

GUÍA DE MANTENIMIENTO

Para conservar los muebles nuevos día tras días.



SCHMIDT

INTRODUCCIÓN

Acabas de estrenar tu nueva cocina, equipamiento o cuarto de baño Schmidt.

Agradecemos tu compra y la confianza que has depositado en nosotros.

Hemos diseñado esta guía especialmente para TI.

En ella encontrarás consejos útiles de mantenimiento y de uso, para que tu cocina o tu cuarto de baño sigan tan bonitos y agradables como el primer día.

Nos hemos esmerado al máximo a la hora de fabricarlos, y cada etapa de la vida de tu cocina, equipamiento o cuarto de baño es una fase importante (montaje, uso, etc.).

Si necesitas más información, no dudes en ponerte en contacto con tu tienda Schmidt.

El incumplimiento de estas instrucciones de mantenimiento implica la pérdida de la garantía. Además, SCHMIDT declina cualquier responsabilidad con respecto a los daños causados por un mantenimiento o un uso indebidos de la cocina o el equipamiento.

ÍNDICE

RECOMENDACIONES GENERALES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD

P. 4

Higrometría	P. 4
Recomendaciones sobre el calor y el vapor	P. 4
Consejos y consejos de seguridad	P. 4
Especificación de pesos en nuestros productos	P. 5
Piensa en tus hijos	P. 5

CUERPOS DE MUEBLES

P. 6

Cuerpos de muebles y otras superficies melaminadas, estratificadas o recubiertas de polímero.	P. 6
---	------

FRENTES Y ELEMENTOS DECORATIVOS

P. 7

Frentes y elementos decorativos de madera maciza o chapeada	P. 7
Frentes y superficies lacadas	P. 7
Frentes y superficies mates	P. 8
Frentes y superficies de madera barnizada y lacada	P. 8

ENCIMERAS

P. 9

Recomendaciones generales de mantenimiento para todas las encimeras	P. 9
Encimeras estratificadas y con estratificado compact	P. 10
Otros tipos de encimera	P. 10
Superficies de cristal	P. 12

MESAS Y SILLAS

P. 13

Asientos	P. 13
Tubos	P. 13
Tableros de cristal	P. 13

FREGADEROS, PLACAS DE COCCIÓN, CAMPANAS Y OTROS COMPONENTES: TIRADORES, BISAGRAS Y COMPASES

P. 14

Fregaderos / Grifería	P. 14
Placas de cocción de vitrocerámica, inducción y gas	P. 16
Campanas aspirantes / Hornos / Lavavajillas	P. 16
Bisagras y compases	P. 17
Cuberteros de madera y de plástico / Tiradores y pomos	P. 18
Componentes de aluminio y perfiles lacados Eolis	P. 18
Un gesto por el medioambiente	P. 18

PEQUEÑOS AJUSTES PARA HACER UNO MISMO

P. 19

Bisagras - Instrucciones y montaje	P. 19
------------------------------------	-------

RECOMENDACIONES GENERALES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD

HIGROMETRÍA

Un ambiente demasiado húmedo o demasiado seco podría alterar su cocina.

La madera es un material natural y vivo, por lo que estas variaciones le afectan especialmente.

Una buena higrometría se sitúa entre **un 40 y 70% de humedad**.

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Ventila la cocina regularmente.
- > En invierno, utiliza humidificadores en los radiadores.



RECOMENDACIONES SOBRE EL CALOR Y EL VAPOR

MUEBLES

La acumulación frecuente y prolongada de vapor de agua (placa de cocción, lavavajillas) y de aire caliente (horno), puede provocar el desprendimiento de los cantos de los frentes y otros elementos.

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Al utilizar la placa de cocción, enciende la campana unos minutos antes de empezar a cocinar. Esto facilitará la evacuación del vaho.
- > Retira el agua y la condensación de los frentes y los laterales de los muebles.
- > Si utilizas un cocedor a vapor, recuerda abrirlo debajo de la campana encendida.
- > No dejes que el vapor y el calor de los pequeños electrodomésticos (microondas, cafetera, hervidor o cocedor de huevos) actúe sobre los muebles. El vapor provoca la dilatación de los muebles. Cuando lo utilices, coloca el electrodoméstico que genere el vapor en la parte delantera de la encimera.
- > Enciende siempre la campana antes de empezar a cocinar.

CONSEJOS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD

- > **Nuestra red dispone de montadores experimentados para montar nuestras cocinas.**
- > **Los equipamientos eléctricos y sanitarios deben ser instalados por profesionales cualificados.**

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Las cocinas o equipamientos Schmidt deben utilizarse en condiciones normales.

Cualquier uso indebido puede provocar una herida o daños materiales.

- > Los niños no deben subirse a los muebles, los cajones, las encimeras o las mesas, ya que se exponen a caídas y heridas.
- > Nunca dejes a los niños sin vigilancia en la cocina, ya que podrían poner en marcha los electrodomésticos.

- > No permitas que una persona se meta dentro de un armario, las puertas podrían cerrarse automáticamente.
- > ¡No te cuelgues de los elementos altos! Estos elementos podrían descolgarse en caso de sobrecarga. No manipules elementos que puedan desprenderse.
- > Recuerda cortar la alimentación eléctrica para remplazar cualquier componente eléctrico, durante una intervención del SPV o al limpiar los aparatos.

| NOCIÓN DE CARGA EN NUESTROS PRODUCTOS

La carga soportable por los fondos de los muebles y las baldas es de 65 kg / m2 conforme a la norma de seguridad EN 14749.

| PIENSA EN TUS HIJOS

Tu cocina es un espacio de vida, el corazón de tu hogar. En ella puedes reunirte con la familia, compartir una comida o la merienda de los niños. Pero tu cocina es también un lugar de acción, donde pelas, cortas y cueces, donde abres y cierras los cajones y las puertas de los armarios muchas veces.

