

Cocinas bajo medida

Los muebles están fabricados en TABLERO MELAMINICO (Panel de madera industrializada resultado de un uso intensivo de la tecnología de prensa continua Retardante a la Humedad) recubierta con un decorativo melamínico color blanco, el cual es termo fundido al sustrato de madera, formando así una lámina compacta. Los herrajes "bisagras" de cierre suave que facilitan la apertura y manipulación de las puertas, permiten un funcionamiento óptimo de apertura y cierre.

LAS PUERTAS Y FRENDES DE CAJON

- TABLERO MELAMINICO, recubierta con un decorativo melamínico variedad de colores, termo fundido al sustrato de madera, formando así una lámina compacta.
- PANEL DE ALTO BRILLO O MATE, Lámina de fibra al cual se le aplican diferentes procesos mecánicos que dan como resultado un acabado en alto brillo. Algunas de sus características son: alta resistencia al rayado, calidad en la superficie, nivel de brillo óptimo y estabilidad en los colores ante la luz.
- MAXXIGLOSS o MAXIMATT, Lámina de PVC libre, con tratamiento de superficie de pintura transparente anti-amarilleo con un alto grado de brillo (más de 92 brillo), alta resistencia a la abrasión probada por las pruebas Martindale (certificación ISO 12947-1 clase 5).
- PANEL LAMINADO PREMIUM – ACRILICO EGR, Paneles en MDF calidad Premium retardante a la humedad, con un acrílico recubierto ABC de alta calidad. Acabado liso y ultra brillo que proporciona una apariencia de espejo. POLIURETANO, En Aglomerado de 18mm recubierto en PINTURA DE POLIURETANO color a elegir.

PRECAUCIONES

Los muebles deben permanecer secos evitando filtraciones y escapes del lavaplatos, evite guardar elementos húmedos dentro de los muebles.

- No limpiar con varsol, solventes o hidrocarburos pesados, estos deterioran el acabado del mueble.
- Para limpiar los muebles se debe usar un paño suave libre de grasa o impurezas, humedecido con agua jabonosa (jabón neutro) pasado rápidamente y de forma uniforme, el jabón se puede retirar usando el mismo trapo pero humedecido en agua, finalmente, repase con un paño seco en la misma dirección de la veta, hasta recobrar el brillo. No utilice cualquier tipo de detergentes y blanqueadores, pueden dañar el producto y no es objeto de reclamación.
- El Tablero melamínico no se mancha por la exposición a la gran mayoría de sustancias de uso doméstico. Algunas, tales como tinta de bolígrafo, crayola, tinta de marcador y betún pueden causar un efecto leve en la superficie cuando el contacto es superior a las veinticuatro horas.
- La superficie Tablero melamínico es muy resistente a las altas temperaturas, sin embargo recomendamos nunca exceda la exposición a temperaturas superiores a 100° C.
- No cerrar las puertas con fuerza porque pueden dañar los herrajes y el mismo mueble. No apoyarse en los cajones (a modo de escaleras), no son diseñados para soportar cargas pesadas.
- Las puertas de los muebles no deben abrirse a más de 90° para evitar daños tanto en bisagras como en puertas.
- El acabado del borde de las piezas se realiza con cintas de PVC similares al acabado decorativo del Tablero Melamínico. Estas cintas de PVC no se despegarán con el uso normal del mueble. Se recomienda para prolongar su apariencia que se limpien con un trapo limpio y humedecido en jabón líquido. Adicionalmente, a la función estética que cumplen estas cintas, son muy importantes en la protección de las piezas contra la humedad directa. Por ningún motivo de deben retirar.
- Evite que objetos pesados caigan golpeando las superficies, pues dichos golpes pueden ocasionar hendiduras sobre el acabado de los muebles.

