paño suave humedecido en agua y vinagre (80% agua - 20% vinagre), o bien en agua y zumo de limón teniendo la precaución de enjuagar inmediatamente con agua y secar la zona afectada.
Evitar. Absolutamente el uso de detergentes en polvo, lanas de acero que podrían rayar irremediablemente la superficie de la puerta. Evitar también el uso de detergentes que contengan cloro o sus derivados como lejía o ácido muriático.
Atención. Tenga cuidado con las salpicaduras de zumo de cítricos, cola, café y sal ya que si no se eliminan inmediatamente pueden manchar la superficie de la puerta de forma irreversible.

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

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

Vapor. Los vapores emanados por el lavavajillas pueden causar manchas o incrustaciones. Se recomienda, por lo tanto, abrir el lavavajillas sólo cuando se haya enfriado completamente. No utilizar máquinas de limpieza a vapor. Secar siempre posibles gotas.
Limpieza. Eliminar las manchas de suciedad utilizando un paño de microfibra humedecido con agua o detergente común para vidrios. Posteriormente secar con un paño suave seco sobre todo en los puntos de unión entre el vidrio y el marco.

PUERTA DE CRISTAL

PUERTA LACADA

PUERTA DE POLÍMERO

PUERTA DE MADERA

ENCIMERAS LAMINADAS

Para mantener inalteradas en el tiempo las encimeras laminadas es necesario proceder de la siguiente manera.
Limpieza. Limpiar las encimeras laminadas simplemente con un paño de microfibra húmedo. No utilizar lanas de acero ni productos que contengan pastas abrasivas que podrían dañar el brillo de la superficie. Para un mantenimiento ordinario se recomienda utilizar un detergente para cristales. En caso de suciedad resistente utilizar un cepillo suave o una esponja con detergentes líquidos o para cristales eliminando los restos de los productos empleados con un paño seco para evitar que se formen rayas o halos.
Manchas de caliza. Utilizar agua tibia con vinagre si fuese necesario.
Manchas de tinta. Eliminar estas manchas utilizando un paño de microfibra humedecido con alcohol diluido en agua.
Riesgo de pérdida del color. La pérdida del color puede deberse a zumos de fruta, blanqueadores, productos químicos y sanitarios agresivos. En caso de contacto con la superficie, remover inmediatamente y limpiar con sumo cuidado la zona.
Evitar. Para no causar quemaduras y/o grietas en las encimeras laminadas evitar apoyar cacerolas calientes sobre las mismas (usar salvamanteles adecuados) o impedir que cacerolas, sartenes o planchas sobresalgan de dicha encimera, durante la cocción de alimentos. Evitar el estancamiento de agua cerca de las uniones de las encimeras para evitar infiltraciones y abultamientos.

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

ENCIMERAS DE ACERO INOXIDABLE

No obstante sea fuerte y resistente, el acero inoxidable requiere igualmente algunos cuidados para su perfecto mantenimiento en particular para evitar manchas y rayas.
Limpieza. Eliminar la suciedad normal con agua (preferiblemente tibia) y detergente común utilizando un paño de microfibra.
Secar cuidadosamente la superficie con un paño suave.
Manchas de agua y resistentes. El agua, siendo incluso lo suficientemente pura, puede contener sales, hierro, cal, productos químicos (ácidos o básicos) que pueden ayudar a la formación de manchas de oxidación o corrosión en el acero inoxidable. Utilizar para la limpieza un paño suave humedecido en agua y vinagre (80% agua - 20% vinagre), o bien en agua y zumo de limón teniendo la precaución de enjuagar inmediatamente con agua y secar la zona afectada.

Evitar. De manera absoluta: el uso de detergentes en polvo, lanas de acero que podrían rayar de forma irreversible la superficie; usar detergentes líquidos que contengan cloro o sus derivados como lejía y ácido muriático; apoyar durante largo tiempo trapos húmedos u objetos oxidados.
Atención. Tenga cuidado con las salpicaduras de zumo de cítricos, cola, café y sal ya que si no se eliminan inmediatamente pueden manchar la superficie de forma irreversible.
Asimismo prestar atención a los golpes causados por cacerolas, ollas, cubiertos u otros accesorios.

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

ENCIMERAS DE AGLOMERADO DE CUARZO

Las encimeras de cuarzo están compuestas por cuarzo y una pequeña parte de resina (<10%) y están coloreadas con pigmentos inorgánicos (óxidos naturales derivados del hierro).
Las encimeras de cuarzo necesitan poco mantenimiento.
Limpieza. Para limpiar el cuarzo generalmente es suficiente utilizar un paño de microfibra húmedo, para la suciedad superficial utilizarn detergentes neutros y, en caso de suciedad más resistente, ésta se puede quitar rápidamente con una esponja abrasiva.
Evitar. Evitar apoyar directamente en la superficie ollas y sartenes calientes. Evitar el uso de esponjas abrasivas y productos que contengan lejía o alto pH alcalino. Prestar atención a los golpes causados por caceroleros, ollas, cubiertos u otros accesorios.
Uso incorrecto. No sentarse ni subirse a la mesada. Pesos excesivos (en especial modo sobre amplias bases descubiertas) pueden originar grietas y roturas

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

ENCIMERAS DE MÁRMOL Y GRANITO

Las encimeras de mármol se tratan con un producto antimanchas adecuado en el momento de su producción, por lo tanto es útil repetir el tratamiento periódicamente utilizando los productos recomendadnos por el productor (véase el manual de uso y mantenimiento entregado con la superficie) u otros productos con las mismas características.
Limpieza. Utilizar un paño de microfibra y limpiar simplemente con agua y detergente neutro.
Evitar. El uso de productos agresivos o muy abrasivos (ej. detergentes con gránulos o micropolvo), así como lana de acero y detergentes a base de ácido. No dejar en contacto con las superficies sustancias ácidas como por ejemplo zumos de fruta, vino, vinagre, etc.
Uso incorrecto. No sentarse ni subirse a la mesada. Pesos excesivos (en especial modo sobre

amplias bases descubiertas) pueden originar grietas y roturas

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

ENCIMERAS DE VIDRIO

Para la limpieza ordinaria de las encimeras utilizar un paño de microfibra húmedo, en otros casos siga las siguientes indicaciones.
En el caso de manchas incrustadas dejar actuar el detergente en la mancha y luego removerla con un paño.
Para el mantenimiento extraordinario de manchas de tinta, pinturas o en general, en el caso en que el uso de los normales detergentes para superficies lavables no haya resultado eficaz para la remoción de la mancha, puede utilizarse una mezcla de acetona industrial (30%) y agua (70%).
En las fases de limpieza prestar especial atención incluso a la superficie interna de la encimera, sujeta también a posibles incisiones.
Los productos que deben evitarse para el mantenimiento de las encimeras de vidrio son: productos con ph básico, tricloroetileno, solventes industriales, solventes para pintura, ácido fluorhídrico, diclorometano, soda cáustica.
Uso de herramientas. No utilizar la superficie para golpear la carne o cortar alimentos SIN PROTEGERLA con tajos o estantes apropiados.
Golpes. No golpear violentamente la superficie con objetos pesados (botellas, vasos, platos u ollas) podría mellarse, especialmente en proximidad del lavavajillas donde cotidianamente se efectúa la carga y descarga de las vajillas.
Uso incorrecto. No sentarse ni subirse a la mesada. Pesos excesivos (en especial modo sobre amplias bases descubiertas) pueden originar grietas y roturas.
Llama Directa. Evitar el contacto con las llamas directas o con ollas calientes

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

FREGADEROS DE ACERO INOXIDABLE

Aunque es fuerte y resistente, el acero inoxidable requiere algunos cuidados para un mantenimiento correcto.
Limpieza. Luego del uso, enjuagar el fregadero con agua (preferiblemente caliente) y detergente común para vajillas, secar con un paño de microfibra.
Manchas de agua. El agua, aunque sea suficientemente pura, puede contener sales, hierro, caliza, sustancias químicas (ácidas o básicas) que pueden favorecer la formación de manchas de óxido y corrosión en el acero inoxidable. Eliminarlas utilizando un producto específico para acero inoxidable. Se recomienda evitar absolutamente el contacto de los productos específicos para el acero con la mesada eventualmente laminada, se podría arruinar.
Manchas resistentes. Debidas a residuos de caliza o de sustancias grasas calientes. Utilizar para la limpieza un paño de microfibra humedecido con alcohol desnaturalizado o vinagre blanco caliente.
Evitar. Absolutamente el uso de detergentes en polvo, lanas de acero que podrían rayar la superficie del fregadero. Evitar usar también detergentes que contengan cloro o sus derivados como lejía o ácido muriático. Evitar dejar por mucho tiempo en el fregadero trapos húmedos u objetos de hierro oxidado.

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

FREGADEROS DE FRAGRANITE®

Limpieza. Limpiar la superficie de la cuba con una esponja áspera de fibra de nylon enjabonada con movimientos circulares. Aclarar con cuidado y luego secar para evitar que se formen depósitos de caliza. No utilizar detergentes abrasivos que podrían quitar el brillo a la superficie.
Restos de caliza. Las manchas resistentes de agua y caliza se pueden eliminar utilizando vinagre blanco o lejía diluida.
Evitar. No deje que se deposite en los fregaderos amoniaco o soda cáustica. No utilizar soda cáustica caliente para eliminar las obturaciones de los desagües.

FREGADEROS DE CRISTALITE®

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

Evitar. No dejar que se deposite en los fregaderos amoniaco 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 amoniaco. 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.