Nosotros probamos tanto la seguridad como la resistencia de los productos.

Hemos diseñado sistemas de seguridad adaptados a los cajones, las puertas de los armarios y las baldas, pero la cocina es un magnífico terreno de exploración para los niños. Estadísticamente, es el lugar de la casa donde se producen más accidentes.

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Mantén los productos de limpieza en un lugar alto o bajo llave.
- > Evita las caídas, y asegúrate de que tus hijos no utilicen las puertas y los cajones como escaleras o columpios.
- > Cuando cocines, mantén sistemáticamente los mangos de las cacerolas hacia la pared, fuera del alcance de los niños.
- > Elige grifos monomando, reducen el riesgo de quemaduras y permiten ahorrar agua caliente.

SOLUCIONES DE "SEGURIDAD INFANTIL" DE SCHMIDT:



Horno de puerta fría



Encimera con bordes redondeados



Cajón antivuelco



Bloqueo magnético



Enchufes integrados



Tope antivuelco

CUERPOS DE MUEBLES

CUERPOS DE MUEBLES Y OTRAS SUPERFICIES MELAMINADAS, ESTRATIFICADAS O RECUBIERTAS DE POLÍMERO

- > **Limpieza cotidiana:** con agua y jabón, alcohol con agua o con líquido lavavajillas, aclarar bien y secar con un paño suave.
- > **Prohibido:** productos abrasivos (polvos o cremas), estropajos, disolventes (acetona, aguarrás, gasolina, etc.), productos de limpieza a base de silicona y restauradores de pintura (de tipo *polish*).

FRENTES Y ELEMENTOS DECORATIVOS

FRENTES Y ELEMENTOS DECORATIVOS DE MADERA MACIZA O CHAPEADA

La madera es un material vivo que se caracteriza por las irregularidades naturales del color y las estructuras. Las superficies están tratadas con varias capas de laca o barniz de alta calidad. La incidencia de la luz y los rayos de sol provocan decoloraciones normales que no pueden ser objeto de ninguna reclamación. Los frentes de madera maciza son fáciles de limpiar:

> **Limpieza cotidiana:** con un paño ligeramente húmedo, siguiendo siempre el sentido de la veta para limpiar los poros. Para eliminar los restos de humedad en los perfiles, los ángulos y los bordes, pasa un paño seco por los frentes.

Para evitar que se sequen las manchas, quítalas inmediatamente. Asimismo, procura no utilizar paños demasiado mojados.

> **Prohibido:** no expongas la madera a un aire demasiado húmedo o demasiado seco. De lo contrario, la madera se deforma (dilatación o encogimiento) y puede afectar a la laca o el barniz aplicados cuidadosamente. Por esta razón es muy importante poner en funcionamiento la campana mientras cocines y te asegures de que la ventilación sea la adecuada. Cuando acabes cocinar, seca las superficies húmedas para evitar el hinchamiento.

FRENTES Y SUPERFICIES LACADAS (brillantes, satinadas, laca micrón, melaminadas, melaminadas con barniz supermate, estratificadas, policarbonato, barniz)

Las finas estrías que pueden apreciarse bajo una luz halógena o la luz del sol son producto de un pulido para dar un efecto brillante, y no son un defecto de la superficie. Estas marcas aparecen de forma natural al aplicar el producto sobre una superficie brillante, como por ejemplo en un coche.

Estos acabados se limpian muy fácilmente.

> **Limpieza cotidiana:** paño suave humedecido con agua tibia. Seca las marcas de agua inmediatamente con un paño suave, sin frotar.

> **Limpieza específica** (de agua, de productos alimentarios de origen animal o vegetal, grasa, bebidas): utiliza simplemente una esponja con agua caliente y un poco de lavavajillas. Aplica el producto con un paño suave.

> **Prohibido:** ¡nunca limpies en seco los frentes lacados y brillantes! Los limpiadores abrasivos (paños de microfibra, estropajos, etc.) pueden rayar las superficies. Estos arañazos no podrán ser objeto de reclamaciones.

FRENTES Y SUPERFICIES MATES

> **Limpieza cotidiana:** la superficie mate no requiere un cuidado particular. Basta con limpiarla a menudo con un paño impregnado de agua caliente y un poco de detergente suave. La superficie resiste a prácticamente todos los desinfectantes y detergentes de uso doméstico habituales. Con una esponja de melamina —también conocida como esponja «mágica»— será suficiente para llevar a cabo la limpieza y el cuidado cotidiano de la superficie.

 **Gama Arcos Supermate:** utiliza la esponja «mágica» incluida en el pedido.

> **Limpieza específica:** para quitar la suciedad que no desaparece con los detergentes de uso doméstico habituales, se recomienda utilizar disolventes aromáticos no agresivos (acetona).