MANTENIMIENTO

- No limpie o lave los muebles directamente con agua a presión. Evite contacto de las superficies con grandes cantidades de agua por tiempo prolongado, puede filtrarse ocasionando daños en la estructura del mueble y generar hongos.
 - No utilice jabones en polvo o crema ya que contiene partículas abrasivas que pueden rayar la superficie.
 - Sobre las puertas de los muebles y los muebles que se encuentran instalados en áreas o lugares que tienen pisos en cerámica o baldosa, se debe evitar el contacto directo con agua, se recomienda el uso de paños o traperos húmedos para la limpieza de estas zonas.
- Evite que sobre la superficie de los muebles caigan residuos de cemento, agua, pintura, ácidos o cualquier tipo de sustancia que pueda deteriorar la apariencia del producto, protéjalos con cartones, easy cover, etc. Así mismo, evite que los productos de limpieza del piso que contengan ácidos o agentes agresivos entren en contacto con los muebles de cocina.
- En lo posible evite el uso de varsol, ACPM, mezcla de agua con thinner, limpia muebles o productos que originen películas sobre las superficies, ya que con el tiempo pueden alterar la apariencia del producto.

RECOMENDACIONES

- Realice la limpieza siempre con trapos o bayetillas limpias.
- Limpie inicialmente las superficies o muebles con trapo o bayetilla seca para retirar el polvo.
- Para retirar manchas o grasa y limpiar las superficies se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón líquido suave o neutro.
- En caso de que las superficies se manchen con vinilos o pinturas límpielas inmediatamente con un trapo húmedo. Si las manchas son de lacas se debe utilizar un solvente adecuado. Los tableros de los muebles tienen texturas, si no se limpian de forma inmediata pueden mancharse.

MESON EN TABLERO MELAMINICO

MANTENIMIENTO

- Para limpiar el mesón se debe usar un paño suave humedecido con agua jabonosa (jabón neutro) pasándolo rápida y uniformemente. Finalmente repase con un paño seco en la misma dirección de la veta, hasta recobrar el brillo.
- Prohibido usar todo tipo de detergentes y blanqueadores.
- La limpieza con agua excesiva no se recomienda, debido a que puede generar hongos y afectar estructuralmente la madera.
- Para cualquier tipo de reparación de debe acudir a un técnico especialista en este tipo de superficies.

RECOMENDACIONES

- Evite utilizar cuchillos, otros objetos corto punzantes y el roce con objetos pesados y de materiales abrasivos. sobre estas superficies y cuidar que no se deterioren por el roce de objetos pesados y de materiales abrasivos.
- Evite que objetos pesados caigan golpeando las superficies, se pueden ocasionar hendiduras o desprendimiento del mueble.
- Por ningún motivo se podrá utilizar la superficie del mueble para pararse o sentarse.
- No coloque objetos calientes sobre la superficie del mueble. Utilice individuales o protectores, antes de colocar los recipientes calientes.

MESONES

Es posible prevenir la aparición de manchas tan pronto ha sido instalado el mesón de la cocina o baño. A continuación, se dan unas pautas para ser realizadas por un técnico especializado en el manejo del material y los productos.

Para ello se procede a limpiar muy bien la superficie con un trapo seco para remover todo tipo de suciedad y abrir los poros del material. Luego se aplica un impregnador o tapa poros que, al ser absorbido por la piedra, actuara como repelente e impedirá que el polvo, la suciedad y la grasa penetren en la piedra, y que el agua de grifo que contiene químicos como el cloro, minerales y sales caiga directamente sobre la piedra causando decoloración y deterioro con el tiempo. Es importante retirar con un trapo el exceso de impregnador aplicado. De esta forma se protegen los capilares más profundos de la piedra y cualquier mancha en la superficie se podrá remover fácilmente con un limpiador. Este proceso es preventivo y será asumido por el propietario si desea prolongar por más tiempo el buen estado del mesón.

