



Damos vida a tu cocina

- E** Guía de uso y mantenimiento de las cocinas.
- F** Guide d`utilisation et d`entretien des cuisines
- I** Guide to kitchen use and maintenance
- P** Guia de utilização e manutenção das cozinhas



E**Introducción****Estimado (a) cliente,**

Acaba usted de comprar una cocina **Xey**.

Le agradecemos su confianza y esperamos que su cocina le dará el bienestar y la satisfacción que usted espera.

Para ayudarle a utilizar y mantener su cocina lo mejor posible, hemos realizado esta pequeña guía en la que reunimos todas las informaciones y recomendaciones útiles para el buen mantenimiento de su cocina.

Esperamos que esta guía le permitirá disfrutar durante mas tiempo de su cocina **Xey**.

El documento de Garantía de 12 años entregado por **Xey** con los muebles, solo se aplica si su mantenimiento se ha realizado siguiendo los consejos detallados en esta guía.

I**Introduction****Dear customer,**

You have just purchased a **Xey** kitchen.

We appreciate your confidence in us and hope that you will find your new kitchen both satisfying and practical.

In order for you to get the most out of your kitchen, we've put together this brief guide containing useful information and helpful hints on the proper maintenance of your kitchen.

We hope that this guide will help prolong the life of your **Xey** kitchen.

The 12-year warranty which accompanies your **Xey** kitchen is only valid if maintenance has been carried out according to the detailed advice contained in this guide.

F**Introduction****Chère cliente, Cher client,**

Vous venez d'acquérir une cuisine **Xey**.

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que votre cuisine vous apportera tout le bien-être et la satisfaction que vous attendez d'elle.

Pour vous aider à l'utiliser et à l'entretenir le mieux possible, nous avons réalisé ce petit guide, dans lequel nous réunissons une somme d'informations et de recommandations utiles pour entretenir correc-tement votre cuisine.

Nous espérons que ce guide vous permettra d'apprécier plus longtemps votre cuisine **Xey**.

La Garantie de 12 ans décrite sur le document livré par **Xey** avec vos meubles n'entrera en vigueur qu'à la condition que l'entretien ait été effectué selon les conseils donnés dans ce guide.

P**Introdução****Estimado (a) cliente,**

você acaba de comprar uma cozinha **Xey**.

Agradecemos a sua confiança e esperamos que a sua cozinha lhe dê o bem-estar e a satisfação que você espera.

Para o/a ajudar a utilizar e manter a sua cozinha o melhor possível, realizámos este pequeno guia no qual reunimos todas as informações e recomendações úteis para a boa manutenção da sua cozinha.

Esperamos que este guia lhe permita desfrutar durante mais tempo da sua cozinha **Xey**.

O documento de Garantia de 12 anos entregue pela **Xey** com os móveis, só se aplica se a sua manutenção se tiver realizado de acordo com os conselhos detalhados neste guia.

Las reglas de oro

- Para sentirse a gusto en su cocina.
- Evite riesgos innecesarios
- Atención a las posibles quemaduras
- Instalaciones eléctricas y calefacción
Tome todas las precauciones

Reglas para el uso de algunos elementos

- Electrodomésticos
- Extractor
- Lavavajillas
- Frigorífico
- Fregadero y grifo
- Focos halógenos

Condiciones de uso y mantenimiento del mobiliario

- Instrucciones generales de limpieza
- Procesos y productos de limpieza no recomendados
- Otras consideraciones

Fachadas y encimeras

- Frentes de laminado, estratificado, polilaminado y persiana de PVC cromada
- Frentes lacados
- Frentes de madera
- Tiradores y perfiles metálicos
- Superficies de encimeras de estratificado

Componentes

- Bisagras
- Cajones y correderas
- Cajones con correderas ocultas
- Cajones con correderas vistas