Tipo de mancha	Producto recomendado y aplicación
Jarabe, zumo de fruta, mermelada, alcohol, leche, té, café, vino, jabón, tinta.	Esponja «mágica» con agua.
Grasas animales o vegetales, salsas, sangre seca, vinos y espirituosos secos, huevo.	Esponja con agua fría y jabón o un detergente de uso doméstico.
Negro de humo, gelatina, cola vegetal o vinílica, residuos orgánicos, goma arábica.	Esponja con agua caliente y jabón o un detergente de uso doméstico.
Laca para el cabello, aceite vegetal, bolígrafo o rotulador.	Metiletilcetona, alcohol, acetona.
Abrillantador, base de maquillaje y maquillaje de fantasía.	Paño de algodón con disolvente.
Pintaúñas, barniz en spray, aceite de linaza.	Paño de algodón con acetona.
Pintura al óleo sintética.	Paño de algodón con tricloroetileno, disolvente nitro.
Pegamento neopreno.	Paño de algodón con tricloroetano.
Marcas de silicona.	Espátula de madera o de plástico, con cuidado para no rayar la superficie.
Depósitos de cal.	Detergentes con bajo contenido de ácido cítrico o acético (un 10% como máximo).

FRENTES Y SUPERFICIES DE MADERA BARNIZADA Y LACADA

> **Limpieza cotidiana:** paño suave seco o humedecido con agua tibia.

> **Limpieza específica (manchas persistentes):** alcohol de quemar y, posteriormente, limpiar con un paño húmedo. Frota en el sentido de la veta y utiliza paños limpios que no suelten pelo.

Manchas en madera barnizada y lacada.	Tratamientos
Agua superficial, gota seca.	Pasa una esponja húmeda y seca a continuación.
Bebidas varias, manchas de origen vegetal.	Frota con un paño húmedo y seca a continuación.
Sangre, huevos, manchas de origen animal.	Esponja húmeda con líquido lavavajillas.
Grasa	Esponja húmeda con líquido lavavajillas, aclara y seca.
Vela	Retira todo lo que puedas con una tarjeta rígida, limpia con un paño empapado en agua muy caliente y pasa un paño seco.
Tinta	Alcohol de quemar (salvo con el barniz de muñeca), zumo de limón, productos antióxido.

 **Atención:** lee las recomendaciones antes de cualquier intervención. Vierte siempre el producto de limpieza en un paño, nunca directamente sobre la superficie. Haz una prueba en una parte oculta antes de utilizarlo en toda la superficie. Trata un único material a la vez y, si es necesario, protege los demás (clavos dorados, herrajes). Limpia la mancha del exterior hacia el centro para evitar que se extienda.

> **Prohibido:** productos abrasivos (polvos o cremas), estropajos, disolventes (acetona, aguarrás, gasolina, etc.), productos de limpieza a base de silicona y restauradores de pintura (de tipo *polish*).

Nota: La madera es un material natural y vivo, por lo que su aspecto puede cambiar con el paso del tiempo debido a la exposición de la madera a los rayos UV (solares y lunares).

ENCIMERAS

RECOMENDACIONES DE MANTENIMIENTO PARA TODAS LAS ENCIMERAS

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Pasa un paño por la encimera después de usar la cocina. Limpia las manchas frescas inmediatamente, limpia el líquido estancado en la encimera cerca del fregadero, de la placa de cocción y de las juntas de cola.
- > No dejes que el agua se estanque, especialmente en torno a los ensambles de la encimera, los bordes y alrededor de los fregaderos, placas de cocción, etc.
- > Manchas de cal en las superficies: hay que limpiarlas inmediatamente y secar cualquier depósito líquido estancado en la encimera (de la cocina o del baño).
- > Encimeras con textura: utiliza un cepillo de cerdas duras para limpiar este tipo de superficies.

 **Atención:** Los ácidos utilizados para quitar el sarro de las cafeteras pueden dañar la encimera. El consumidor debe tomar las medidas necesarias para proteger la encimera durante la limpieza. El vinagre de cocina no mancha.

Tanto las encimeras brillantes como las mates seducen por su estética sorprendente. Sin embargo, debes tener en cuenta que las marcas son mucho más visibles en este tipo de superficies.

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > No cortes sobre la encimera, utiliza una tabla de cortar. A pesar de que son muy resistentes a los arañazos, es la única forma de evitar las marcas por completo.
- > No pongas cacerolas, sartenes u otros objetos calientes directamente sobre la encimera, ya que esto provoca daños directos en la superficie. Esta es la razón por la que es necesario utilizar salvamanteles. Las encimeras tienen una resistencia al calor limitada. En el caso de las estratificadas, se considera que por encima de los 180 °C pueden sufrir daños irreversibles. A modo de ejemplo, el fondo de una cacerola que se haya utilizado para hervir agua está por encima de los 250°C.

 **Atención:** los objetos o la vajilla (de porcelana, cerámica, loza, etc.) pueden dejar marcas superficiales. Estas marcas son inevitables, no afectan en ningún caso a la calidad y el uso del producto, **por lo que no se tendrán en cuenta en caso de reclamación.**

Al utilizar el lavavajillas, el vapor de agua bajo la encimera puede provocar hinchamientos. Te aconsejamos dejar cerrado el aparato 30 minutos después de que termine el programa. **No podemos responsabilizarnos de este tipo de daños, dado que el montador coloca una protección contra el vapor destinada a este fin.**

NUESTROS CONSEJOS



Cortar: utiliza tablas de cortar.



Desplazar objetos: levanta los objetos para moverlos.



Fuentes o cacerolas calientes: utiliza salvamanteles.

ENCIMERAS ESTRATIFICADAS Y CON ESTRATIFICADO COMPACT

- > **Limpieza cotidiana:** muy fácil de limpiar, para eliminar las marcas y la suciedad basta con una esponja húmeda con un poco de líquido lavavajillas y un paño seco justo después.

OTROS TIPOS DE ENCIMERA

ENCIMERAS DE RESINA

Estas encimeras hechas con materiales sintéticos tienen la ventaja de ofrecer una estanqueidad perfecta con la cubeta integrada.

