



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Instalación, Precauciones De Uso Y Mantenimiento

Los materiales utilizados para la construcción de nuestras cocinas son de extrema calidad y durabilidad.

Le recomendamos que lea atentamente las siguientes recomendaciones, que le proporcionarán las instrucciones indispensables para el mantenimiento y la limpieza de su cocina para que pueda mantener sus características de belleza en el tiempo. Para cualquier duda no dude en ponerse en contacto con nosotros, nuestro personal estará encantado de sugerir la mejor solución. Nuestras cocinas están diseñadas para ambientes interiores y para uso doméstico.

El Medio Ambiente De La Instalación

Humedad y Temperatura: Los muebles de cocina deben colocarse en entornos cerrados con un contenido de humedad entre 40 y 60 con temperaturas medias entre 16 y 26 C y 61 79 F. Una larga exposición a humedad local, no tratada y alta (por ejemplo, segundas residencias en áreas marítimas) puede dañar los muebles, causando moho, deformación e hinchazón Si se prevén largos períodos de cierre, se aconseja periódicamente ventilar los locales Los arreglos con piezas de madera maciza si se someten a períodos prolongados en zonas con fuerte calentamiento o cerca de fuentes de calor, pueden romperse ocasionalmente. Los ligeros aumentos o retrocesos para cambiar las estaciones o las condiciones ambientales no indican defectos en el producto, sino que son movimientos naturales de materiales naturales y “vivos”.

Luz: Evite la exposición directa a la luz solar. Las piezas de madera o lacadas están cubiertas con un tratamiento de poliuretano o pintura acrílica Cuando se expone a la luz, con el tiempo, pueden producirse variaciones en los tonos de color, dependiendo del tipo de madera y del tipo de exposición más o menos intensa. Recomendamos evitar la exposición directa a la luz solar.

Las fuentes de calor: La cocción si está permanentemente expuesta a altas temperaturas, como en fuentes de calor o fuentes de calor directas, puede romperse ocasionalmente Evite especialmente exponer las superficies laminadas poliméricas a temperaturas superiores a 70 C durante largos periodos de tiempo como termoplásticos, el calor puede causar retracción, deformación y opacidad Evite el contacto directo entre las superficies de la cocina y ollas o recipientes calientes, aparatos que generan calor o humedad, fuentes de vapor.



LIMPIEZA Y
MANTENCIÓN

Montaje

Personal Especializado: Nuestros muebles están equipados con hardware adecuado, con todos los ajustes para una instalación de arte (alturas, nivelaciones y alineaciones). El montaje sólo debe ser realizado por personal especializado, se deben utilizar bujes de expansión adecuados y específicos del tipo de mampostería existente, una vez que la mampostería sea adecuada para reacondicionar muebles suspendidos. Compruebe y ajuste periódicamente la estabilidad del hardware a pared, articulaciones, bisagras y pasadores.

Conexiones Eléctricas y de Gas: Sólo al personal calificado y autorizado se le debe dar un informe de prueba regular al final de la conexión, de acuerdo con las normas de seguridad domésticas aplicables. Compruebe periódicamente las conexiones y las tuberías de gas y la luz.

Campanas: Los muebles de cocina deben colocarse en ambientes diseñados para la evacuación fuera del humo de la combustión (estufa y horno). Durante la cocción del horno y el funcionamiento del horno, la campana de aspiración debe encenderse y apagarse sólo unos minutos después. Las campanas de succión deben adaptarse al aparato en el que se instala la cocina y el tipo de cocina elegido, la selección de la campana debe ser acordada con personal especializado.

Electrodomésticos: Observe cuidadosamente las instrucciones del fabricante, tal como se indica en los manuales de funcionamiento y mantenimiento. Recomendamos hornos con refrigeración forzada y placas de gas con válvula de seguridad no utilice innecesariamente estufas de gas instaladas en la columna. En caso de mal funcionamiento, siempre póngase en contacto con el soporte técnico de los fabricantes.