MANTENIMIENTO

Para el cuidado diario de la piedra no se recomienda el uso de agua del acueducto sola o limpiadores comunes dado que, siendo ácidos o alcalinos, la decoloran y corroen su pulido natural. Se debe aplicar un limpiador especial con un trapo de algodón blanco y limpio, frotando la superficie con un movimiento circular por unos treinta segundos sin dejarlo secar. Frota hasta que desaparezca por completo usando el lado opuesto del trapo. Se recomienda que los productos se apliquen primero en áreas poco visibles para probar el limpiador, el número de aplicaciones necesarias, la apariencia visual del material después del secado y la efectividad del procedimiento utilizado para luego si aplicarlo sobre toda la superficie.



PRECAUCIONES

- Evite el uso de detergentes cuyo PH sea ácido.
 - Aunque el material tiene buena resistencia evite colocar ollas calientes sobre la superficie del mesón.
 - No utilice esponjas metálicas ni lijas para remover las manchas.
 - Recuerde siempre secar el mesón, después de cada limpieza.
 - Las piedras naturales presentan porosidades, razón por la cual sustancias líquidas como agua, aceite, vino, tintas gaseosas, jugos ácidos, jabones, perfumes, etc., que permanezcan varias horas sobre la superficie del mármol o granito será absorbido, lo que ocasionara la aparición de manchas difíciles de quitar.
 - No corte ni pique alimentos directamente sobre la superficie, utilice una tabla picadora de madera o plástica.
 - Proteja con cartones o plástico durante procesos de modificación o reparación cerca de los mesones.
- Se recomienda productos para la limpieza periódica y manchas en la superficie de los mesones para la cocina y baños, como Stone Protec o un producto de similares características, aplicando dos capas y dejar secar.

IMPORTANTE:

Los poros o superficies permiten la absorción de líquidos hacia al interior de la piedra. Si estos líquidos son de color contrastante con el de la piedra o reaccionan químicamente con sus componentes, se originan manchas notorias. Algunos ejemplos de estos líquidos son: vino, cítricos y aceites. La profundidad que adquiere la mancha está relacionada con el tiempo de permanencia del líquido sobre la superficie y por consiguiente cada vez será más difícil su remoción.

POCETAS EN ACERO

El acero inoxidable ofrece una excelente resistencia a la corrosión atmosférica en zonas urbano-industriales y suburbanas contaminadas.

El aspecto estético permanece inalterable; a esto ayuda los oportunos y periódicos tratamientos de limpieza, descontaminación y pasivación de la superficie del acero durante su uso.

Por su higiene o la severidad del ambiente en el cual se instalen, los productos en acero inoxidable requieren de una limpieza rutinaria.

Los principales atributos del acero son:

- Facilidad de limpieza, por baja rugosidad.
- Apariencia higiénica.
- Fuerte impacto visual (moderno y liviano)
- Bajo costo de mantenimiento.

El acero requiere limpieza periódica como cualquier otro material cuando está en servicio. Los componentes de los aceros inoxidables en construcciones arquitectónicas están expuestos a contaminación urbana, humo de vehículos, polvo, agua lluvia, las marcas de los dedos, el humo del tabaco, residuos de alimentos, entre otros; todos ellos afectan la apariencia original del acero inoxidable.

Si el acero está expuesto a ambientes químicos, salinos o está instalado en lugares que puedan presentar contaminación permanente, es necesario utilizar productos que lo protejan de la oxidación.

MANTENIMIENTO

1. Limpiar el acero con paño no abrasivo humedecido (puede ser paño estilo sabra o una tela o paño de algodón) y jabón detergente en líquido o en polvo que no tenga blanqueador a base de cloro (tipo 1º o EASSY-OFF), debe estregar en el sentido del pulido de la lámina (lijado normalmente vertical) de manera consistente y pareja, nunca estregar en sentido circular.
2. Luego pase un trapo húmedo líquido hasta retirar completamente el jabón. Nunca use manguera o trapos demasiado húmedos para retirar el jabón.
3. Después seque con trapo limpio totalmente seco para retirar el exceso de humedad de la lámina, esto evita la presencia de manchas de agua.