Accesorios

- Tabla de cortar
- Portacubiertos
- Suelo protector
- Cubo de basura

Atención

- Aprenda a conocer estos signos
- Productos peligrosos

Para sentirse a gusto en su cocina

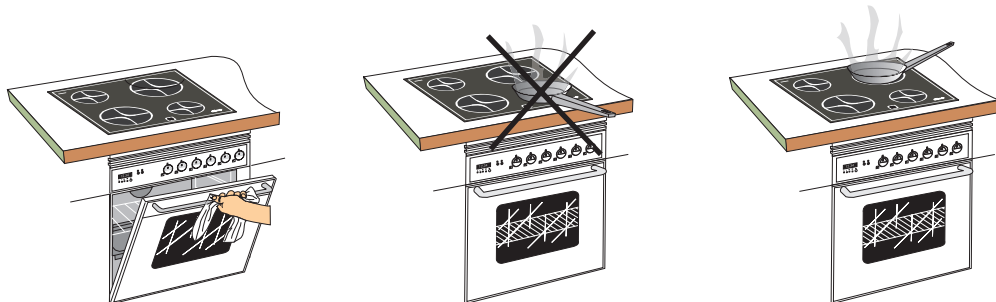
- Tiene que ventilarla con normalidad.
- Las rejillas de aireación tienen que estar siempre descubiertas.
- La temperatura tiene que mantenerse entre 18° y 24°C.
- La humedad ambiental del aire de la cocina tiene que oscilar entre 35 y 65% (45 y 55% si los muebles son de madera).

Evite riesgos innecesarios

- No se olvide de cerrar las puertas de los muebles.
- No se apoye sobre las puertas de los muebles.
- Guarde fuera del alcance de los niños las sustancias peligrosas (detergentes, lejías, disolventes, alcoholes), objetos cortantes (cuchillos, tijeras) y encendedores (mecheros, cerillas). **Xey** pone a su disposición un portaútiles con cierre de seguridad, que permite almacenar y guardar fuera del alcance de los niños los productos peligrosos.
- No trasvase detergentes o líquidos tóxicos en botellas o recipientes de uso alimenticio.
- No deje nunca a un niño solo en la cocina.

Atención a las posibles quemaduras

- Tenga cuidado con la puerta del horno.
- Mucho cuidado con el aceite hirviendo.
- Coloque los utensilios (cacerolas, sartenes, etc.) con los mangos hacia el interior.
- Compruebe la temperatura del agua caliente del grifo.



Instalaciones eléctricas y calefacción

Tome todas las precauciones

- Enseñe a los niños lo peligroso que son los aparatos eléctricos y calefactores.
- Confíe las instalaciones eléctrica, gas, etc.. y mantenimiento de todos los aparatos a profesionales cualificados.
- Corte la corriente antes de intervenir en el circuito eléctrico.
- No se olvide de desenchufar el pequeño electrodoméstico que ha utilizado.
- No tape nunca las aperturas de aireación. Hay una mala costumbre de tapar la rejilla con trapos, papeles, etc... no lo haga nunca.
- Haga limpiar (deshollinar) periódicamente las tuberías de las salidas de humos.
- No intente reparar los aparatos domésticos y respete el uso para el cual ha sido previsto.

Electrodomésticos

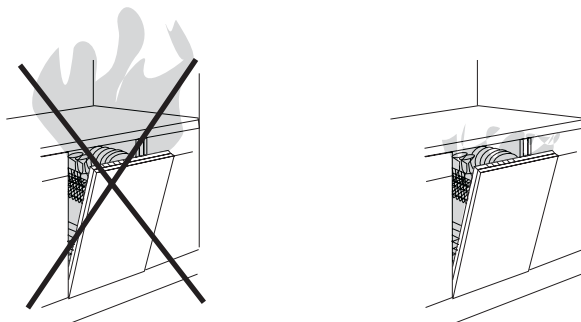
- Se deben utilizar y mantener según las instrucciones del fabricante de cada aparato. Además, tenga en cuenta otras recomendaciones:

Extractor

- Póngalo en marcha antes o desde el inicio de la cocción y no se olvide de limpiar o sustituir los filtros periódicamente. Recomendamos la utilización de protectores (cubrecostados que figuran en nuestro manual) colocados a ambos lados de la campana.