El Peso: La carga debe extenderse uniformemente sobre la plataforma. Para soportes de pared resistentes, distribuya los objetos más pesados dentro de las bases y armarios. No sobrecargue excesivamente los estantes y cajones interiores.

El Calor: No apoyar en las superficies ollas calientes, sartenes, planchas o cualquier recipiente a una alta temperatura que pueda interferir con la protección. Evite fugas desde el borde de la encimera, ollas, sartenes o grapadoras, evitando así quemaduras, grietas y manchas de calor.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Personal Especializado: Nuestros muebles están equipados con hardware adecuado, con todos los ajustes para una instalación de arte (alturas, nivelaciones y alineaciones). El montaje sólo debe ser realizado por personal especializado, se deben utilizar bujes de expansión adecuados y específicos del tipo de mampostería existente, una vez que la mampostería sea adecuada para reacondicionar muebles suspendidos. Compruebe y ajuste periódicamente la estabilidad del hardware a pared, articulaciones, bisagras y pasadores.

Conexiones Eléctricas y de Gas: Sólo al personal calificado y autorizado se le debe dar un informe de prueba regular al final de la conexión, de acuerdo con las normas de seguridad domésticas aplicables. Compruebe periódicamente las conexiones y las tuberías de gas y la luz.

Campanas: Los muebles de cocina deben colocarse en ambientes diseñados para la evacuación fuera del humo de la combustión (estufa y horno). Durante la cocción del horno y el funcionamiento del horno, la campana de aspiración debe encenderse y apagarse sólo unos minutos después. Las campanas de succión deben adaptarse al aparato en el que se instala la cocina y el tipo de cocina elegido, la selección de la campana debe ser acordada con personal especializado.

Electrodomésticos: Observe cuidadosamente las instrucciones del fabricante, tal como se indica en los manuales de funcionamiento y mantenimiento. Recomendamos hornos con refrigeración forzada y placas de gas con válvula de seguridad no utilice innecesariamente estufas de gas instaladas en la columna. En caso de mal funcionamiento, siempre póngase en contacto con el soporte técnico de los fabricantes.

El Peso: La carga debe extenderse uniformemente sobre la plataforma. Para soportes de pared resistentes, distribuya los objetos más pesados dentro de las bases y armarios. No sobrecargue excesivamente los estantes y cajones interiores.

El Calor: No apoyar en las superficies ollas calientes, sartenes, planchas o cualquier recipiente a una alta temperatura que pueda interferir con la protección. Evite fugas desde el borde de la encimera, ollas, sartenes o grapadoras, evitando así quemaduras, grietas y manchas de calor.

Modificaciones: No realice cambios en el armario individual o en la estructura de la cocina, ya que podría comprometer su estabilidad



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Uso Y Limpieza

Reglas generales : Utilice siempre paños suaves y agentes de limpieza no agresivos. Evite colocar objetos calientes directamente en las partes superiores e intente no sobresalir del borde de la estufa al cocinar con ollas, sartenes y cuencos. Evite las superficies que entren en contacto con sustancias corrosivas como el ácido cítrico (también presentes en los tomates y otros cítricos) que pueden causar daños irreparables al eliminar el brillo original de las superficies. Evite dejar en la superficie productos de limpieza o líquidos alimenticios (vino, vinagre, etc). Preste especial atención al riesgo de decoloración que puede ser causado por jugos de frutas, blanqueadores y productos químicos y sanitarios fuertes. Retirar inmediatamente estas sustancias y limpiarlas a fondo. Evite arrastrar objetos que pueden rayar la superficie. Cuando utilice cuchillos afilados o herramientas, utilice siempre una tabla de cortar para evitar daños permanentes a las superficies. Después de cada uso, seque todo el estancamiento del agua en los muebles. Es importante evitar la micro infiltración persistente, el goteo, el vapor, etc. Con el tiempo, podría causar deformaciones, hinchazón, moho y formación de manchas. Evite la infiltración de agua en el fregadero, juntas de piso, encimeras y pisos. Si es necesario, elimine rápidamente el problema y séllelo si es necesario.