Evite el uso de sodio (desinfectante), ácido clorhídrico, ácido muriático, ácido sulfúrico, yodo, amoníaco, blanqueador, solución para revelado de rayos X, esponjillas que rayen o suelten partículas metálicas oxidables, ya que son agentes fuertemente oxidantes y altamente reactivos, que ocasionan corrosión.

RECOMENDACIONES

- Selle cada año la unión entre el lavaplatos y el mesón, con silicona transparente, estando la superficie seca.
- Recomendamos no usar esponjillas o herramientas de hierro o acero al carbono, ya que pueden generar picaduras o rayas en el producto.
- Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, se recomienda realizar alguno de los siguientes pasos: Ejecute los pasos del 1 al 3 descritos en la limpieza rutinaria, pero utilizando agua caliente y estregando con un cepillo de fibras nylon.
- Utilice disolvente orgánico (thinner), aplíquelo con un paño de algodón o un cepillo de cerdas de nylon en el mismo sentido del acabado del acero, luego con un trapo humedecido retire completamente los residuos de thinner, y con un paño seco y limpio seque completamente hasta retirar el agua de la lámina.

RECOMENDACIONES PARA ELIMINAR RAYAS LEVES EN EL ACERO INOXIDABLE

En el caso de que la lámina presente rayas leves, frote con un paño (sabra) en el sentido del pulido de forma fuerte y constante, y realice posteriormente las labores de limpieza rutinaria antes mencionadas en este manual.

ESTUFA

MANTENIMIENTO

- Mantenga limpios los quemadores, la cubierta de la estufa y el horno.
- Para su limpieza, retire las hornillas con sus bases y limpie con cualquier detergente, vuelva a poner las hornillas en su sitio verificando su adecuada conexión
- Consultar el manual entregado por el proveedor de estufas, hornos y campana para un adecuado uso.
- Realizar mantenimientos preventivos por personal especializado y autorizado.
- Cada que ocurra un derrame de sustancias deberá limpiarse y no dejar acumular los líquidos o aceites, ya que ante un nuevo calentamiento del artefacto, se aumentara la adhesión al metal, haciendo más difícil su limpieza.
- Las áreas más próximas a las fuentes de calor tienden a presentar un oscurecimiento cuando no se ha hecho la limpieza con frecuencia. En este caso para recuperar brillo, es necesaria una limpieza a fondo con una esponja no metálica o su equivalente.
- Mantenga limpia la tapa de la fuente de calor y las superficies alrededor de esta. La suciedad, la grasa derramada y otros materiales inflamables son fuentes de riesgo. Recuerde la periodicidad en la limpieza y desobstrucción de los orificios de las fuentes de calor.

RECOMENDACIONES DADAS POR EL FABRICANTE

- Asegúrese de que el artefacto este bien ventilado, mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.
- Las perillas se deben encontrar en posición de APAGADO, cuando no estén en uso.
- Verifique antes de encender la fuente de calor, que la hornilla este correctamente ubicada y ajustada a la fuente de calor.
- La ubicación incorrecta de las hornillas, sobre la fuente de calor puede ocasionar mala combustión y deterioro de la fuente de calor de aluminio.
- Los daños ocasionados a este aparato por la inadecuada manipulación, quedan excluidos de la garantía del artefacto.

PRECAUCIONES

- Encender cada una de las fuentes de calor de la estufa con la perilla ubicada en la posición de flujo MAXIMO.
- Verificar que la llama de cada una de las fuentes de calor sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma.
- Durante y después del uso, evite que paños de cocina permanezcan cerca a fuentes de calor de gas. Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use paños secos y de tejido liviano.
- Evite almacenar cerca del artefacto detergentes y sustancias



inflamables de ningún tipo (thinner, gasolina o blanqueadores, entre otros).

- Evite que se derramen líquidos sobre los quemadores de la estufa, pues pueden apagar la llama y generar escapes de gas.
- Mantener limpia la tapa del quemador y alrededor de las superficies de las boquillas, la grasa es inflamable y puede generar un incendio.
- No utilizar objetos punzantes como cuchillos para retirar restos de alimentos de la superficie de la estufa o el horno.
- Evite al máximo que los alimentos se derramen al cocinarlos; de este modo el mantenimiento será sencillo.
- No ponga ollas y recipientes mojados sobre las hornillas; así se consume menos gas para el calentamiento.