- > **Limpieza cotidiana:** agua y jabón o un producto con alcohol (limpiacristales). **Consulta las indicaciones de mantenimiento para encimeras.**
- > **Limpieza específica (manchas de pintalabios y pintaúñas):** estas manchas solo pueden limpiarse con disolvente o acetona y, en todos los casos, deben aclararse con agua abundante inmediatamente después de aplicarlos.

ENCIMERAS DE MADERA MACIZA ACEITADA

La madera maciza aceitada es un material vivo y extremadamente duradero si se realiza un mínimo mantenimiento. La madera maciza aceitada es especialmente sensible al calor excesivo, al agua estancada, la lejía y los disolventes.

- > **Limpieza cotidiana:** tu compra incluye un kit de limpieza y retoque. Ponte en contacto con la tienda Schmidt más cercana si necesita otro kit. Asegúrate de no dejar líquidos estancados (agua, vino, etc.) en la encimera, ya que podría mancharse en profundidad.
- > **Limpieza específica:** si se mancha la encimera, la gran ventaja de la madera maciza aceitada es que puede retocarse fácilmente. Las manchas se eliminan pasando una lija y aplicando una capa de aceite en las zonas dañadas.
- > **Prohibido:** no utilices aceites para maderas exóticas (riesgo de incompatibilidad y de color distinto), ceras para muebles, aceites vegetales de cocina, ni productos a base de silicona.

Consulta las instrucciones de uso suministradas con la encimera. Ponte en contacto con tu tienda.

ENCIMERAS Y ZONAS DE PREPARACIÓN DE GRANITO

El granito es una piedra muy densa y no absorbente, por lo que no deja que penetren las sustancias líquidas.

- > **Limpieza cotidiana:** en el caso del granito de acabado pulido y lustrado, límpialo con un tejido suave y agua o limpiacristales. Solo un diamante o un trozo de granito pueden provocar arañazos en el granito. En ese caso, será necesario recurrir a un pulido profesional.

Consulta las instrucciones de uso suministradas con la encimera. Ponte en contacto con tu tienda.

ENCIMERAS DE CERÁMICA

La cerámica es extremadamente resistente a los golpes, a los arañazos y al calor seco (hasta 180°). De por sí, es resistente al agua y a los diferentes líquidos, resistencia que aumenta al aplicar un hidrófugo alimentario en el taller.

- > **Limpieza cotidiana:** se recomienda un mantenimiento frecuente. Normalmente basta con utilizar una esponja húmeda y un poco de líquido lavavajillas, limpia la encimera después de cada uso. También puedes utilizar el producto Briotop (pregunta en tu tienda Schmidt).

Es importante evitar el estancamiento de grasas u otros productos que pudieran penetrar profundamente en los poros de la piedra.

 **Atención:** no utilices cuchillos de cerámica directamente sobre la encimera.

ENCIMERAS DE ACERO INOXIDABLE

- > **Limpieza cotidiana:** elimina la suciedad habitual con alcohol de quemar o agua con jabón. A continuación, aclara con agua caliente y seca frotando en el sentido del cepillado del acero inoxidable.
- > **Limpieza específica:** en las manchas más persistentes y las manchas de agua difíciles de quitar, recomendamos utilizar un producto especial para el acero inoxidable. Este producto aporta una protección suplementaria gracias a una película protectora hidrófuga.
- > **Prohibido:** no utilices productos abrasivos o detergentes.

Consulta las indicaciones de la guía de mantenimiento y los productos facilitados con tu encimera.

ENCIMERAS DE CUARZO

Por naturaleza, los materiales a base de cuarzo son bonitos, higiénicos y fáciles de limpiar. Esta facilidad para limpiarlos se debe a la combinación de un 93% de cristales naturales de cuarzo y de polímeros, que confiere a los materiales una superficie perfectamente lisa y no porosa. Este material presenta una gran resistencia a los arañazos y tiene una gran capacidad para repeler las manchas. Aceite, vino, vinagre, té, café, zumo de limón, zumo de frutas y de verduras, y muchas otras cosas pueden limpiarse sin dificultad.

De todas formas, te recomendamos que utilices una tabla siempre que tengas que cortar.

- > **Limpieza cotidiana:** lo más sencillo es limpiar la mancha con un paño húmedo mientras esté fresca. Para la limpieza cotidiana, basta con líquido lavavajillas y es recomendable limpiar la suciedad en un plazo de 24 horas.
- > **Limpieza específica:** las manchas y los depósitos de cal se pueden eliminar con un detergente o con

vinagre Viakal. Evita verter el producto directamente sobre la encimera. Ponlo en una esponja y espárcelo por toda la superficie. Deja actuar el producto durante 2-3 minutos antes de aclarar la superficie con una esponja empapada en agua y sécala con un paño limpio. También puedes utilizar el producto Briotop (pregunta en tu tienda Schmidt).

> **Prohibido:** no utilices disolventes como la acetona o el disolvente nitrocelulósico.

SUPERFICIES DE CRISTAL: puertas, encimeras, encimeras de baño, baldas de cristal, espejos

El cristal es un material con muy buenas prestaciones y duradero, siempre que se respeten algunas normas de sentido común.