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 amoniaco) que podrían dañar su integridad.

ELECTRODOMÉSTICOS

Todos nuestros electrodomésticos han sido seleccionados entre los mejores fabricantes; empresas importantes que, además de ofrecer la garantía de sus productos (todos con marca CE), pueden ofrecer también un excelente servicio de asistencia.
Cualquier solicitud de intervención deberá dirigirse directamente a los centros de asistencia de los fabricantes que se indican en los manuales y en los certificados de garantía que acompañan cada electrodoméstico.
También para el mantenimiento será suficiente seguir las indicaciones facilitadas por los fabricantes.

ASISTENCIA

Veneta Cucine ha seleccionado sus propios puntos de venta para que Ud. pueda contar con asesores competentes en el momento de realizar el diseño de la cocina y con técnicos expertos en el momento de resolver los problemas que pudiesen surgir después de la compra. Un servicio de asistencia cualificado que garantiza la plena tranquilidad al utilizar los productos comprados.
Usted cuenta también con un número de asistencia gratuito **800 56 00 00** (sólo para Italia) para los siguientes servicios al consumidor final:
- solicitar el envío del catálogo;
- conocer los nombres y las direcciones de distribuidores;
- solicitar información sobre las modalidades de limpieza general de la cocina y mantenimientos ordinarios;
- solicitar información sobre la modalidad de activación de la garantía convencional;

SITO INTERNET: www.venetacucine.com

SUSTITUCIÓN O COMPLETAMIENTO DE ELEMENTOS

Si desea sustituir o completar la cocina con otros elementos o con nuevos electrodomésticos, dirigirse a su Revendedor para definir sus necesidades y para realizar el pedido de lo que necesite.
El Revendedor, portavoz de la Empresa y punto de referencia para los compradores, le ayudará una vez más a satisfacer correctamente cualquier exigencia.
Se recomienda comprar electrodomésticos que hayan sido predispuestos para el empotramiento directamente por Veneta Cucine. Una instalación incorrecta y no controlada podría comprometer el buen funcionamiento de sus electrodomésticos y dañar los muebles.

CERTIFICACIONES

Veneta Cucine tiene las siguientes certificaciones:

ISO 9001

Sistema de Gestión de la Calidad UNI EN ISO 9001

ISO 14001

Sistema de Gestión Ambiental UNI EN ISO 14001

OHSAS 18001

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

ESPAÑOL

СОДЕРЖАНИЕ

01/ Советы для всех видов кухонь **92**

02/ Уход за внутренними структурными элементами и полками **96**

03/ Уход за створками и поверхностями **97**

- Створки и поверхности из благородных, ламинированных или декоративных материалов (Отделка Dek, Colorboard и Link) 97
- Лакированные створки и поверхности (глянцевые и матовые) 97
- Створки и поверхности из дерева (массив и шпон) 98
- Створки и поверхности из полимерного и шелкового ламината 99
- Створки и поверхности из полимерного глянцевого ламината 99
- Створки шпонированные из глянцевого полиэстера 100
- Створки из алюминия и нержавеющей стали 100
- Стеклянные створки и поверхности (прозрачные или с лакированной задней стенкой) 100

04/ Уход за рабочими поверхностями **102**

- Ламинат 102
- Нержавеющая сталь 102
- Кварцевый агломерат 103
- Мрамор и гранит 103
- Стекло 104

05/ Уход за мойками **105**

- Нержавеющая сталь 105
- Fragranite® 105
- Cristalite® 105

06/ Уход за вытяжками **107**

- Современные 107
- Классические 107

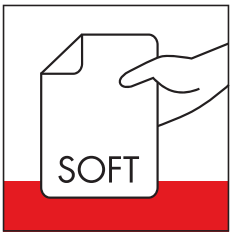
07/ Уход за столаи и стульями **108**

08/ Уход за остальными компонентами **109**

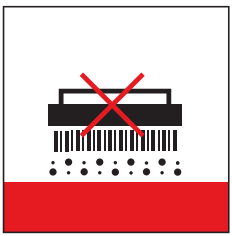
- Направляющие выдвижных ящиков 109
- Шарниры 109
- Кромки 109
- Плинтусы и рамы з алюминия 109
- Ручки 109
- Бытовые электроприборы 110
- Поддержка 110
- Замена и пополнение комплектации 110

09/ Информация **111**

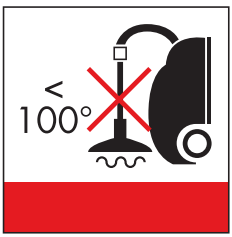
- Сертификации 111



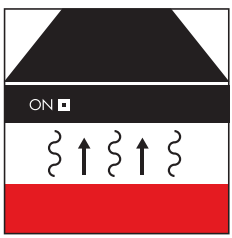
При ежедневной уборке кухни используйте мягкую тряпку и нейтральное моющее средство или увлажненную тряпку из микрофибры, для обеспечения чистоты без использования химических моющих средств.



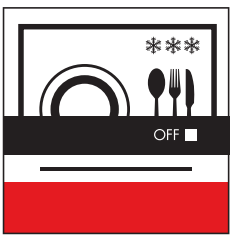
Не следует использовать сыпучие чистящие средства, а также обрабатывать поверхности металлической мочалкой и абразивной стороной губки.



Никогда не используйте пар температурой в 100°. В случае необходимости использования продуктов для чистки (см. разделы, посвященные определенным материалам/ продуктам), чтобы избежать появления пятен и царапин, удалите все остатки этих средств согласно предписаниям, указанным на используемом продукте.

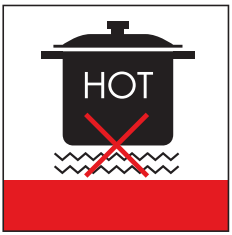


Длительное воздействие дыма, влаги и пара может повредить кухню. Для предотвращения таких повреждений, необходимо включать вытяжку во время приготовления пищи, а также периодически мыть и менять синтетические фильтры для поддержания высокой эффективности работы вытяжки.

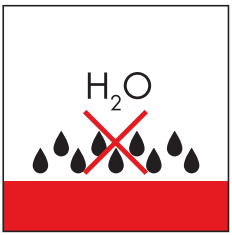


Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может спровоцировать трещины на кромках, повреждения и вздутие поверхностей, изменение цвета, а также возникновение плесени.
В связи с этим рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения, а также удостоверяться в отсутствии выделений пара во время ее работы. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.

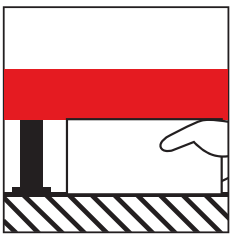
Уход за столешницами должен осуществляться в соответствии с указаниями, которые размещены в разделе «Рабочие поверхности». Не ставьте горячие предметы непосредственно на рабочую поверхность. Избегайте застоев жидкости в местах стыковки столешницы и бордюров, а также вокруг мойки и на варочной поверхности.



Известковый налет на поверхностях. Предотвращайте появление налета, вытирая как можно скорее капли воды тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры.



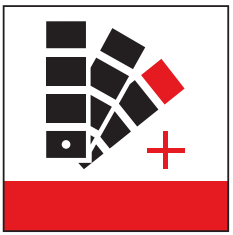
Уборка за плинтусами. Периодически снимайте плинтусы, потянув за них. После уборки рабочего места и перед установкой плинтуса убедитесь, что зажимы стыковки находятся в правильном положении. Не прилагайте чрезмерное усилие, чтобы избежать поломки опор. Избегайте перетягивания мебели, чтобы предотвратить поломки опорных ножек.



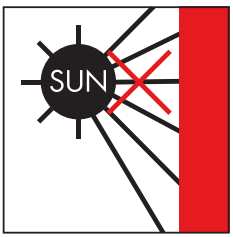
В случае утечек воды вокруг мойки или варочной поверхности следует немедленно обратиться к Продавцу, чтобы предотвратить возможные повреждения мебели.

Структурные части и фурнитура. Для сохранения целостности створок, структур, ящиков и остальных приспособлений не облокачивайтесь и не становитесь на них сверху.

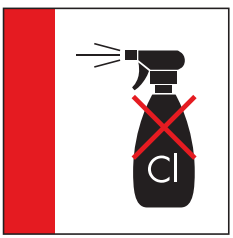
Не устанавливайте шкафы самостоятельно: для установки и обслуживания Вашего кухонного гарнитура обращайтесь к дистрибьютору Veneta Cucine.



При дополнении новыми элементами уже используемой кухни могут возникнуть отличия в оттенках цветов, что объясняется естественными процессами окисления материалов, из которых состоит кухня.



С целью предотвращения изменений оттенков поверхностей, избегайте попадания прямых солнечных лучей на Вашу кухню. Такие изменения оттенков могут быть более очевидными на кухнях белого цвета, или на других светлых цветах.



Избегайте попадания на поверхности кухни химических коррозийных веществ (ацетон, аммиак, трихлорэтилен, отбеливатель, каустическая сода, соляная кислота, растворители, средства для удаления извести, средства для чистки канализации, хлористоводородная кислота, средства для чистки серебра, средства для чистки духовок, нефть и горючие вещества в целом, и т. п.), поскольку они могут нанести непоправимый ущерб отделкам. В том случае, если подобные вещества должны храниться внутри кухонной мебели, убедитесь, что крышка емкости с ними всегда плотно закрыта: это предотвратит коррозийное воздействие паров, которые могут повредить стальные компоненты. Такие вещества должны храниться в местах, недоступных для детей.