Lavavajillas

- Una vez haya terminado el ciclo del lavado, espere un rato a que se enfríe, para la que al abrir la puerta no desprenda un vapor excesivo.



Frigorífico

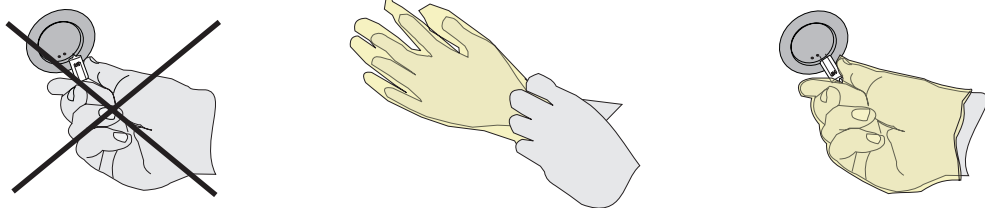
- No se olvide de cerrar la puerta y compruebe que la salida de agua (desagüe interior) esta libre.

Fregadero y grifo

- Compruebe que no hay goteo en el mueble bajo fregadero. **Key** pone a su disposición un suelo recogeaguas especialmente diseñado para este mueble.

Focos halógenos

- No toque las lámparas con los dedos para no deteriorarlas. Utilice un protector (guante, trapo, etc...).



Instrucciones generales de limpieza

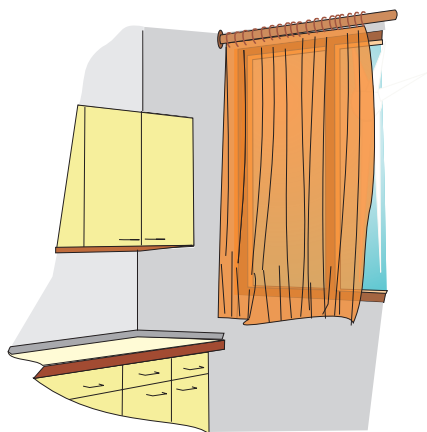
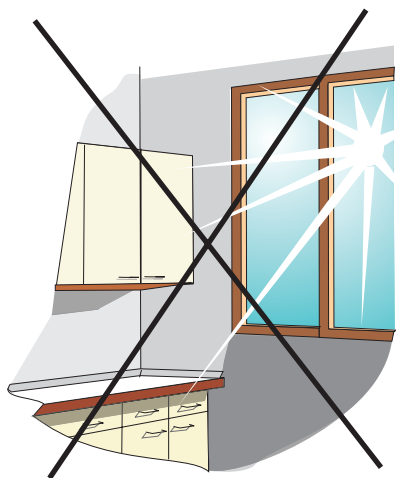
- La limpieza se realizará con regularidad, con una bayeta o gamuza humedecida en agua tibia jabonosa que no contenga ningún elemento abrasivo y secado a continuación con una bayeta limpia, frotando suavemente, siempre en sentido lineal (arriba - abajo) o (derecha - izquierda), en el caso de las maderas en el sentido de las vetas con bayeta o gamuza seca.
- En el caso de frentes protegidos con folio adhesivo, retirar dicho folio y proceder a la operación de limpieza.

Procesos y productos de limpieza no recomendados

- La utilización de vaporetas.
- El depositar directamente en la encimera los recipientes que se retiran del fuego.
- Rascar con estropajo o con objetos cortantes (cuchillos, tijeras, etc...).
- Detergentes ni productos abrillantadores que contengan abrasivos o siliconas.
- Limpiadores amoniacales, lejías, disolventes, alcoholes, acetonas u otros productos que ejerzan acciones abrasivas.