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Asegúrate de que el mueble quede bien equilibrado sobre el suelo (ya que esto condiciona el ajuste de las puertas).
- > De vez en cuando, comprueba que las sujeciones, encastres, correderas, junquillos, tiradores, patas, etc. siguen en su sitio.
- > Respeta las cargas máximas recomendadas para las baldas y comprueba la solidez de las piezas de soporte.
- > Manipula las puertas con cuidado: no las lances al abrirlas, no las frenes antes de que estén completamente abiertas y no las cierres de forma brusca.
- > Cuando las puertas estén abiertas, no te apoyes en ellas y no te agarres para levantarte.
- > No acerques una llama, un objeto caliente o ardiente a la superficie de cristal.
- > No frotes la superficie del cristal con objetos metálicos, de cerámica o con un anillo (los diamantes rayan el cristal).
- > Si se desportilla el borde por un impacto o un arañazo existe el riesgo de que se rompa inesperadamente, incluso mucho tiempo después: pide un cambio al vendedor.
- > En caso de rotura, solicita un cambio al vendedor.

Las superficies de cristal son fáciles de limpiar:

> **Limpieza cotidiana:** utiliza un limpiacristales común con un paño suave o papel de cocina.

> **Productos prohibidos en cristales estampados, lacados y arenados:** productos abrasivos, cremas abrasivas, alcohol, quitamanchas o disolventes. Los espejos no deben limpiarse con acetona.

MESAS Y SILLAS

En función del modelo, las mesas y las sillas pueden estar hechas de madera. Encontrarás todos los consejos para el cuidado de este material en las páginas anteriores.

| ASIENTOS

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Evita la luz directa del sol o el contacto con una fuente de calor (estufa, radiador). La luz del sol y el calor pueden cambiar el color.
- > Evita cualquier contacto con tejidos rugosos, objetos cortantes, animales domésticos, etc.

 **¡Atención!** Los vaqueros y otros tejidos oscuros destiñen los colores de los asientos claros, por lo que no nos hacemos responsables de este tipo de daños. El roce con ciertos tejidos (vaqueros, etc.) con tachuelas o partes metálicas puede arañar o rajar el tapizado.

- > Quita el polvo con una aspiradora (con succión a baja potencia y con la boquilla de cepillo).
- > Nunca arranques o cortes un hilo suelto. Utiliza un objeto sin filo para recolocarlo.

MADERA: consulta el capítulo «Frentes y elementos decorativos de madera maciza o chapeada» p. 7.

CUERO ARTIFICIAL Y SIMILICUEROS: utiliza una esponja húmeda y un poco de agua con jabón.

ACRYL Y POLICARBONATOS: limpieza cotidiana con un paño suave humedecido con agua tibia.

Seca las marcas de agua inmediatamente con un paño suave, sin frotar.

Manchas de grasa: limpiador doméstico a base de agua, líquido lavavajillas, limpiacristales o alcohol de uso doméstico. Aplica sistemáticamente el producto con un paño suave.

> **Prohibido:** no utilices estropajos ni cremas abrasivas.

| TUBOS

EPOXI: utiliza una esponja húmeda con agua y jabón, acláralo con agua y sécalo.

CROMO: utiliza un alcohol para quemar o productos de limpieza para coches.

METAL: utiliza una esponja húmeda con agua y jabón, acláralo con agua y sécalo.

> **Prohibido:** no utilices productos abrasivos (polvos o cremas), estropajos, productos disolventes (acetona, aguarrás, gasolina, etc.), productos de limpieza a base de silicona y restauradores de pintura (de tipo *polish*).

| TABLEROS DE CRISTAL

El cristal es un material con muy buenas prestaciones y duradero, siempre que se respeten algunas normas de sentido común.

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Asegúrate de que las patas de la mesa están bien equilibradas y centradas, y de que los soportes siguen en contacto con el cristal.
- > No dejes que los niños corran o jueguen cerca —sobre todo con juguetes que se lancen o proyectiles (pelota, flechas, escopetas, etc.)—, ni tampoco encima o debajo de la mesa.
- > Evita los golpes en los cantos y en la superficie.
- > No los cargues con mucho peso, no te subas ni te sientes sobre el cristal.

> **Prohibido:** no utilices estropajos ni cremas abrasivas.

FREGADEROS, PLACAS DE COCCIÓN, CAMPANAS Y OTROS COMPONENTES: TIRADORES, BISAGRAS, COMPASES, ETC.

FREGADEROS / GRIFERÍA

El fregadero es un elemento muy utilizado en la cocina, recibe y evacúa mucha suciedad a diario, por lo que está expuesto a muchas bacterias. Hay que limpiarlo a diario, después de cada uso, para que no acumule suciedad. Respeta las indicaciones específicas del fabricante.

FREGADEROS DE MATERIALES SINTÉTICOS

> **Limpieza cotidiana:** sus grandes enemigos son el sarro y la cal. Para evitar que se depositen en las cubetas, te aconsejamos que limpies el fregadero con agua y jabón después de cada uso.

Si persiste la cal, utiliza vinagre de mesa. En función de donde vivas, deberás llevar a cabo esta limpieza una vez por semana (el agua muy calcárea favorece las deposiciones de sarro en el fondo de las cubetas que absorben líquidos como el café, el té, etc., por lo que puede parecer que el fregadero esté manchado). Deja actuar el vinagre durante 20 minutos y aclara con agua.

> **Limpieza específica:** para las manchas persistentes, como las de fluidos colorantes (té, zumo de fruta, algunos vinos, etc.), utiliza una crema abrasiva clásica y aclara con agua.

Para otros tipos de manchas como las de algunos tipos de pintura, o de tinta, utiliza un paño empapado en alcohol.

Si hay manchas persistentes difíciles de eliminar o una gran acumulación de sarro en el fregadero, deberás utilizar un producto enriquecido con oxígeno como la levadura química de pastelería, por ejemplo. Diluye 10 cucharadas de levadura en 3 litros de agua dentro del fregadero y deja actuar toda la noche.