На плоских поверхностях (напр., столешницах, полках, столах и т.п.) не оставляйте предметы (напр. вазы, бутылки, элементы декора в целом) на длительный период. Проверяйте наличие пятен застоя между поверхностью и самим предметом. Соблюдение этих правил поможет избежать возникновения разводов.

Убедитесь в надлежащем креплении тумб и шкафов, особенно при отдельной установке. Используйте соответствующие крепежные дюбели, убедившись в том, что стена достаточно прочная и может выдержать вес шкафов.

Для обеспечения максимальной безопасности и устойчивости, на протяжении всего срока службы, структур, составляющих кухню, и для правильного распоряжения пространством/кухонными шкафами, рекомендуется располагать более тяжелые объекты на днищах нижних шкафчиков, избегая перегрузки подвесных шкафов и полок. Равномерно распределяйте вес на поверхностях для лучшей устойчивости полки.

Разные структурные элементы кухонь Veneta Cucine подверглись тестам в аккредитованных лабораториях для проверки устойчивости, результаты тестов соответствуют нормативам EN 14749:2005 (пар. 6.4.3) и ISO 7170:2005 (пар. 6.1.3 – 6.2.1).

02 / УХОД ЗА СТРУКТУРНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ И ВНУТРЕНИМИ ПОЛКАМИ

Чистка. Для чистки структурных элементов и полок используйте мягкую тряпку и нейтральное моющее средство или увлажненную тряпку из микрофибры. Удаляйте все остатки используемого средства и аккуратно вытирайте поверхности насухо.
Влажность. Не кладите мокрую столовую утварь на элементы, составляющие корпус кухни, правильно используйте решетки сушилки для посуды.

СТВОРКИ и ПОВЕРХНОСТИ ИЗ БЛАГОРОДНЫХ, ЛАМИНИРОВАННЫХ ИЛИ ДОКОРАТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ (отделка Dek - Colorboard - Link)

Чистка. Протирайте створки мягкой тряпкой и нейтральным моющим средством или увлажненной тряпкой из микрофибры. При наличии более сильных загрязнений используйте мягкие щетки или губки вместе с жидкими моющими средствами или моющими средствами для стекол. Тщательно удаляйте следы этих средств, чтобы предотвратить разводы и матовый эффект. В случаях с декоративной отделкой следуйте направлению рифления, избегая застоя остатков воды или моющих средств.
Известковый налет. Используйте тряпку из микрофибры, смоченную в растворе теплой воды и белого уксуса.
Пятна от чернил. Удалите немедленно такие пятна, используя тряпку из микрофибры смоченную в растворе спирта и воды.
Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может вызвать трещины на кромках с последующим вздутием основы.
Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.
Чего следует избегать. Использования коррозийных продуктов (см. перечень в пункте 1). Не используйте стальные мочалки или продукты, содержащие абразивные пасты или порошки, поскольку они могут нанести непоправимый ущерб поверхностям створок.

ЛАКИРОВАННЫЕ СТВОРКИ и ПОВЕРХНОСТИ (глянцевые и матовые)

По сравнению с более стойким ламинированным материалом, лакированные створки более чувствительны, их цвет со временем меняется. Для предотвращения подобных изменений цвета рекомендуется защищать кухню от прямого попадания солнечных лучей.
Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может вызвать трещины на кромках с последующим вздутием основы. Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.
Чистка. Своевременно удаляйте все пятна с помощью увлажненной тряпки из микрофибры и нейтрального, не абразивного моющего средства.
Удаляйте все имеющиеся остатки моющего средства Тщательно вытирайте насухо поверхности и кромки, чтобы предотвратить застой жидкостей.
Чего следует избегать. Категорически избегайте использования ацетона, трихлорэтилена и аммиака. Не используйте спирт или пятновыводители, абразивные пасты и мочалки. Избегайте использования продуктов содержащих воск, силикон, и т. д., для предотвращения разводов и различий в блеске.

СТВОРКИ и ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ДЕРЕВА (массив и шпон)

Створки из дерева могут повреждаться из-за постоянных утечек или прокапываний. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды или пара. Целостность дерева и правильное построение створок в некоторых случаях может быть нарушено чрезмерными перепадами влажности в воздухе.

Влажность. Дерево - это гигроскопический материал, который обмениваться влагой со средой, в которой оно находится, расширяясь, если такая среда довольно влажная, или сужаясь, если среда довольно сухая. В некоторых случаях эти процессы постоянно изменяют отделку поверхности. Не рекомендуется проводить установку/перемещение кухонь в новопостроенных помещениях, поскольку высокая влажность, спровоцированная свежими строительными растворами, может привести к изменениям размеров створок и деревянных деталей. В данном случае целесообразно использовать влагопоглотитель для поддержания в среде правильных показаний температуры и влажности. Часто проветривайте помещение и всегда используйте вытяжку во время приготовления пищи, даже если она длиться недолго. В любом случае, легкие вариации в размерах возможны из-за смены времен года. Эти процессы необходимо принимать во внимание, так как это естественное свойство используемого материала.

Чистка. Используйте мягкую тряпку и нейтральное моющее средство или слегка увлажненную тряпку из микрофибры. Для тщательной чистки используйте тряпку из микрофибры, смоченную в растворе нейтрального, не абразивного моющего средств и воды, следуя естественному рисунку текстуры дерева. Протрите насухо все поверхности створок хорошо выжатой тряпкой.

Чего следует избегать. Категорически избегайте использования ацетона, трихлорэтилена и аммиака. Не используйте спирт и пятновыводители.

Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может вызвать трещины на кромках или на раме, а также вздутия и плесень.

Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.

Изменения цвета. Дерево - это натуральное сырье. Этим обусловлена разница в цвете и в структуре, которая не может быть удалена с помощью фиксаторов цвета или пигментных красок. Со временем дерево подвергается более или менее заметным изменениям цвета, которые в каждом отдельном случае зависят от структуры створки и ее расположения. Для замедления этого естественного процесса избегайте прямого попадания солнечных лучей на кухню. Деревянные элементы, приобретенные впоследствии, могут слегка отличаться по цвету, в любом случае, по истечению определенного времени их цвет сравняется с цветом остальных элементов. Изменения цвета становятся более явными на кухнях светлых цветов.

СТВОРКИ и ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ПОЛИМЕРНОГО И ШЕЛКОВОГО ЛАМИНИНАТА

Тепло. Не подвергайте источникам чрезмерного тепла створки и детали, покрытые полимерным и шелковым ламинатом, чтобы не спровоцировать скручивания кромок или частичного отслоения полимерного покрытия от основы. Всегда используйте вытяжку во время приготовления пищи, даже если оно длиться недолго; в случае с выдвижными вытяжками, обидитесь, что ее фронтальная панель открыта полностью. Не ставьте маленькие электроприборы (кофемашины, электрические печки, тостеры, электрические плитки и т.п.) в непосредственной близости с элементами, покрытыми полимерным и шелковым ламинатом, всегда оставляйте достаточно места для нормальной циркуляции воздуха вокруг таких электроприборов.
Старайтесь не оставлять створку духовки полуоткрытой после окончания приготовления пищи.
Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может вызвать трещины на кромках или на раме, а также вздутия и плесень.
Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.
Чистка. Используйте мягкую тряпку из микрофибры, смоченную в растворе воды и нейтрального мыла или же в растворе спирта и воды (90% воды - 10% спирта). Удаляйте все остатки моющего средства с поверхности и аккуратно вытирайте насухо после каждой фазы чистки.
Чего следует избегать. Избегайте использования абразивных кремов, ацетона, агрессивных моющих средств, абразивных губок и/или стальных мочалок.

СТВОРКИ и ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ПОЛИМЕРНОГО ГЛЯНЦЕВОГО ЛАМИНАТА

Створки из глянцевого полимерного ламината требуют определенного внимания и ухода для сохранения блеска видимых частей на протяжении срока службы.
Тепло. Не подвергайте источникам чрезмерного тепла створки и детали, покрытые глянцевым полимерным ламинатом, чтобы не спровоцировать скручивания кромок или частичного отслоения полимерного покрытия от основы. Всегда используйте вытяжку во время приготовления пищи, даже если оно длится недолго; в случае с выдвижными вытяжками убедитесь, что ее фронтальная панель открыта полностью. Не ставьте маленькие электроприборы (кофемашины, электрические печки, тостеры, электрические плитки и т.п.) в непосредственной близости с элементами, покрытыми глянцевым полимерным ламинатом, всегда оставляйте достаточно места для нормальной циркуляции воздуха вокруг таких электроприборов. Старайтесь не оставлять створку духовки полуоткрытой после окончания приготовления пищи.
Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может вызвать трещины на кромках или на раме, а также вздутия и плесень. Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.
Чистка. Используйте только увлажненную тряпку из микрофибры, убедившись, предварительно, что она чистая, и на ней нет гранул ткани, которые могли бы оставить царапины на поверхности.
Чего следует избегать. Избегайте использования абразивных кремов, ацетона, агрессивных моющих средств, абразивных губок и/или стальных мочалок.