Otras consideraciones

- La madera por ser un producto natural, suele dilatarse o encogerse a causa de la diferencia de humedad ambiental del aire de la cocina. La calefacción, reseca el ambiente y por tanto puede llegar a encogerse la madera, por ello, recomendamos utilizar vaporizadores o simplemente colocar un recipiente con agua. En las cocinas demasiado húmedas (más del 70%) se recomienda airearlas o utilizar deshumificadores.
- La continuada acción del sol sobre elementos del amueblamiento y sobre todo en maderas y lacas, produce el efecto de reseca o alterar los colores. Por tanto, es aconsejable protegerlos mediante cortinas, etc...



El incumplimiento de estas recomendaciones dará lugar a la pérdida de la garantía.

Frentes de laminado, estratificado, polilaminado y persiana de PVC cromada

- Siga las instrucciones generales de limpieza y mantenimiento.

Frentes lacados

- Siga las instrucciones generales de limpieza y mantenimiento. No se olvide de proteger de las acciones del sol (colocando cortinas, etc.).

Frentes de madera

- No utilice trapos húmedos. Con el tiempo, la humedad despegga el barniz, levanta las fibras de la madera, penetra al interior y hace que se dilate la madera. La madera exige un mantenimiento esmerado.
- Secar inmediatamente la causa del incidente. Utilice un trapo humedecido con agua y amoníaco o alcohol de quemar. Enjuagar con un trapo mojado con agua limpia y escurrido, secar suavemente con un trapo limpio, seco y sin pelusillas.

Atención: No mojar demasiado

No mojar sin secar rápidamente

No usar estropajos ni detergentes abrasivos

No limpiar con acetona ni diluyente.

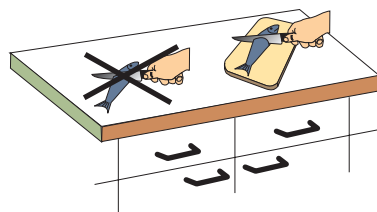
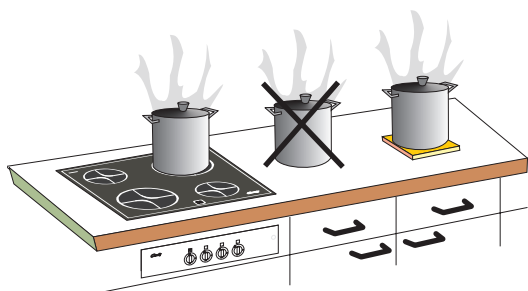
- Con el paso del tiempo, puede ir matizándose, por lo que sí se quiere mantener el brillo original, después de limpiado, puede aplicarse cualquier producto abrillantador que no contenga ningún elemento abrasivo ni silicona.

Tiradores y perfiles metálicos

- Para la limpieza, siga las instrucciones generales y no utilice nunca productos abrasivos.

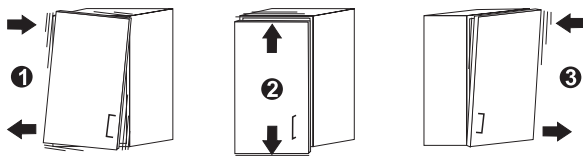
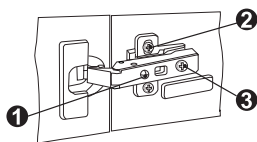
Superficies de encimeras de estratificado

- La encimera es de aglomerado resistente al agua revestido de estratificado. Producto estético, de fácil limpieza y que se ofrece en diversos colores.
- Al retirar un recipiente del fuego, no se olvide de colocar un protector sobre la encimera (tabla, etc..) para no dañar la encimera.
- No corte los alimentos directamente sobre la encimera para no rayar ni dañarla. Para la limpieza, siga las instrucciones generales de limpieza y mantenimiento.
- Si se deteriora la junta de estanqueidad, contacte con su distribuidor **Key**.