Productos de Limpieza: Los productos para todos los tipos de superficies o materiales están disponibles en el mercado, sólo elija los productos específicos de la superficie a tratar de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento de los contenedores. Limpie las superficies con un paño suave humedecido con poca agua o un detergente suave y luego seque con un paño suave, seco y limpio. No recomendamos el uso de productos abrasivos, productos químicos agresivos, solventes, amoníaco, alcohol, soda cáustica o productos de blanqueo. Cuando utilice un nuevo producto, haga siempre una prueba de punto a punto primero.

Limpieza detrás de los Zócalos: Retire periódicamente los zócalos de las patas del mueble, tirando suavemente de ellos. Después de limpiar los espacios y antes de volver a montar los zócalos, asegúrese de que los pasadores estén en la posición correcta para el anclaje.

Puerta Laminada de polímero: Utilice un paño suave y un detergente específico. En el caso de más suciedad, use esponjas con detergentes líquidos o limpiadores de vidrios. A continuación, retire las huellas de estos productos con un paño seco para evitar rayas. Evite usar láminas de acero o productos que contengan cremas abrasivas o detergentes en polvo que puedan comprometer la especularidad de la superficie. Absolutamente evitar el uso de acetona. Para revitalizar las superficies, pase periódicamente un producto antiestático de silicona.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Puerta Lacada: Un proceso lento de variación de color es normal. Para la limpieza de las puertas lacadas, utilice un paño suave y detergentes no abrasivos. En el caso de las manchas más difíciles, se puede utilizar, pero sólo para las lacas pulidas, alcohol etílico muy diluido. Absolutamente evitar el uso de acetona, trietileno, amoníaco y el uso de cremas abrasivas que dañarían irreparablemente las superficies. Limpiar con detergentes diluidos con agua.

Puertas de Madera (sólidas y chapadas): Las puertas están hechas de maderas bien maduras de la más alta calidad, elaboradas con la más alta artesanía y tratadas con las mejores pinturas. Es importante evitar los contactos persistentes con el agua y el vapor o los ambientes húmedos que en el largo plazo causará la absorción. Es importante saber que la madera es un cuerpo higroscópico que se ve afectado por factores ambientales externos en ambientes muy húmedos tiende a aumentar y en ambientes muy secos a encogerse. Por lo tanto, limpie las áreas donde el agua puede caerse accidentalmente o el vapor puede haber condensado en las superficies. Estas pequeñas atenciones ayudarán a su cocina a mantener las cualidades y la belleza natural de la madera sin cambios. En cualquier caso, no se alarmen por los ligeros aumentos o retiradas en el cambio de las estaciones no se trata de un defecto, sino de un movimiento natural de un material. Para el mantenimiento normal de las puertas de madera, use un paño húmedo y suave. Para una limpieza a fondo utilice un paño empapado con un detergente o desengrasante, sin diluyente abrasivo a 100/100 con agua. Pase el paño en la dirección de las vetas, para limpiar incluso los poros más pequeños. A continuación, enjuague con un paño bien exprimido y seque completamente las superficies. En caso de lavado profundo, revitalizar las superficies con productos a base de cera. Absolutamente evitar el uso de alcohol, acetona, trietileno, amoníaco, lejía o detergentes que contienen cloro.

Puertas, Fregaderos, Electrodomésticos, Campanas y Superficies de Acero Inoxidable: Después de cada uso, limpiar las superficies de acero inoxidable con jabón o detergente neutro, frotándolo con una esponja sintética y con el movimiento siguiendo el acabado satinado. Enjuague y seque con un paño suave. Utilice únicamente productos específicos de acero inoxidable, siguiendo las instrucciones de la etiqueta del producto. Secar las manchas de agua y no utilizar agua para limpiar las superficies de acero inoxidable, aunque el agua puede, si es suficientemente pura, contiene sales, hierro, piedra caliza, productos químicos (ácido o base) formando puntos de oxidación o corrosión. En caso de manchas fuertes (grasa caliente), utilice productos específicos tales como vinagre blanco caliente o alcohol desnaturalizado usando un paño suave para la limpieza. Si después de algún tiempo el acero es opaco, hágalo limpiando con un detergente específico disponible en el mercado. Evite el uso de envolturas metálicas, abrasivos y detergentes que contengan cloro o sus compuestos.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Superficies de Aluminio: Limpiar las superficies de aluminio con productos específicos, es decir agua y detergente neutro, limpiarlos con una esponja sintética y con un movimiento siguiendo la dirección del satén. Enjuague y seque con un paño suave. En el caso de manchas resistentes, siga las mismas instrucciones que en la sección de acero inoxidable.