СТВОРКИИ И ПОВЕРХНОСТИ ШПОНИРОВАННЫЕ ИЗ ГЛЯНЦЕВОГО ПОЛИЭСТЕРА

Отделка полиэстером является еще более блестящей и стойкой по сравнению к лаковой отделке. Повышенный блеск делает более заметными возможные полоски и царапины, принимая во внимание особенности этой отделки, они могут быть удалены с помощью повторной полировки, для проведения которой рекомендуется обращаться к специализированному персоналу.
Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может вызвать трещины на кромках или повреждение поверхностей.
Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.
Чистка. Используйте только увлажненную тряпку из микрофибры, убедившись предварительно, что она чистая, и на ней нет гранул ткани, которые могли бы оставить царапины на поверхности.
Чего следует избегать. Избегайте использования абразивных кремов, ацетона, агрессивных моющих средств, абразивных губок и/или стальных мочалок.

СТВОРКИ И ПОВЕРХНОСТИ ИЗ АЛЮМИНИЯ И НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Чистка. Удаляйте грязные пятна с помощью мягкой неабразивной губки обычной водой (желательно теплой) и стандартным моющим средством, следуя направлению сатинирования.
Затем вытрите насухо мягкой тряпкой или замшей.
Пятна от воды и трудновыводимые пятна. Даже достаточно чистая вода может содержать соли, железо, известняк, химические вещества (кислотные и щелочные), которые могут содействовать формированию на нержавеющей стали окислительных или коррозийных пятен. Для их удаления используйте мягкую тряпку, смоченную водным раствором уксуса (80% вода – 20% уксуса). Или же протрите поверхность раствором воды с лимонным соком, после чего немедленно сполосните нужную часть поверхности водой.
Чего следует избегать. Категорическим образом избегайте порошковых моющих средств, абразивных или стальных мочалок, которые могут спровоцировать невыводимые царапины на поверхности створки. Избегайте также использования чистящих средств, содержащих хлор и его производные: отбеливатель и соляная кислота.

Внимание! Особое внимание обратите на брызги сока цитрусовых, колы, кофе, а также на просыпавшуюся соль, если их не удалить сразу, они могут оставить невыводимые пятна на поверхности створки.

СТЕКЛЯННЫЕ СТВОРКИ И ПОВЕРХНОСТИ (прозрачные или с лакированной задней стенкой)

Удары и царапины. Ставьте тупые объекты (кастрюли, блюда, керамические изделия, и т.п.) таким образом, чтобы они не прикасались к внутренней стороне стекла, поскольку они могут поцарапать внутреннюю поверхность при использовании створки

Пар. Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может оставить пятна или накипь. Поэтому, рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Не используйте устройства для чистки паром. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.
Чистка. Удалите пятна грязи с помощью тряпки из мягкой ткани или из микрофибры, смоченной в воде, или обычным моющим средством для стекла. Затем вытрите насухо мягкой сухой тряпкой, особенно стыки между стеклом и рамой. Если на матовом стекле остаются разводы, удалите их дистиллированной водой и чистой тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры.

ANTA IN VETRO

ANTA LACCATA

ANTA IN POLIMERICO

ANTA LEGNO

ЛАМИНИРОВАННЫЕ СТОЛЕШНИЦЫ

Для сохранения ламинированных столешниц в хорошем состоянии требуются следующие меры предосторожности.
Чистка. Протирайте ламинированную столешницу мягкой тряпкой и нейтральным моющим средством или увлажненной тряпкой из микрофибры. Не используйте металлические мочалки или продукты, содержащие абразивные пасты, которые могут повредить блестящую поверхность. Для повседневного ухода рекомендуется использование средства для чистки стекол. В случае более сильных загрязнений используйте мягкую щетку или губку с жидким моющим средством или очистители для стекол, тщательно удаляйте следы используемого средства очистки с помощью увлажненной тряпки для избежания образования полос и разводов и затем протирайте насухо.
Известковый налет. Используйте теплую воду с добавлением уксуса при необходимости.
Пятна от чернил. Удалите эти пятна немедленно с помощью тряпки из мягкой ткани или из микрофибры, смоченной в растворе спирта и воды.
Риск обесцвечивания. Может быть спровоцирован фруктовыми соками, отбеливателями, агрессивными химическими и медицинскими средствами. В случае контакта таких веществ с поверхностью столешницы необходимо немедленно удалить их и аккуратно очистить поверхность.
Чего следует избегать. Для предотвращения обгорания и/или растрескивания ламинированной столешницы, не ставьте на ее поверхность горячие кастрюли (используйте подходящие подставки) и не допускайте сдвигание с варочной поверхности во время приготовления пищи кастрюль, сковородок и гриля, во избежание их соприкосновения со столешницей. Избегайте застоя остатков воды вблизи стыков поверхностей, чтобы предотвратить ее проникновение внутрь и вздутие поверхности.

ПРИМЕЧАНИЯ: Ламинированные столешницы отличаются высокой стойкостью к истиранию. Несмотря на это, они не приспособлены для использования в качестве разделочных поверхностей, для этих случаев рекомендуется использование деревянных и полиэтиленовых разделочных досок.

СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Несмотря на прочность и долговечность, нержавеющая сталь требует некоторых мер предосторожности для сохранения идеального состояния, особенно для предотвращения пятен и царапин.
Чистка. Для удаления обычной грязи достаточно использовать воду (предпочтительнее теплую) и нейтральное моющее средство, нанесенные на тряпку из мягкой ткани или из микрофибры.
Вытрите насухо столешницу мягкой тряпкой.
Известковый налет и трудновыводимые пятна. Даже достаточно чистая вода может содержать соли, железо, известняк, химические вещества (кислотные и щелочные), которые могут способствовать формированию на нержавеющей стали окислительных или коррозийных пятен. Для их удаления используйте мягкую тряпку, смоченную водным раствором уксуса (80% вода – 20% уксуса). Или же протрите поверхность раствором воды с лимонным соком, после чего

немедленно сполосните нужную часть поверхности водой.
Чего следует избегать. Категорически избегайте: использования порошковых моющих средств, абразивных или стальных мочалок, которые могут непоправимо поцарапать поверхность столешницы; использования жидких моющих средств, которые содержат хлор или его производные: отбеливатель и соляную кислоту; пребывание на поверхности длительный период времени мокрых тряпок или железных предметов.
Внимание! Обратите особое внимание на брызги от сока цитрусовых, колы, кофе, а также на просыпавшуюся соль, которые, если не устранить их сразу, могут оставить невыводимые пятна на поверхности столешницы.

ПРИМЕЧАНИЯ: более подробную информацию об использовании столешниц данного типа можно найти в руководстве по эксплуатации и уходу, составленному производителем и доставляемому вместе с самой столешницей.

СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ КВАРЦА

Кварцевые столешницы состоят из кварца, небольшой примеси смолы (<10%), и окрашены неорганическими пигментами (природными оксидами, добытыми из железа).
Кварцевые столешницы требуют минимального ухода.
Чистка. Для очистки кварца, как правило, достаточно использовать увлажненную тряпку из микрофибры. Для очищения поверхностных загрязнений используйте нейтральные моющие средства, при возникновении сильных загрязнений их можно быстро устранить с помощью абразивной мочалки.
Чего следует избегать. Не ставьте прямо на столешницу горячие кастрюли и сковородки. Не используйте абразивные мочалки и продукты, содержащие отбеливатель или высокий базовый PH. Не допускайте ударов, вызываемых кастрюлями, столовыми приборами или другой кухонной утварью.

ПРИМЕЧАНИЯ: более подробную информацию об использовании столешниц данного типа можно найти в руководстве по эксплуатации и уходу, составленному производителем и доставляемому вместе с самой столешницей.

СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ МРАМОРА И ГРАНИТА

Во время производства мраморные столешницы проходят обработку специальными средствами для предотвращения появления пятен. Будет полезным повторять такую обработку время от времени, используя продукцию, рекомендуемую производителем (смотрите руководство по эксплуатации и уходу, поставляемую вместе со столешницей), или другие средства со схожими характеристиками.
Чистка. Для чистки используйте тряпку из мягкой ткани или из микрофибры и раствор из воды и нейтрального моющего средства.

Чего следует избегать. Избегайте использования агрессивных и абразивных средств (например, моющих средств с гранулами или микропорошком), металлических мочалок и моющих средств на основе кислот. Не допускайте попадания кислых веществ на поверхности, таких как, например, фруктовых соков, вина, уксуса и т.д.
Неправильное использование. Не садитесь и не становитесь на столешницу. Чрезмерный вес (особенно у открытых оснований) может привести к поломке.
ПРИМЕЧАНИЯ: более подробную информацию об использовании столешниц данного типа можно найти в руководстве по эксплуатации и уходу, составленному производителем и доставляемому вместе с самой столешницей.

СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ СТЕКЛА

Для повседневной очистки столешницы достаточно использовать увлажненную тряпку из мягкой ткани или из микрофибры, избегая абразивных мочалок или абразивных продуктов.
Для трудноудаляемых поверхностных загрязнений используйте обычные средства для очистки стекол.
Для удаления засохших пятен необходимо нанести моющее средство на пятно и затем смыть его тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры.
В исключительных случаях, или при необходимости устранить пятна от чернил, краски, а также в любом другом случае, когда использование обычных моющих средств для моющихся поверхностей не принесло результата, для удаления пятна можно использовать раствор промышленного ацетона (30%) и воды (70%).
Во время чистки следует аккуратно обращаться и с внутренней поверхностью столешницы, поскольку она подвержена надрезам.
Средства, которые не следует использовать для ухода за стеклянными столешницами: средства с щелочным PH, трихлорэтилен, промышленные растворители, растворители для краски, флористоводородную кислоту, дихлорметан, каустическую соду.
Использование домашней утвари. Не используйте столешницу для отбивания мяса или резки пищевых продуктов, если она НЕ ЗАЩИЩЕНА разделочными досками или специальными подставками.
Удары. Избегайте сильных ударов по столешнице тяжелыми предметами (бутылками, стаканами, тарелками или кастрюлями), которые могут расколоть поверхность. Особо осторожно следует вести себя вблизи с посудомоечной машиной, где ежедневно загружается и выгружается посуда.
Неправильное использование. Не садитесь и не становитесь на столешницу. Чрезмерный вес (особенно у открытых оснований) может привести к поломке.
Открытое пламя. Избегайте контакта с открытым пламенем или горячими кастрюлями.