> **Prohibido:** No utilices estropajos abrasivos o productos de rascado, ya que pueden rayar el fregadero. Evita el uso de sosa cáustica y de amoníaco. No deposites objetos calientes (como cacerolas recién salidas del fuego) sobre el escurrer platos (resisten hasta 180°C) y procura no utilizarlo como encimera.

Para cualquier información adicional, consulta las instrucciones del fabricante. Respeta las indicaciones específicas del fabricante.

FREGADEROS DE ACERO INOXIDABLE

> **Limpieza cotidiana:** son muy sensibles al efecto de la cal, por lo que te recomendamos limpiarlos después de cada uso con un producto de limpieza no abrasivo. Para retirar la cal, te aconsejamos utilizar vinagre caliente: déjalo actuar durante 20 minutos y acláralo con agua. Después de la limpieza, la bomba BRILINOX aporta una protección suplementaria gracias a una película protectora hidrófuga.

> **Prohibido:** no utilices estropajos abrasivos o productos de rascado, ya que pueden rayar el fregadero. No utilices cloro y no dejes objetos metálicos mojados en el fregadero para evitar que se oxide la cubeta.

 **Atención:** la lejía o los productos antical que se venden en los comercios, pueden provocar una corrosión por picado en tu fregadero.

Respeta los consejos del fabricante del fregadero.

FREGADEROS DE CERÁMICA

> **Limpieza cotidiana:** los fregaderos de cerámica son muy fáciles de limpiar, con una esponja con agua y jabón o cualquier producto de limpieza habitual. Utiliza la piedra blanca para limpiar los fregaderos.

> **Prohibido:** No utilices productos antical, a base de sosa, de ácido clorhídrico, cítrico, fórmico o fluorhídrico ni sus derivados (como por ejemplo el producto antióxido).

Para cualquier información adicional, consulta a las instrucciones del fabricante.

PARA EVITAR LOS PROBLEMAS RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN DE SARRO Y CAL

Hay que limpiarlos a menudo, lo ideal es hacerlo después de cada uso.

Limpieza de la grifería:

> **Limpieza cotidiana:** utiliza una esponja con agua.

> **Limpieza a fondo (marcas residuales o de cal):** utiliza una esponja suave con jabón, aclara y seca con un paño.

Un producto especial para el cromo respetará la belleza de los grifos cromados o dorados. También puedes utilizar vinagre blanco hervido disuelto en agua (deja actuar el vinagre durante 20 minutos y acláralo con agua).

 **Atención:** No utilices productos a base de amoníaco, acetato o productos corrosivos.

Limpiar el aireador del grifo:

> **Limpieza a fondo:** retira el aireador con una llave o un alicate. Pon un paño entre el metal y el alicate para no rayar el cromo. Por último, retira la arandela del tamiz y sumérgela en vinagre de alcohol caliente para limpiarla. Quita el sarro del aireador regularmente.

> **Prohibido:** no utilices productos abrasivos o de rascado, ya que pueden rayar el aparato.

PROBLEMA Y SOLUCIÓN

Reparar un grifo que gotea y tiene fuga:

Si el grifo gotea o no funciona correctamente, conviene limpiar el aireador (consulta las recomendaciones de limpieza más arriba).

También puede ser que las impurezas obstruyan el grifo por la presión de la red (especialmente en caso de una construcción nueva o de una reforma). Esto puede provocar el mal funcionamiento del grifo y producir una fuga. En este caso, hay que desmontar, limpiar y volver a montar el grifo y su cartucho.

Reparar un grifo que gotea:

A menudo, las fugas de los grifos se deben a que el cartucho de cerámica está saturado de cal. Bastará con cambiar el cartucho, una operación muy sencilla y rápida.

Consulta las instrucciones del grifo y ponte en contacto con tu tienda Schmidt.

PLACAS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA, INDUCCIÓN Y GAS

- > **Limpieza cotidiana:** retira inmediatamente cualquier resto con un paño húmedo, sin utilizar productos de limpieza.
- > **Limpieza específica** (manchas de cal, de agua y de roces metálicos): utiliza un producto para limpiar el acero inoxidable o productos especiales para placas de cocción. Retira los residuos incrustados cuando la placa todavía esté caliente utilizando una rasqueta con cuchilla.

No permitas que se queme azúcar o cualquier otro alimento con azúcar (por ejemplo, mermelada) en las placas de cocción.

Para más información, consulta las instrucciones del fabricante.

CAMPANAS ASPIRANTES

FILTROS

- > **Limpieza cotidiana:** limpia a menudo los filtros metálicos antigrasa con líquido lavavajillas desengrasante. Si no tienes salida de humos, no hay una evacuación hacia el exterior: La campana tiene que estar equipada con un filtro de carbón activo además del filtro antigrasa. Para que funcione correctamente, este filtro debe cambiarse regularmente.
- > **Prohibido:** salvo que el fabricante indique lo contrario, no recomendamos lavarlo en el lavavajillas, puesto que la temperatura y la agresividad de los productos pueden modificar el color de los filtros de aluminio.

Para más información, consulta las instrucciones del fabricante.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE:

- > **Limpieza cotidiana:** elimina la suciedad habitual con alcohol de quemar o agua con jabón. A continuación, aclara con agua caliente y seca frotando.
- > **Limpieza específica:** en el caso de las manchas más persistentes, las manchas de agua difíciles de quitar, o incluso cuando detectes un principio de oxidación, recomendamos utilizar un producto especial para el acero inoxidable (piedra blanca, piedra de arcilla,...).