Tablas Laminadas: El laminado garantiza un alto nivel de resistencia al agua, vapor, manchas, impacto y abrasión. Utilice un paño suave para limpiar. En caso de suciedad, utilice cepillos suaves, esponjas con detergentes líquidos o limpiadores de vidrios. A continuación, retire las huellas de estos productos con un paño seco para evitar rayas. Para las manchas de piedra caliza use agua tibia con la adición de un poco de vinagre. Los más pesados se pueden eliminar con detergentes no ácidos. Las manchas de tinta se limpian con alcohol diluido en lo posible. Evite usar láminas de acero o productos que contengan pastas abrasivas que puedan comprometer la especularidad superficial.

Suelos de Piedra, Mármol y Granito: Se trata de materiales naturales tratados según las más modernas técnicas de impermeabilización, para estos productos es necesario seguir periódicamente los tratamientos que preservan sus características específicas frente al deterioro natural del tiempo. Por esta razón, nuestros planes se proporcionan con la entrega de un frasco líquido resistente a las manchas que garantiza una cura efectiva para mantener su brillo e impermeabilidad. Para la limpieza de los suelos de mármol y granito, se requiere una atención especial dada la característica porosidad natural de la piedra. Se recomienda limpiar las superficies de los suelos de mármol sólo con agua tibia y jabón, evitando detergentes líquidos. El vino tinto, cola, aceite, vinagre, café, frutas y verduras pueden causar manchas y lágrimas que son difíciles de eliminar. Para la limpieza adecuada de pisos de granito, use detergentes ligeros y alcohol ligeramente diluido. Las manchas deben eliminarse inmediatamente. Sin embargo, los alelos tienden a desaparecer, por absorción, con el tiempo (2-3 m).

Tablones Compuestos (Gránulos de Mármol, Cemento y Resinas): Para estos pisos se puede tomar el cuidado regular con agua y detergentes ligeros. Inmediatamente limpie al caer líquidos de origen alimentario para evitar que el vino, bebida, aceite, vinagre, café, las frutas y verduras causen manchas difíciles de eliminar.



LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Tablas: Para una limpieza adecuada, siga el material recomendado en la encimera para el material. Para los suelos de chapa, consulte el consejo dado para las puertas de madera. No se requiere mantenimiento especial. Compruebe periódicamente que los tornillos utilizados para asegurar las patas estén apretados. Evite planchar sobre pisos chapados y laminados para evitar que el calor los dañe. Las mesas están diseñadas para uso doméstico en entornos cerrados.

Sillas: La limpieza debe llevarse a cabo utilizando productos específicos para los materiales de los que se fabrica la silla, utilizando un paño suave y secando bien. Está absolutamente prohibido sentarse si las cuatro patas no descansan todas al mismo tiempo en el mismo nivel, balanceándose, sentándose o apoyándose en los apoyabrazos o el respaldo. Si el fondo es de paja natural, no se requiere atención especial. La base de paja sintética está equipada con películas protectoras con función repelente al agua. Sin embargo, para una protección más precisa y una mayor durabilidad, trate de proteger el fondo con una almohada. Las sillas están diseñadas para uso doméstico en entornos cerrados.

Aran ofrece una relación coste/beneficio insuperable:

- Proceso de barniz al agua innovador para contribuir al cuidado del medioambiente.
- Corte y perforación de encimeras de materiales tradicionales o innovadores.
- Ensamblado artesanal de los productos terminados.
- Producción en kit en toda la gama de productos sobre pedido.
- Proceso de producción completo desde la materia prima hasta el catálogo fotográfico final.