ПРИМЕЧАНИЯ: более подробную информацию об использовании столешниц данного типа можно найти в руководстве по эксплуатации и уходу, составленному производителем и доставляемому вместе с самой столешницей.

МОЙКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Несмотря на прочность и долговечность, нержавеющая сталь требует некоторых мер предосторожности для обеспечения оптимального срока службы.
Чистка. После использования, сполосните раковину водой (желательно горячей) с обычным средством для мытья посуды, затем вытрите насухо тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры.
Пятна от воды. Даже достаточно чистая вода может содержать соли, железо, известняк, химические вещества (кислотные и щелочные), которые могут способствовать формированию на нержавеющей стали окислительных или коррозийных пятен. Удаляйте такие пятна с помощью специального продукта, предназначенного для нержавеющей стали.
Следует категорически избегать контакта средств, предназначенных для очистки стали, с ламинированной столешницей, поскольку они могут повредить ее.
Трудновыводимые пятна. Такие пятна вызваны известняковым налетом или горячими жирными веществами. Для их очистки используйте денатурированный спирт или нагретый белый уксус, протирая тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры.
Чего следует избегать. Категорическим образом избегать порошковых моющих средств, абразивных или стальных мочалок которые могут спровоцировать необратимые царапины на поверхности створки. Избегайте также использования чистящих средств, содержащих хлор и его производные: отбеливатель и соляную кислоту. Избегайте пребывания на поверхности длительный период времени мокрых тряпок или железных предметов.

Внимание! Обратите особое внимание на брызги от сока цитрусовых, колы, кофе и попадания соли, которые, если не устранить их сразу, могут оставить невыводимые пятна на поверхности столешницы. Не оставляйте под раковиной открытые флаконы с моющими средствами, их испарения которых могут окислить или корродировать нержавеющую сталь.

МОЙКИ FRAGRANITE®

Чистка. Проводите чистку поверхности раковины тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры и нейтральным моющим средством. Аккуратно промойте и затем высушите поверхность во избежание известкового налета впоследствии. Не используйте абразивные моющие средства, которые могут создать матовый эффект поверхности раковины.
Следы известкового налета. Стойкие пятна воды и извести можно удалить с помощью спирта или разбавленного отбеливателя, используя тряпку из мягкой ткани или из микрофибры.
Чего следует избегать. Не оставляйте в раковине аммиак или каустическую соду. Не используйте теплую каустическую соду для прочищения канализации.

МОЙКИ CRISTALITE®

Чистка. Используйте воду (предпочтительнее горячую) и неагрессивные моющие средства, потрите поверхность тряпкой из мягкой ткани или из микрофибры. В случае возникновения пятен

используйте нейтральное моющее средство для кухни. Для удаления стойких пятен используйте тряпку из мягкой ткани или из микрофибры, смоченную в спирте или растворе отбеливателя.
Следы известкового налета. Удаляйте известняковый налет с помощью соответствующих моющих средств против извести, существующих на рынке.
Чего следует избегать. Не оставляйте в раковине аммиак или каустическую соду. Не используйте теплую каустическую соду для прочищения канализации.

ВЫТЯЖКИ ИЗ МЕТАЛЛА ИЛИ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ ИЗ АЛЮМИНИЯ, МЕТАЛЛА И ОКРАШЕННОЙ ЛИСТОВОЙ СТАЛИ

Чистка. Для очистки вытяжки используйте тряпку из мягкой ткани или из микрофибры, смоченную в воде или нейтральном моющем средстве, после чего вытрите поверхность насухо. Не забывайте регулярно мыть металлические фильтры и менять синтетические фильтры, доступные в розничной продаже.
Чего следует избегать. Никогда не используйте для очистки мочалки и абразивные средства.

КЛАССИЧЕСКИЕ ВЫТЯЖКИ

Чистка. Используйте слегка увлажненную тряпку из мягкой ткани или из микрофибры. Для тщательной очистки используйте нейтральное неабразивное моющее средство, следуя направлению природной текстуры дерева. Протрите хорошо выжатой тряпкой и высушите насухо все поверхности.
Вытяжку следует включить непосредственно перед зажиганием огня.
Чего следует избегать. Категорически избегайте использования ацетона, трихлорэтилена и аммиака. Не используйте спирт и пятновыводители.

Внимание! Дополнительная информация о чистке вытяжки приводится в руководстве по эксплуатации и обслуживанию, которое прдоставляется производителем вместе с товаром.

СТОЛЫ

Регулярно проверяйте затяжку болтов, используемых для закрепления ножек и других компонентов стола.

Чистка. В зависимости от типа материала следуйте инструкциям, указанным в разделе «створки».

СТУЛЬЯ/ТАБУРЕТЫ

Чистка. В зависимости от типа материала следуйте инструкциям, указанным в разделе «створки».

Чего следует избегать. Не используйте стулья/табуреты вне крытых помещений. Сидения должны использоваться в положении, когда все четыре ножки стоят на полу (не раскачивайтесь) и никогда не садитесь на спинку.

ПРИМЕЧАНИЯ: во время мытья пола следите, чтобы не оставлять остатки моющего средства на ножках столов, стульев и табуретов. По окончании такой процедуры промойте и высушите остатки используемых для мытья полов средств. Следует избегать использования агрессивных средств, в случае если это невозможно, передвиньте табуреты, столы и стулья на достаточное расстояние до начала процесса мытья.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ВЫДВИЖНЫХ ЯЩИКОВ

Движение наших ящиков осуществляется исключительно бесшумно, благодаря скольжению подшипников в технополимерах на металлических направляющих, тарированных для выдерживания более высоких нагрузок (30 кг динамической нагрузки, 65 кг на основаниях 120). Направляющие скрытого монтажа прошли испытания в лучших европейских институтах, которые гарантируют запас прочности на более чем 80 000 циклов открытия/закрытия для ящиков, без признаков проседания. Ящики оснащены системами против отсоединения и доводным механизмом, который активируется на последних 4/6 см. Ящики могут быть отрегулированы во всех направлениях и не требуют особого ухода.
Чего следует избегать. Избегайте чрезмерно загружать открытый ящик с наружной стороны.

ШАРНИРЫ

Наши шарниры изготовлены из никелированной стали, с фронтальной и вертикальной регулировкой с помощью эксцентрика. Они прошли испытания на более, чем 200 000 циклов открытия/закрытия. Не требуют никакого ухода.
Чего следует избегать. Не храните внутри ящиков открытые флаконы с моющими средствами, испарения которых могут окислить или корродировать металл шарниров.

КРОМКИ

Пар, вырабатываемый посудомоечной машиной, может спровоцировать трещены кромок.
Поэтому рекомендуется открывать посудомоечную машину только после ее полного охлаждения. Всегда вытирайте насухо имеющиеся капли воды.

ПЛИНТУСА И РАМЫ ИЗ АЛЮМИНИЯ

Чистка. Придерживайтесь инструкций, указанных для створок
Чего следует избегать. Никогда не используйте абразивные мочалки или моющие средства с абразивными пастами или химические средства, которые могут создать на поверхности матовый эффект.

РУЧКИ

Чистка. Используйте тряпку из мягкой ткани или из микрофибры и аккуратно вытирайте насухо. Следует особенно тщательно вытирать утопленные ручки, так как они более подвержены застою и проникновению влаги.

Чего следует избегать. Не используйте абразивные средства или растворители (ацетон или аммиак), которые могут нарушить целостность ручек.

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

Все наши бытовые электроприборы отобраны из продукции лучших производителей; это первостепенные фирмы, которые кроме гарантии на свою продукцию (все с маркировкой CE), предоставляют также превосходную поддержку.
Поэтому все запросы на оказание поддержки должны направляться напрямую в центры поддержки фирм-производителей, которые указываются в инструкциях и гарантийных сертификатах, сопровождающих каждый электроприбор.
И в отношении ухода и техобслуживания будет достаточно следовать указаниям производителя.

ПОДДЕРЖКА

Veneta Cucine расположила свои магазины таким образом, чтобы иметь в своем распоряжении компетентных консультантов в момент проектировки кухни, и квалифицированных техников для решения проблем, которые могут возникнуть после покупки. Мы осуществляем квалифицированную поддержку, которая гарантирует абсолютное спокойствие по отношению к приобретенной продукции.
Для покупателей работает бесплатная горячая линия **800 56 00 00** по следующим вопросам:
- для запроса каталога;
- для получения контактов и адресов наших представителей;
- для получения общей информации по чистке и уходу;
- для получения информации об активации условий гарантии;

ИНТЕРНЕТ-САЙТ: www.venetacucine.com

ЗАМЕНА ЭЛЕМЕНТОВ И ПОПОЛНЕНИЕ КОМПЛЕКТОВ

Если Вы желаете заменить или доукомплектовать кухню другими элементами или новыми бытовыми электроприборами, обращайтесь к Продавцам для определения потребностей и заказа желаемых элементов.
Продавец, он же представитель нашей Фирмы, является ориентиром для покупателей, и всегда поможет удовлетворить все Ваши требования.
Рекомендуется приобретать бытовые электроприборы, предназначенные специально для встраивания в кухни Veneta Cucine. Неправильная или неконтролируемая установка может нарушить исправную работу бытовых электроприборов и повредить мебель.