HORNOS / LAVAVAJILLAS

Debes prestar especial atención a los puntos siguientes:

- > Al montar el lavavajillas, es necesario instalar la banda protectora antivapor incluida con la cocina.
- > Evita dejar la puerta entreabierta para enfriar el horno o el lavavajillas. Después de utilizar el lavavajillas o después de limpiar el horno con pirólisis, deja que se enfríe durante 30 minutos antes de abrirlo. El calor o la humedad podrían estropear los muebles adyacentes.

Para limpiar y utilizar los electrodomésticos, sigue las instrucciones del fabricante.

- > **Prohibido:** no utilices cremas ni polvos abrasivos y evita los disolventes.

BISAGRAS Y COMPASES

Deberías aplicar aceite una o dos veces al año en las bisagras y los compases, especialmente en las bisagras de las puertas muy utilizadas. Esto también se aplica a otros herrajes de articulación metálica. Los herrajes deben satisfacer al usuario durante toda la vida del mueble.

Para que la limpieza resulte fácil, queremos darte algunos consejos útiles.

> **Limpieza cotidiana:** limpia con un paño suave que no suelte pelusa, una gamuza o una esponja (ligeramente humedecido, pero no completamente mojado). No olvides pasar un paño seco justo después. Puedes utilizar un producto de limpieza especial para materiales como el cuero, el acero inoxidable, etc. Si no, hazlo solo con agua.

Elimina la suciedad inmediatamente.

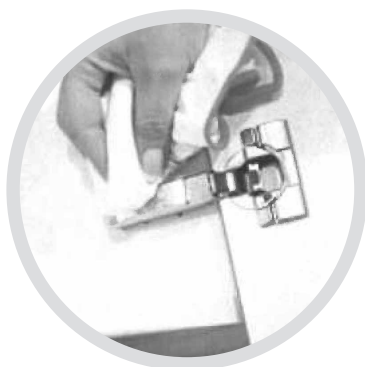
Las piezas móviles de plástico no necesitan ningún tipo de cuidado.

> **Prohibido:** no utilices limpiadores de vapor; productos de limpieza como los polvos abrasivos, la lana de vidrio o los estropajos, ni productos de limpieza a base de acetona, cloro, disolvente o soluciones cuyo nombre comience por tri- o tetra-.

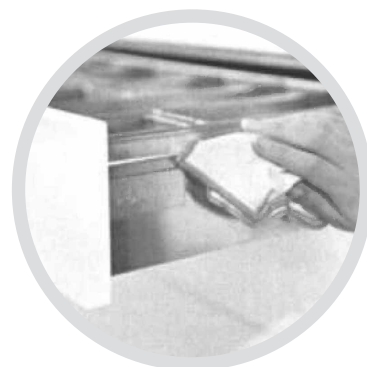
Evita dejar abiertos los productos de limpieza, la levadura, los productos para el lavavajillas o la sal de cocina. Las emisiones de vapor pueden provocar la corrosión en todas las superficies metálicas.



Sistemas de puertas abatibles



Sistemas de bisagras



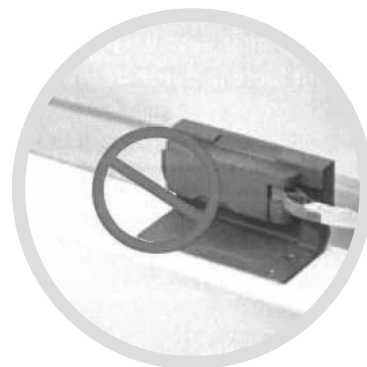
Cajones y gavetas



Guías



Sistemas de equipamiento interior



Dispositivo eléctrico de apertura

CUBERTEROS DE MADERA Y DE PLÁSTICO

Todos estos productos son extraíbles y fáciles de limpiar.

- > **Limpieza cotidiana:** utiliza un paño húmedo con líquido lavavajillas.
- > **Limpieza específica** (manchas persistentes): utiliza alcohol de uso doméstico y, posteriormente, pasa un paño húmedo.
- > **Prohibido:** no utilices productos abrasivos (polvos o cremas), ni estropajos abrasivos o productos disolventes (acetona, aguarrás, gasolina, etc.). Evita lavar los cuberteros en el lavavajillas.

TIRADORES Y POMOS

Los muebles de cocina suelen estar equipados con un tirador o con un pomo de madera, metal, cristal o plástico. Para que puedas disfrutarlos por mucho tiempo, te recomendamos que tengas en cuenta algunas recomendaciones:

- > **Limpieza cotidiana:** utiliza simplemente una esponja con detergente líquido neutro y luego seca con un paño suave. Asegúrate de que estás utilizando productos de limpieza compatibles con el aluminio. Encontrarás las indicaciones del fabricante en el dorso del envase del producto de limpieza.
- > **Prohibido:** no utilices estropajos de acero, productos abrasivos ni detergentes agresivos.

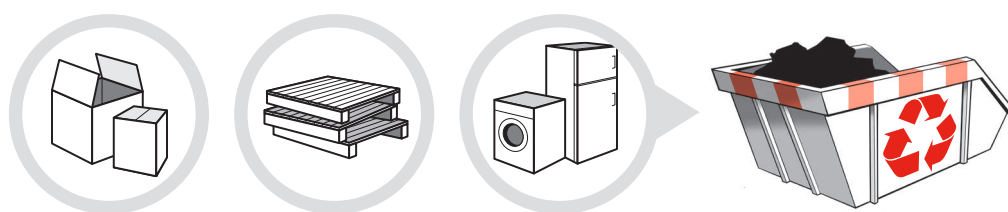
Evita colgar trapos húmedos en los tiradores, esto podría deteriorar el aspecto y el estado de la superficie.

