

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO DE MUEBLES

RECOMENDACIONES MAS IMPORTANTES

- **CIERRE SUAVE:** Es importante permitir que las puertas y gavetas se terminen de cerrar solas. No debe empujar las puertas o gavetas hasta quedar cerradas, esto provoca el deterioro del sistema de freno hidráulico.
- **LIMPIEZA:** Se sugiere limpiar los muebles utilizando únicamente trapo suave ligeramente húmedo. Los trapos de microfibra húmedos son muy efectivos e inocuos. Si utiliza productos de limpieza, deben estar recomendados para el material específico al cual se aplicarán.
- **NO DEBE UTILIZAR:**
 - esponjas o productos de limpieza abrasivos
 - productos que contengan cloro, solventes, "thinner" o acetona
 - amoníaco o productos que contengan amoníaco
 - cera para muebles

PRECAUCIONES

- **VAPOR Y CALOR:** Cuidado especial en el uso de equipo que emite vapor y/o calor como jarrillas y ollas eléctricas, cafeteras, hervidores de pachas, hornos, hornos de vapor, lavavajillas u otros. Verificar que el calor y vapor no esté dirigido hacia los muebles. No abrir el lavavajillas inmediatamente después de que haya concluido el lavado para dar tiempo a que el vapor se disipe.
- **SAL, SALAS Y SAZONADORES pueden provocar corrosión:** Cuidar de no dejar caer residuos sobre rieles o herrajes. Limpiar desperdicios orgánicos en los alrededores del basurero, especialmente los herrajes.
- **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA:** Productos como ácido muriático, cloro, solventes u otros pueden provocar corrosión. Deben almacenarse debidamente cerrados, los envases con vaporizador deben guardarse con la boquilla cerrada asegurándose de que no existan fugas ni emisión de vapores.
- **FUGAS DE AGUA:** Se recomienda estar pendientes de cualquier posible fuga, particularmente después de que se haya realizado algún trabajo de plomería ya que, si el agua permanece en el mueble, provoca deterioro.
- **LIQUIDOS:** Cuidado con elementos sobre el top que puedan destilar agua o líquidos que puedan escurrir hacia las puertas o interiores de muebles. Se recomienda atención especial al perímetro del lavatrastos y cercanía de ventanas.
- **NO PARARSE O SENTARSE sobre el top** de granito o cuarzo o similar, esto puede quebrarlos o provocar fisuras. Se recomienda tener especial cuidado en las esquinas, uniones y áreas cercanas a cortes (lavatrastos o plancha). Ver el manual específico de los materiales del top.

CAPACIDAD DE CARGA

- Gavetas con extracción GRASS: carga máxima 40Kg.
- Gavetones de 90 a 120 cm con extracción Grass: carga máxima 75Kg.
- Esquinero Fly Moon: Carga máxima 20Kg.
- Entrepaños: se recomienda observar si muestran pandeo, en cuyo caso se debe reducir el peso que contienen.
- Gavetas y gavetones: observar si el riel abre y cierra con dificultad o ruido, puede ser necesario reducir el peso que contienen.

USO Y MANTENIMIENTO DEL LAVASTRASTOS

Después de su uso enjuagarlo bien con agua y secarlo con paño limpio o paño de gamuza. Para su limpieza se puede utilizar cualquier detergente o jabón de lavar vajillas siempre y cuando no contenga cloro. Para la limpieza de manchas persistentes, utilizar un poco de vinagre blanco ligeramente caliente. Para un mantenimiento óptimo, se recomienda utilizar un producto específico para la limpieza, pulido y protección del acero inoxidable y realizarlo en el sentido del acabado satinado (a lo largo del lavatrastos).

- No utilizar esponjas metálicas ni materiales abrasivos.
- No utilizar de ácido muriático, cloro o agentes químicos no aptos para acero inoxidable.
- No se dejar objetos de metal que estén oxidados sobre el lavatrastos.
- No dejar recipientes de detergentes u otros productos de limpieza abiertos debajo del lavatrastos, la emisión de algunos gases puede provocar corrosión.