СЕРТИФИКАЦИИ СЕРТИФИКАЦИИ

Компания Veneta Cucine обладает следующими сертификатами:

ISO 9001

Систем сертиФикат качества UNI EN ISO 9001

ISO 14001

Систем сертификат бережного отношения к окружающей среде UNI EN ISO 14001

OHSAS 18001

Систем сертификат охраны здоровья и техники безопасности на рабочем месте OHSAS 18001:2007

目录

01/ 厨房通用有效建议 **114**
02/ 柜体结构及内部隔板保养 **118**
03/ 门板及表面处理保养 **119**
- 膜压，层压板材或双饰面门板及表面处理（德克纹，彩色板和Link表面处理） 119
- 烤漆门板及表面处理（高光表面处理和亚光表面处理） 119
- 实木门板及表面处理（纯实木和实木贴皮） 120
- 聚合材料层压板材和丝绸面门板及表面处理 120
- 高光聚合材料层压板材门板及表面处理 121
- 高光聚酯贴皮门板及表面处理 122
- 铝合金和不锈钢门板 122
- 玻璃门板和表面处理（透明或背面烤漆） 122

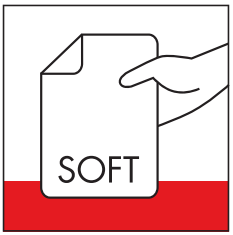
04/ 操作台面保养 **124**
- 层压板材 124
- 不锈钢 124
- 石英石 125
- 大理石和颗粒板 125
- 玻璃 126

05/ 水槽保养 **127**
- 不锈钢 127
- Fragranite® 花岗岩 127
- Cristalite® 花岗岩 127

06/ 烟机保养 **129**
- 现代 129
- 古典 129

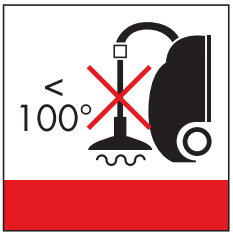
07/ 桌椅保养 **130**
08/ 其他配件及辅材保养 **131**
- 抽屉导轨 131
- 铰链 131
- 封边 131
- 铝合金踢脚线和框架结构 131
- 旋钮式把手和长条式拉手 131
- 电器 132
- 售后服务 132
- 替换件和配件 132

09/ 其他信息 **133**
- 证书 133

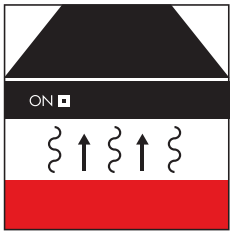


日常清洁厨房，应使用柔软的布和中性清洁剂或湿润的微纤维布，以确保不使用化学清洁剂的深层清洁。

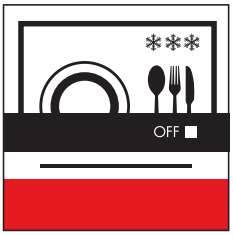
避免使用粉末清洁剂，钢丝绒或磨蚀性清洁工具。



绝不使用100℃蒸汽。万一需要使用清洁产品（参照材质/产品章节），请始终遵照产品相关使用说明，及时清除每份残留，预防可能形成的斑点和/或刮痕。

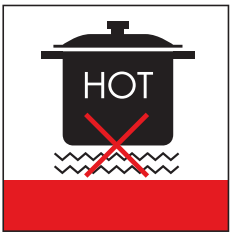


长时间遭受油烟，湿度和蒸汽考验都会对橱柜有所损伤。为了对抗这些橱柜杀手，吸油烟机生产商建议，不论进行何种烹饪，都必须打开烟机，并及时清洁金属滤清器，定期更换合成滤清器以保持机器高效。

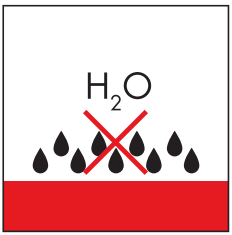


洗碗机产生的蒸汽可能导致封边开裂，表面受损，膨胀和霉菌繁殖。因此建议待洗碗机完全冷却时再打开，定期检查洗碗机在工作中无蒸汽泄漏。并随时擦干水滴，保证干燥。

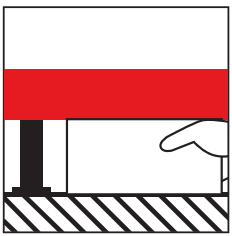
对于台面的保养须根据“操作台面”章节中的具体指示说明来执行。避免滚烫的物体直接接触台面表面。防止液体残留在台面和柜体顶部之间，以及水池和烹饪区周围。



表面水迹。为避免留下水迹，使用柔软的布或微纤维布尽快擦干所有水滴。



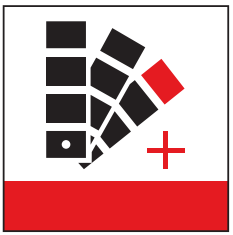
踢脚线后的清洁。定期向外拉出踢脚线并移开。清洁完踢脚线后的空间，重新安装上踢脚线之前，请确保其连接钳保持在正确的位置上。不要用力过猛，防止损坏柜脚。请不要拖拽柜体，以防损坏支撑柜脚。



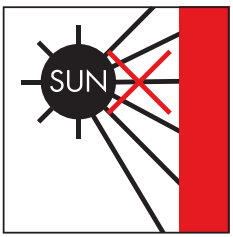
如遇水槽或灶台渗水，请立即联系经销商以避免因此损伤橱柜。

为保持门板，柜体结构，抽屉和其他配件的完好性，请避免超负荷装载或站立于柜体之上。

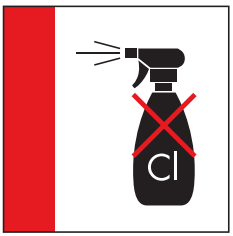
请避免“ DIY ”行为：厨房安装或保养，请联系Veneta Cucine经销商。



如要向使用中的厨房增加新的元素，可突出厨房现有柜体因材质的正常氧化而导致的色差。



为避免橱柜表面产生色差，我们建议避免将您的厨房暴露在阳光直射下。这样的色差在白色或者浅色厨房表面更加明显。



不要让厨房产品接触腐蚀性化学物质（丙酮，氨，三氯乙烯，漂白剂，氢氧化钠，盐酸，稀释剂，去钙剂，污渍清除剂，氢氯酸，银器的清洁物质，烤箱清洁剂，柴油以及所有的碳氢燃料等），它们会对橱柜表面造成不可挽回的损害。如果以上产品当中的某些需存放于柜体内，请确保瓶盖已拧紧，防止腐蚀性挥发气体损害不锈钢零部件。保证这些产品不接触儿童。

操作表面上（如：台面，搁架，餐桌等），不要把物品（如：花瓶，玻璃瓶，或者其他台上物品）长时间静置于操作平面上，确保表面与物品之间有空气流通。这样可避免形成晕疵。

检查地柜与高柜之间是否正确固定连接，特别是一次安装的情况下。使用适合支撑的连接木栓，检查附着墙面是否能够承受吊柜重量。

为确保最大安全程度，保证厨房柜体结构稳定，储藏空间/食品柜空间合理分配，建议将重物放置于地柜底层，避免吊柜或隔板超重负荷。台上物品重量尽可能分配均匀，以保护台面。Veneta Cucine于可信实验室进行多种厨房柜体结构测试，符合EN 14749:2005（6.4.3条）和ISO 7170:2005（6.1.3-6.2.1条）标准。

02 / 柜体结构及内部隔板保养

清洁。使用柔软的布和中性清洁剂活湿润的微纤维布清洁柜体结构和隔板。使用厨房后，应清洁厨余擦干表面。

潮湿。避免湿盘子直接接触柜体结构组成部分，请正确使用碗碟架。

膜压，层压板材或双饰面门板及表面处理（德克纹，彩色板和Link表面处理）

清洁。使用柔软的布和中性清洁剂或湿润的微纤维布清洁门板。对于更顽固的污渍，使用柔软的刷子或者海绵，配合液体清洁剂或者玻璃清洁剂清洁。并及时清理这些产品的痕迹，以免形成划线或损伤光泽度。德克纹表面处理则应遵循纹路清洁，避免水或清洁剂残留。
污渍斑点。用温水浸润的微纤维布，和稀释白醋清洁。
墨水迹。用湿润的微纤维布，蘸稀释白醋，立即清洁污迹。
蒸汽。洗碗机散出的蒸汽可能导致封边条裂开，导致柜体结构胀开。因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。不要使用蒸汽清洁机。始终注意擦干水迹，保持干燥。
避免。使用腐蚀性产品（参见第一点的罗列清单）。不使用钢丝刷或者含有磨蚀性成分的产品，以防对门板表面产生长久的损伤。

