

Veneta Cucine®

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

eng. / USE AND MAINTENANCE MANUAL

fr. / MANUAL D'USAGE ET D'ENTRETIEN

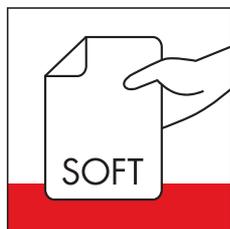
es. / MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

rus. / РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИ

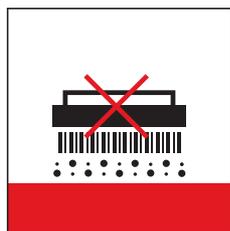
SOMMAIRE

01/ <u>Conseils applicables à tous les modèles de cuisine</u>	48
02/ <u>Entretien des structures et des étagères internes</u>	52
03/ <u>Entretien des portes et des surfaces</u>	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/ <u>Entretien des plans de travail</u>	58
• Stratifié	58
• Acier inox	58
• Agglomérat de Quartz	59
• Marbre et granit	59
• Verre	60
05/ <u>Entretien des éviers</u>	61
• Acier inox	61
• FrAGRANITE®	61
• Cristalite®	61
06/ <u>Entretien des hottes</u>	63
• Modernes	63
• Classiques	63
07/ <u>Entretien des tables et des chaises</u>	64
08/ <u>Entretien des autres composants et assistance</u>	65
• Glissières pour tiroirs	65
• Charnières	65
• Bords	65
• Plinthes et cadres en aluminium	65
• Boutons et poignées	65
• Electroménagers	66
• Assistance	66
• Remplacements ou intégrations	66
09/ <u>Informations</u>	67
• Certifications	67

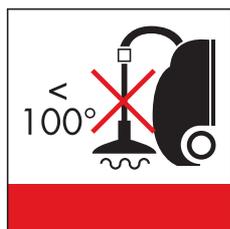
01 / CONSEILS APPLICABLES À TOUS LES TYPES DE CUISINE



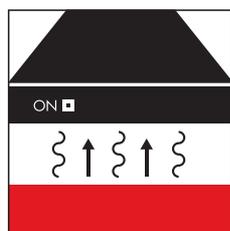
Pour le nettoyage quotidien de la cuisine, utilisez un chiffon souple et du détergent neutre ou un chiffon adéquat en microfibre mouillé assurant un nettoyage en profondeur sans l'utilisation de détergents chimiques.



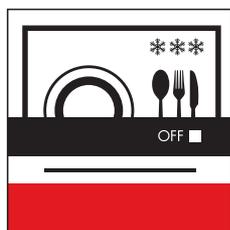
Eviter l'utilisation de détergents en poudre, de pailles de fer ou en acier.



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.



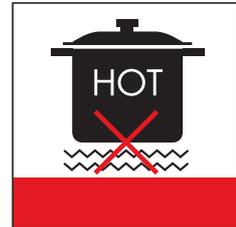
Les fumées, l'humidité et les vapeurs peuvent, à la longue endommager la cuisine. Pour lutter contre ces derniers, il est essentiel d'allumer la hotte à chaque cuisson et de laver les filtres métalliques puis de remplacer les filtres de synthèse régulièrement pour garder l'appareil en parfait état de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



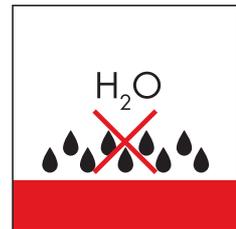
Les vapeurs dégagées par le lave-vaisselle peuvent provoquer des craquelures au niveau des chants, endommager les surfaces, engendrer des variations de couleur, provoquer des gonflements et favoriser la prolifération des moisissures.

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.

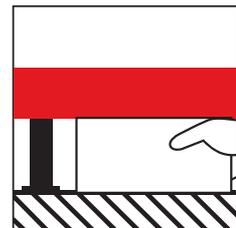
L'entretien des plans peut être effectué en suivant les indications spécifiques reportées au chapitre « Plans de travail ». Veillez à ne jamais poser directement d'objets chauds sur la surface du plan. Évitez la stagnation de liquides au niveau des jointures entre plan, dossier, pourtour de l'évier ou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

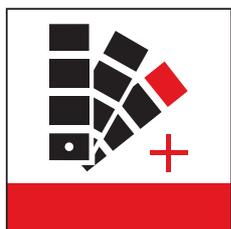


Pour préserver l'intégrité des portes, des structures, des tiroirs et des accessoires, des tiroirs et des accessoires en général, éviter de les surcharger, de s'appuyer ou de monter dessus.

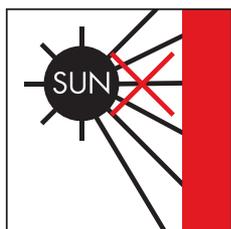




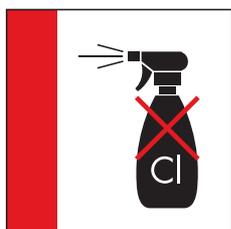
Eviter de "faire soi même": pour le montage de votre cuisine et pour l'entretien au fil du temps, contacter le revendeur Veneta Cucine.



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

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. En cas de taches très tenaces, il est possible d'utiliser, mais uniquement sur les laqués brillants, de l'alcool éthylique dilué dans l'eau. (90% H₂O – 10 % Alcool).

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'il 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. Essayez 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% H₂O – 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 exigent 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. Essayez 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.



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 plats) ou, pendant la cuisson des aliments, de faire dépasser des casseroles, des poêles et des grils de la table de cuisson. Éviter que l'eau ne stagne à côté des joints du plan de travail afin d'éviter des infiltrations de cette dernière et des gonflements.

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

PLANS EN ACIER INOX

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

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

05 / ENTRETIEN DES ÉVIERS

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 FRAGRANT®

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.



06 / ENTRETIEN DES HOTTES

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



07 / ENTRETIEN DES TABLES ET DES CHAISES

TABLES

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

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

CHAISES/TABOURETS

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

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

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



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 souffler", 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. Essayez toujours les éventuelles gouttes.

PLINTHES ET CADRES EN ALUMINIUM

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

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

BOUTONS ET POIGNÉES

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

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

À éviter. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants (acétone ou 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 Cucina 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

REPLACEMENT OU INTÉGRATION D'ÉLÉMENTS

Si vous désirez remplacer ou compléter la cuisine avec d'autres éléments ou avec de nouveaux appareils électroménagers, adressez-vous à votre revendeur pour définir vos exigences et commander ce dont vous avez besoin.

Le revendeur, porte-parole de notre société mais aussi point de référence des clients, vous aidera à satisfaire à nouveau toutes vos exigences.

Nous vous conseillons d'acheter des appareils spécialement conçus pour être encastrés, directement chez Veneta Cucina. 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**