Lavatrastos de sub-montar: evitar aplicar demasiado peso o fuerza sobre el lavatrastos ya que el peso puede deteriorar el sello entre el lavatrastos y el top de cocina, ocasionando fugas de agua dentro del mueble. Se recomienda una revisión periódica del sello y, si fuera necesario, reemplazarlo.

USO Y MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR

Para que la extracción sea efectiva se recomienda encender el equipo al momento de comenzar a cocinar para crear así un flujo del aire hacia el extractor. Al finalizar la cocción no apagar el extractor ni retirar los alimentos del espacio bajo el extractor, permitir que el extractor funcione por lo menos 15 minutos adicionales.

Periódicamente se deben lavar los filtros de grasa (rejillas metálicas) con agua caliente (no hirviendo) y jabón. En la limpieza de los filtros, cuidar de no doblarlos y dejarlos secar completamente antes de volverlos a colocar en el extractor. Pueden ser lavados en lavadora de platos.

Si el extractor utiliza filtro de carbón activo, es decir que no cuenta con ducto de extracción hacia el exterior, se debe hacer cambio del filtro cada 4 meses o con mayor frecuencia dependiendo del uso. Estos filtros no son lavables ni reusables.

Si el extractor está empotrado en el aéreo, es indispensable que extienda el vidrio protector y encienda el motor del extractor cada vez que se encienda la plancha de cocción.

Para la limpieza externa, se recomienda seguir las “Recomendaciones Generales” o el inciso “Superficies de Acero Inoxidable” del presente manual según el material de la campana.

Es importante leer el manual específico del modelo de extractor ya que las instrucciones y recomendaciones pueden variar según el modelo.

Para extractores de tecnología iónica es importante seguir las instrucciones propias de esos modelos.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA POR MATERIAL

- **LAMINADO** (melamina, PET, HPL, UV): Utilizar limpiadores y paños suaves cuidando de no humedecer demasiado el trapo y de posteriormente secar las superficies.
- **MADERA**: Para limpiar manchas persistentes utilizar alcohol diluido en agua tibia y posteriormente secar cuidadosamente utilizando un paño suave.
- **LAQUEADO** (pintura mate o brillante) Utilizar detergente diluido con abundante agua tibia y secar inmediatamente de forma cuidadosa utilizando un paño suave.
- **VIDRIO CON MARCO DE ALUMINIO**: Limpiar únicamente con paño húmedo. Si fuera necesario en la parte exterior limpiar el vidrio y el marco con alcohol diluido en agua tibia y secar inmediatamente con cuidado, utilizando un paño suave. En el interior utilizar únicamente paño suave húmedo para no dañar el acabado. No utilizar limpiadores que contienen amoníaco.
- **ACERO INOXIDABLE**: Utilizar productos formulados específicamente para la limpieza de acero inoxidable siguiendo las instrucciones del producto y cuidando que la aplicación se realice en el sentido del acabado satinado. Para la limpieza de manchas persistentes se puede utilizar vinagre caliente disuelto en agua.
- **CROMO**: Se recomienda el uso de un paño suave humedecido con detergente suave diluido en agua; utilice agua tibia para obtener mejores resultados. Para manchas persistentes, se recomienda el uso de una medida de vinagre disuelta en una medida de agua caliente, siempre humedeciendo un paño suave y asegurándose de enjuagar posteriormente para eliminar residuos. En ambos casos, al terminar de limpiar, se debe secar bien, empleando un paño o una toalla de microfibra en movimientos circulares. EVITAR el uso de detergentes abrasivos o limpiadores diseñados para otro tipo de metales o superficies, ya que dañan la película superficial del cromado y pueden provocar óxido. El uso de cepillos o esponjas ásperas es dañino para la superficie cromada.
- **MANCHA DE AGUA**: Secar de inmediato las superficies previene que se forme sarro sobre ella. Para eliminar el sarro se puede utilizar una pasta hecha de bicarbonato con vinagre.