烤漆门板及表面处理（高光表面处理和亚光表面处理）

相对于结实的层压板材门板，烤漆门板更需要细心打理。随着时间推移，门板表面颜色会有一些变化。为了最大限度地限制这些颜色的变化，建议避免厨房暴露在太阳光线的直射下。
蒸汽。洗碗机散出的蒸汽可能导致封边条裂开，导致柜体结构胀开。因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。不要使用蒸汽清洁机。始终注意擦干水迹，保持干燥。
清洁。用微纤维的湿抹布和非腐蚀性的中性清洁剂立即清除所有污渍。
并清除清洁剂残留。细心擦干表面及封边以防水迹残留。如遇顽固污渍残留于高光烤漆表面，可使用微纤维布蘸取稀释于水的酒精（90%水—10%酒精）清洁。
避免。绝对避免使用丙酮，三氯乙烯或者含有溶剂的产品。不要使用酒精或去垢剂，腐蚀性清洁膏或海绵。避免使用含有蜡，硅酮等的产品，以防留下晕疵或光泽度不一。

实木门板及表面处理（纯实木和实木贴皮）

实木门板可能因持续渗水或滴水而损坏。所以要随时擦干水迹及蒸汽。实木的稳定性和对门板的正确保护，有时也会受到空气湿度的影响。

湿度。实木可以被看作是湿度器，也就是说它根据环境改变湿度，在潮湿的环境中，实木会膨胀，而干燥的环境下，实木会收缩，有时，甚至永久地改变表面处理。橱柜安装/移动进入近期建成的环境里，湿度会因尚未完全干燥的砂浆而升高，可能导致门板，尤其是实木门板变形。

这种情况下，可使用除湿机，让环境中的温度和湿度保持在正确值上。保持厨房空间干净，不论时间长短，在烹饪过程中一定要打开烟机。此外，门板可能因季节变换而发生轻微的变形。总之，需要考虑所使用的材料的自然属性。

清洁。使用一块柔软的布和中性清洁剂或一块微湿的微纤维布。深层清洁时，使用稀释后的非腐蚀性的中性清洁剂浸湿微纤维布，注意根据实木的天然纹理清洁，而非停留在某一特定位置。使用一块拧干的布擦干清洁剂的残留，并擦干门板的表面。

避免。绝对避免使用丙酮，三氯乙烯。不要使用酒精或去渍机。

蒸汽。洗碗机散出的蒸汽会导致封边和实木框架结构开裂或，膨胀或霉菌。因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。不要使用蒸汽清洁机。始终保持厨房干燥。

色差。实木是一种天然原材料。因此会有色彩和结构的差别，无法通过使用媒染剂或染色漆消除。随着时间的推移，会有或多或少的色差，有时基于门板结构和所在位置有所差异。为尽量延迟这一自然过程，尽量避免厨房暴露在阳光直射下。之后新购入的实木元素有可能会有轻微的色差，但是一段时间之后，会逐渐与之前购入的颜色趋同。浅色厨房的色差会更加显著一些。

聚合材料层压板材和丝绸面门板及表面处理

热量。避免门板或聚合材料层压板材和丝绸面材料暴露于过高温度的热源，这会导致封边卷曲或聚合材料层局部翘起。不论时间长短，在烹饪过程中一定要打开烟机；如果是嵌入式烟机，须确认打开最高级吸力。不要将小型家用电器（咖啡机，小电炉，面包机，电板等） 接近聚合材料层压板材和丝绸面元素，应在电器周围留下足够的空间供空气流通。
烹饪完成后，请勿让烤箱门半敞开。
蒸汽。洗碗机散出的蒸汽会导致封边和实木框架结构开裂或，膨胀或霉菌。因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。不要使用蒸汽清洁机。始终保持厨房干燥。
清洁。使用微纤维布蘸取水和中性肥皂或稀释于水的酒精（90%水—10%酒精）清洁。清除所有表面残留的清洁剂，每一阶段的清洁后，都需要认真擦干。
避免。使用腐蚀性清洁膏，丙酮，攻击性清洁剂，磨蚀性海绵和/或钢丝绒。

高光聚合材料层压板材门板及表面处理

相对于烤漆表面处理而言，聚酯表面处理更闪亮。然而高闪亮度强调了表面可能存在的条纹，鉴于其表面的特殊性，可以通过抛光处理消除条纹，我们建议您询专业人员处理。
蒸汽。洗碗机散出的蒸汽会导致封边和实木框架结构开裂或，膨胀或霉菌。
因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。
不要使用蒸汽清洁机。始终保持厨房干燥。
清洁。只用湿润的微纤维布清洁，检查确认纤维布干净且无可导致表面划痕的细小颗粒。
避免。使用腐蚀性清洁膏，丙酮，攻击性清洁剂，磨蚀性海绵和/或钢丝绒。

高光聚酯贴皮门板及表面处理

相对于烤漆表面处理而言，聚酯表面处理更闪亮。然而高闪亮度强调了表面可能存在的条纹，鉴于其表面的特殊性，可以通过抛光处理消除条纹，我们建议您询专业人员处理。
蒸汽。洗碗机散出的蒸汽会导致封边和实木框架结构开裂或，膨胀或霉菌。
因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。
不要使用蒸汽清洁机。始终保持厨房干燥。
清洁。只用湿润的微纤维布清洁，检查确认纤维布干净且无可导致表面划痕的细小颗粒。
避免。使用腐蚀性清洁膏，丙酮，攻击性清洁剂，磨蚀性海绵和/或钢丝绒。

铝合金和不锈钢门板

清洁。用水（最好是温水）和中性清洁剂清洁污渍，使用非磨蚀性合成海绵，跟随轧光方向清洁。
水渍和顽固污渍。水，即使是足够纯净的水，也可能含有盐，铁，钙，化学物质（酸性或碱性）这些会导致不锈钢形成氧化或腐蚀斑点。使用一块柔软的布浸润水和醋（80%水—20%醋），或者水和柠檬汁，注意立即用水冲洗干净并擦干所清洁表面。
避免。绝不使用粉末清洁剂，磨蚀性清洁剂或钢丝绒等可导致门板表面不可挽回的划伤。避免使用含氯或氯化物的清洁剂，如漂白剂和盐酸。

注意。特别注意柠檬汁，可乐，咖啡和盐，如果没有立即清除，可能会在门板表面留下无法清除的污渍。

玻璃门板和表面处理（透明或背面烤漆）

碰撞和划伤。使用过程中，避免尖锐物品（锅，盘，餐具等）直接接触玻璃内部，划伤内部表面。
蒸汽。洗碗机散出的蒸汽会导致霉菌或水锈。
因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。
不要使用蒸汽清洁机。始终保持厨房干燥。

清洁。使用一块柔软的或者微纤维布，蘸取水或者中性玻璃清洁剂，去除污渍。接着用一块柔软的干布擦干门板，尤其是玻璃和铝合金框架之间的接点。如果亚光玻璃上有晕疵残留，可用干净的柔软布或者微纤维布蘸水清洁。

玻璃门板

烤漆门板

聚合材料门板

实木门板

层压板材台面

为保持层压板材台面不会老化，需要注意以下要点。
清洁。只用柔软的布和中性清洁剂或湿润的微纤维布清洁层压板材台面。不要使用钢丝绒或含有磨蚀性成分的产品，以免损伤台面表面光泽度。日常维护建议使用玻璃清洁剂。如遇顽固污渍，请使用柔软的刷子或海绵，蘸取液体清洁剂或玻璃清洁剂清洁，随后用湿布擦除清洁剂残留以防留下痕迹或水锈，并擦干水迹。
污渍斑点。用温水，如需要，添加稀释白醋清洁。
墨水迹。使用柔软的布或微纤维布，蘸取稀释酒精，立即清洁污迹。
褪色风险。可能由果汁，漂白剂，化学物品或具化学攻击性清洁物品导致。一旦台面接触以上物品，立即清除并再用水清洁，擦干。
避免。为了防止层压板材台面产生焦痕或裂痕，请不要将滚烫的锅（锅下使用隔热垫）直接放在台面上或者在食物烹饪过程中，将煮锅，长柄锅和烤架伸出灶台。避免水迹残留在台面连接处，以防渗水或膨胀。

注意：层压板材台面高度耐磨损。尽管如此，仍然不宜直接在台面表面切剁食材，建议使用木质或塑料砧板。

不锈钢台面

尽管不锈钢台面非常坚固耐久，仍然需要精心维护，特别注意避免污痕和划伤。
清洁。普通污渍使用柔软的布或微纤维布蘸水（最好是温水）和中性清洁剂清洁。再用柔软的布擦干台面。
水迹和顽固污渍。水，即使是足够纯净的水，也可能含有盐，铁，钙，化学物质（酸性或碱性）这些会导致不锈钢形成氧化或腐蚀斑点。使用一块柔软的布浸润水和醋（80%水—20%醋），或者水和柠檬汁，注意立即用水冲洗干净并擦干所清洁表面。
避免。绝不使用粉末清洁剂，磨蚀性清洁剂或钢丝绒等可导致门板表面不可挽回的划伤，绝不使用含氯或者氯化物，如漂白剂和盐酸。避免潮湿的抹布或者铁质物品长时间留在台面表面。
注意。台面沾上柠檬汁，可乐，咖啡和盐，如不立即清理，可能会给台面表面造成无法清除的污渍。此外，注意由锅具，餐具或其他配件造成的划伤。

注意：更多此类台面使用信息请参见台面生产商提供的产品及保养手册。

石英石台面

石英石台面是石英石和一小部分（＜10%）树脂的合成物，由无机染料着色（铁的自然氧化）。
石英石台面的保养相对较简单轻松。
清洁。清洁石英石，通常只需使用一块湿润的微纤维布即可。表面污渍使用中性清洁剂，如有顽固污渍，可用厨房专用海绵快速清洁，粗糙面清洁方式相同。
避免。避免直接将滚烫的煮锅或长柄锅直接放置于台面上（使用隔热垫）。避免使用钢丝绒和含漂白剂或PH碱性高的产品。此外，注意由锅具，餐具或其他配件造成的划伤。
使用不当。不要坐或站立于台面上。超重（以特殊方式置于地柜上）会产生裂痕或损坏。