PRECAUCIONES EN CASO DE FUGAS DE GAS

- Abra puertas y ventanas permitiendo ventilar la casa, especialmente el lugar donde se ha producido la fuga y concentrado el gas.
- Evacue el lugar mientras desaparece los gases y se haya controlado la situación.
- Evite encender fósforos, prender o apagar luces, manipular enchufes, ya que estos producen chispas y son fuente de ignición.
- Si hay fuego, este debe apagarse inmediatamente o llamar a los bomberos.

CUIDADOS DE LAS FUENTES DE CALOR

- Para su limpieza déjelos en agua con jabón de lavaplatos y limón desde la noche anterior y luego proceda a lavarlos con una esponja no metálica.
- Para la limpieza de las fuentes de calor de aluminio utilice jabón de cocina y frote la superficie sucia con una esponja suave, nunca utilice esponjillas metálicas que puedan rallar los quemadores.
- Evite derrames en la zona con acabados rugosos de los quemadores, allí se dificulta en gran medida la limpieza.

CAMPANA

Al ser en acero inoxidable al igual que la estufa, se debe tener especial cuidado con este material. Evitar el uso de limpiadores con sustancias que contengan compuestos de cloro, recordar siempre que el cloro y en general los halógenos son los principales enemigos del acero inoxidable. Los fabricantes y proveedores del acero inoxidable recomiendan que para mantener su brillo es necesario limpiarlo con una esponja no metálica. Al hacerlo debe frotarse longitudinal del metal, con el fin de evitar rayas y visos que desluzcan la textura.

PRECAUCIONES

- No ejercer fuerza o colgar cosas de la campana ya que no está diseñada para soportar peso adicional.
- Le recomendamos no usar esponjillas, espátulas o herramientas de hierro para su limpieza, ya que pueden generar picaduras o ralladuras en la lámina.

HORNOS A GAS

Revise periódicamente que la fuente de calor se encuentre encendida a través de las dos perforaciones frontales del difusor, si por algún fenómeno anormal la fuente de calor se apaga durante el proceso de cocción, este no cuenta con un sistema de cierre automático que impida el paso de gas a la fuente, si esta situación llega a presentarse, lleve la perilla de control de temperatura hasta la posición de CERRADO, abra la puerta del horno y no intente encenderlo hasta después de transcurrido 10 minutos cuando la concentración de gas se haya reducido a niveles que no generan riesgo.

Para evitar accidentes, la carga máxima para los entrepaños del horno debe ser de 8 kg.

PRECAUCIONES

- No haga fuerza a las perillas más allá del tope ABIERTO y CERRADO.
- No hale las perillas, porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas.
- Las válvulas deben permanecer en su interior limpias de grasa y derrames originados por la cocción de alimentos. El depósito de residuos puede afectar el buen funcionamiento de las mismas. Deben evitarse los movimientos laterales en el vástago de la válvula; ya que ocasionaría fugas.
- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula.

EXONERACIÓN DE GARANTÍA

- Cuando el consumidor omita y/o no atiende las instrucciones y recomendaciones descritas en este documento.
- Por daños en la instalación y/o manipulación.
- Instalación incorrecta.
- Aceptación y conformidad del formato que diligencia (firma) cuando se le hace entrega de la mercancía, esto no permite devolución del mismo. Cualquier novedad debe quedar diligenciada en el formato de satisfacción de entrega.
- Por mal uso, manejo o almacenamiento indebido del producto
- Por rayones ocasionados por suciedad o limpieza deciente.
- Por humedad excesiva en el producto.

NOTA IMPORTANTE: Se sugiere al usuario seguir y tener muy en cuenta la información suministrada, ya que TODACO S.A.S no se hace responsable por reclamaciones derivadas de la omisión de esta información.