COMPONENTES DE ALUMINIO Y PERFILES LACADOS EOLIS

- > **Limpieza cotidiana:** utiliza un paño húmedo con líquido lavavajillas.
- > **Prohibido:** no utilices acetona, vinagre ni amoníaco. Evita utilizar estropajos de acero o productos y esponjas abrasivas.

UN GESTO POR EL MEDIOAMBIENTE

Acude a un punto limpio para deshacerte de los componentes de la cocina o de cualquier equipamiento interior que alcance el final de su vida útil.



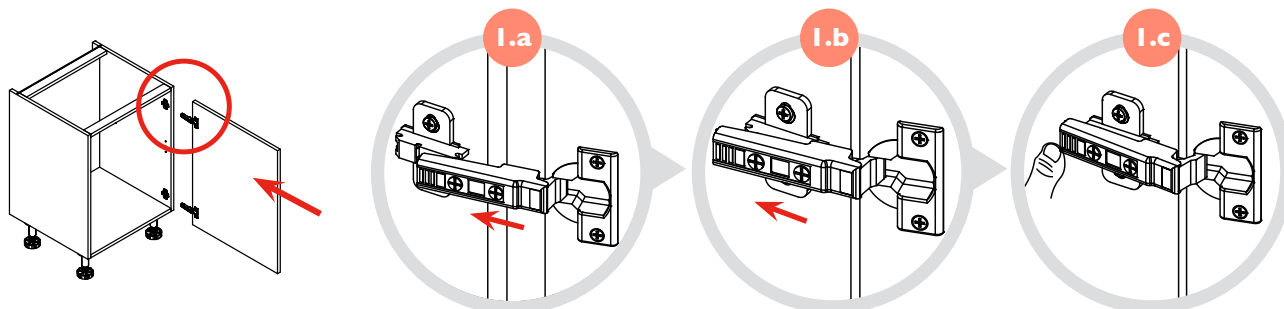
Encontrarás toda la información relacionada con el reciclaje en:

www.consignedetri.fr

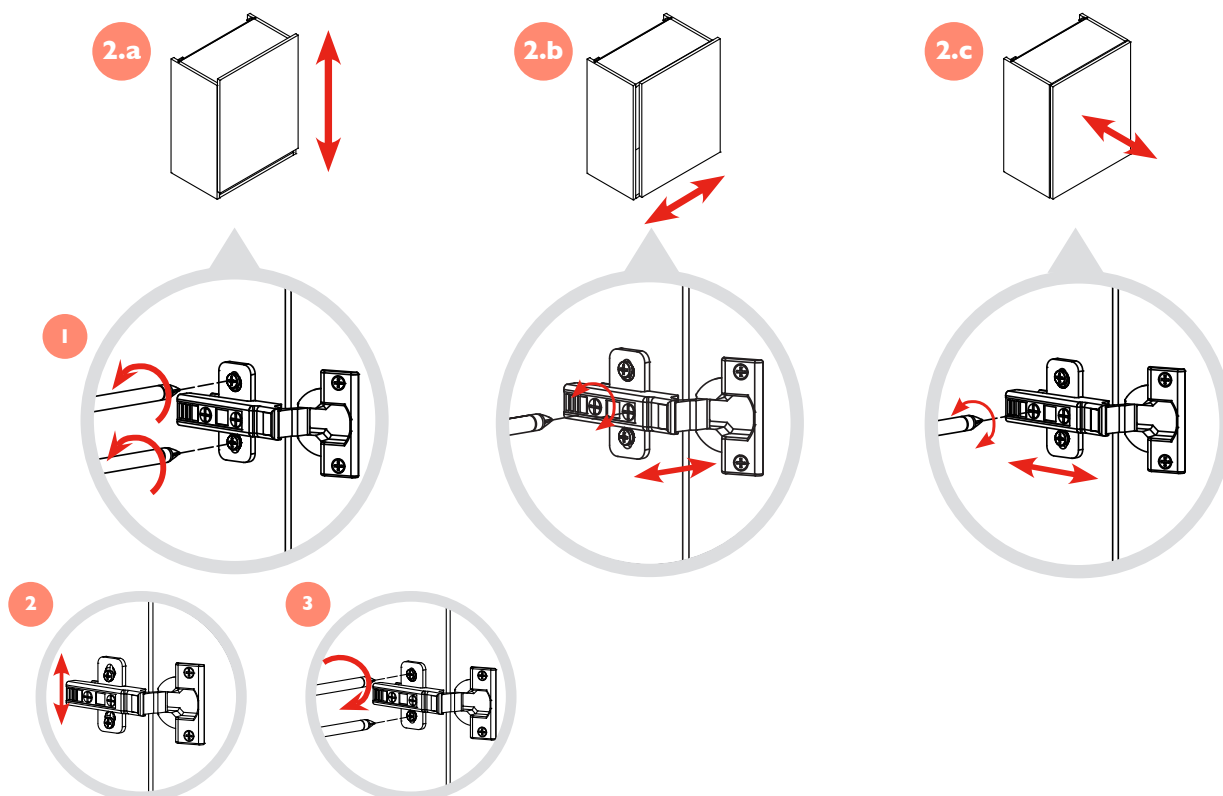
PEQUEÑOS AJUSTES PARA HACER UNO MISMO

BISAGRAS - INSTRUCCIONES Y MONTAJE

MONTAJE DE LAS PUERTAS



AJUSTES





SCHMIDT

> Visita www.homedesign.schmidt