注意：更多此类台面使用信息请参见台面生产商提供的产品及保养手册。

大理石和颗粒板台面

大理石台面在生产过程中表面经过抗污渍处理，建议定期使用厂家推荐的产品或同类产品进行抗污渍处理（参见台面使用及保养手册）。
清洁。普通污渍使用柔软的布或微纤维布蘸水和中性清洁剂清洁。
避免。不要使用具化学攻击性或强腐蚀性产品（如颗粒或微粒清洁剂），也不要使用钢丝绒或酸性清洁剂。不要让台面长时间接触酸性物质，如果汁，葡萄酒，醋等。
使用不当。不要坐或站立于台面上。超重（以特殊方式置于地柜上）会产生裂痕或损坏。

注意：更多此类台面使用信息请参见台面生产商提供的产品及保养手册。

玻璃台面

日常清洁。台面，只需使用湿润的柔软的布或纤维布，不要使用海绵和磨蚀性产品。表面的顽固污渍，可使用玻璃清洁产品。如有水垢，可倒清洁剂于水垢硬壳处，然后用一块柔软的布或微纤维布擦掉。如沾上墨水，油漆等特殊污渍，普通清洁剂无法有效清除污渍，可使用工业丙酮（30%）稀释于水（70%）清洁。

清洁过程中，也要特别关注台面内部，以及拼接缝处。

避免使用产品。玻璃台面保养需避免下列产品：PH碱性值高的产品，三氯乙烯，工业溶剂，油漆溶剂，氢氟酸，二氯甲烷，氢氧化钠。

刀具用法。不要在台面上击剁肉或者不用砧板或专用隔板而直接在台面上切食材。

撞击。不要用重物猛烈撞击台面（瓶子，杯子，碗碟或锅具），导致台面破裂，尤其注意洗碗机附近台面，因为这里日常重复碗碟装卸工作。

使用不当。不要坐或站立于台面上。超重（以特殊方式置于地柜上）会产生裂痕或损坏。

明火。避免明火或滚烫的锅具直接接触台面。

注意：更多此类台面使用信息请参见台面生产商提供的产品及保养手册。

不锈钢水槽

即使不锈钢结实耐久，也需要遵循正确的保养方法。
清洁。使用后，用水（最好是热水）和洗碟精冲洗水槽，之后用一块柔软的布或者微纤维布擦干水槽。
水迹。水，即使是足够纯净的水，也可能含有盐，铁，钙，化学物质（酸性或碱性）这些会导致不锈钢形成氧化或腐蚀斑点。清除这些斑点需使用不锈钢专用清洁产品。
请绝对避免不锈钢产品直接接触层压板材台面，可能会损坏台面。
顽固污渍。清除由钙化残留或油脂融化而造成的污渍，使用一块柔软的布或微纤维布蘸变性酒精或热白醋。
避免。绝不使用粉末清洁剂，磨蚀性清洁剂或钢丝绒等可对水槽造成不可挽回的划伤。绝不使用含氯或者氯化物，如漂白剂和盐酸。避免潮湿的抹布或者铁质物品长时间留在水槽里。

注意。水槽沾上柠檬汁，可乐，咖啡和盐，如不立即清理，可能会给表面造成无法清除的污渍。不要在水槽下敞口保存瓶装清洁剂，其挥发物可导致不锈钢氧化或腐蚀。

FRAGRANITE® 花岗岩

清洁。使用一块柔软的布或微纤维布和中性清洁剂清洁水槽表面。之后用水冲洗干净，并擦干以免产生水垢。不要使用腐蚀性清洁剂，会使水槽表面失去光泽。
水垢痕迹。使用一块柔软的布或微纤维布蘸取酒精或稀释漂白剂可清除水迹和钙化顽渍。
避免。不要把氨化物或氢氧化钠留在水槽中。不要使用热氢氧化钠清除污渍。

CRISTALITE® 花岗岩

清洁。使用水（最好是热水）和不具化学攻击性清洁剂清洁；因此需用柔软的布或纤维布擦拭表面。如有污渍，则应使用普通中性清洁剂。对于顽固污渍，用一块柔软的布或微纤维布蘸取酒精或稀释漂白剂清除。

水垢痕迹。使用专用抗钙化清洁剂清除水垢。
避免。不要把氨化物或氢氧化钠留在水槽中。不要使用热氢氧化钠清除污渍。

整体金属烟机或正面铝合金，金属及油漆金属板烟机

清洁。只需用柔软的布或微纤维布蘸取水或中性清洁剂清洁烟机，并仔细擦干。记得清洗金属滤清器，并定期替换，可从经销商处采购。
避免。绝不使用钢丝绒或磨蚀性产品清洁。

注意：更多烟机清洁信息请参见烟机生产商提供的产品及保养手册。

古典烟机

清洁。使用微湿润的柔软的布或微纤维布清洁。深层清洁需使用中性非腐蚀性清洁剂，并遵循木纹的自然纹理。用拧干的抹布漂清并擦干所有表面。
每次打开炉灶前，需打开烟机。
避免。绝不使用丙酮，三氯乙烯和氨化物。不要使用酒精或去垢剂。

注意：更多烟机清洁信息请参见烟机生产商提供的产品及保养手册。

餐桌

定期检查用于固定桌腿和其他部件的螺丝螺栓。
清洁。根据材质类型，遵照手册门板章节中的相应指示。

餐椅 / 高脚凳

清洁。根据材质类型，遵照手册门板章节中的相应指示。
避免。不要与室外使用餐椅/高脚凳。使用餐椅时需四脚着地（不要随意摇晃），绝不要坐在椅背上。

注意：清洁地板时，需要特别小心，不要残留清洁剂在餐桌，餐椅和高脚凳腿上。清洁完成后，需漂清并擦干地板清洁时的清洁剂残留。避免使用具有化学攻击性的清洁剂，如无法避免，请于清洁开始前，将高脚凳，餐桌和餐椅移动至安全距离处。

抽屉导轨

抽屉滑动表现优异，高科技聚合物滑轮在承重出色（动态承重30kg，120cm宽的地柜承重65kg）的金属轨道上静音滑动。全隐藏式滑轨经欧洲顶尖科研机构检验，抽屉和拉篮可承受超过100,000次开合而不会塌陷。抽屉具有防滑钩体系，以及最后4/6cm处自动慢关合。此外，抽屉还可于各种角度调节，无需特殊保养。
避免。拉开状态下，避免于抽屉最外侧装载过重物品。

铰链

我们使用镀镍不锈钢材质铰链，可正面或垂直偏心调节。经检验，可承受超过200,000次开合。无需任何形式保养。
垂直开关机械结构，也就是上掀门铰链，经检验，可承受超过80,000次开合。注意：关合时，请从低处紧握门板。
避免。柜体内部请勿放置敞口清洁剂小瓶，挥发物可能导致铰链金属氧化或腐蚀。

封边

洗碗机散出的蒸气可能导致封边开裂。因此建议待洗碗机完全冷却后再打开。保持干燥。

铝合金踢脚线和框架结构

清洁。鉴于材质特性，请参照相同材质门板清洁办法。
避免。不要使用含腐蚀性成分或可导致表面失去光泽的化学成分的清洁海绵或清洁剂。

旋钮式把手和长条式拉手

清洁。使用湿润的柔软的布或微纤维布清洁并仔细擦干。特别注意擦干内嵌式把手，因为那里更容易产生水迹和渗透。

避免。不要使用含腐蚀性成分或含溶剂的产品（丙酮；或氨），会对把手造成损伤。

电器

所有电器从顶尖电器供应商中精选；这些重要供应商，除了提供产品（均有CE标示）保障外，还可提供最佳售后服务。
因此，任何售后服务请求请直接联系电器使用手册及证书上指示的厂商售后服务中心。
产品保养也请听取厂家建议。

售后服务

Veneta Cucine 精选其网点经销商，以确保经销商能够在厨房设计实现过程中，提供有效建议，并为购买行为发生后可能产生的问题提供有效的技术支持和解决方案。合格的售后服务确保您安心购买产品。
终端消费者可拨打绿色热线电话：400 086 1967 要求提供以下服务：
- 寄送产品图册；
- 查找经销商；
- 咨询厨房清洁办法和日常保养方法；
- 咨询协议质保激活办法。

官方网站：www.venetacucine.cn

替换件和配件

如要替换或添置新配件或电器，请向经销商咨询下单。
经销商作为企业的代言人与顾客的问询处，再一次帮助满足消费者的需求。
建议购买由Veneta Cucine配套嵌入电器。因为错误的安装会导致电器无法正常运转并损伤柜体。

证书

Veneta Cucine 拥有以下认证:

ISO 9001

Sistema di Gestione
della Qualità
UNI EN ISO 9001

质量管理体系

ISO 14001

Sistema di Gestione
Ambientale
UNI EN ISO 14001

环境管理体系

OHSAS 18001

Sistema di Gestione
per la Salute e
Sicurezza sul Lavoro
OHSAS 18001:2007

生产健康与安全管理体系

Veneta Cucine®

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

venetacucine.com

Veneta Cucine

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

venetacucine.com

All rights reserved 2018 - Veneta Cucine S.p.A.

Rev. 06/2018