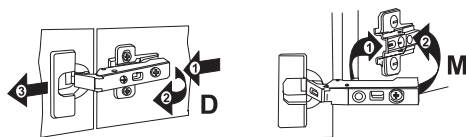


Bisagras

- Abrir y cerrar las puertas con normalidad (sin golpes bruscos).
- No se apoye sobre las puertas.
- Si la puerta necesita **regulación**, ver la funcionalidad de los tornillos **1, 2 y 3**.



- Para **desmontar** la puerta, apriete en el sentido de la flecha **D** y para montarla, encaje y apriete en el sentido de la flecha **M**

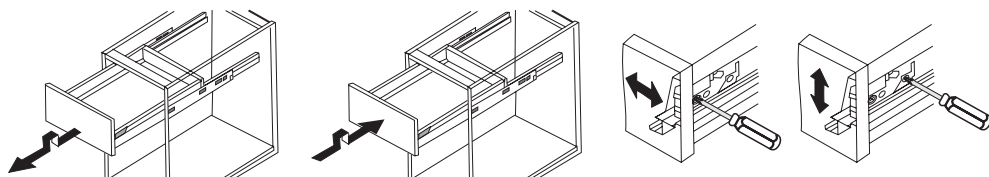


Cajones y correderas

- No cargar demasiado los cajones y portacacerolas.
- Abrir y cerrar con normalidad (sin golpes bruscos).

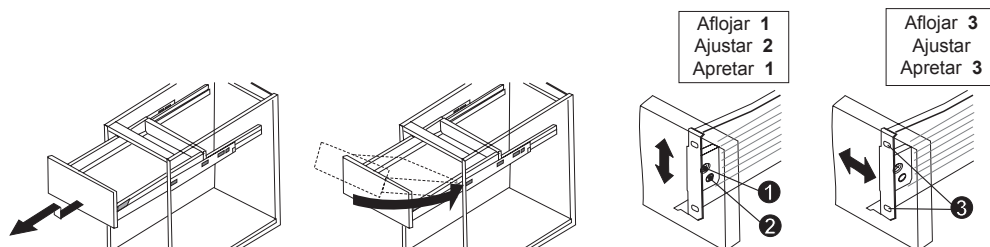
Cajones con correderas ocultas

- Para extraer el cajón, basta con sacar y elevar el frente tirar y bajar.
- Para acoplar, colocar el cajón sobre las guías y empujar hasta el fondo.



Cajones con correderas vistas

- Para extraer el cajón, basta con sacar, elevar el frente y tirar.
- Para acoplar, colocar el cajón inclinarlo sobre las guías y empujar hasta el fondo.



Portacubiertos

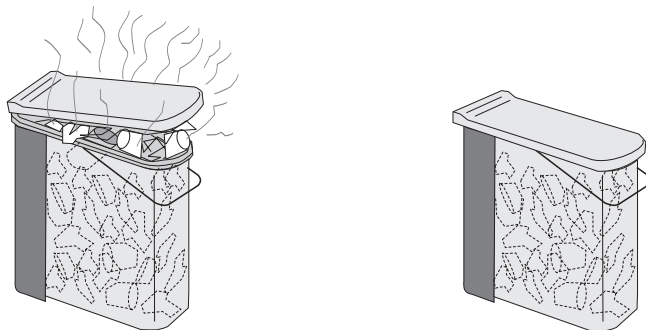
- Para limpiar, sacarlo del mueble y utilizar una esponja humedecida en una mezcla de agua y lejía o detergente, Secar con un trapo limpio y seco.

Suelo protector

- Para limpiar los suelos protectores (antideslizantes, recogeaguas, etc...) sacarlos del mueble y utilizar una esponja humedecida en una mezcla de agua y lejía o detergente. Secar con un trapo limpio y seco.

Cubo de basura

- No llene mas arriba que el tope del cubo para que la tapa se pueda cerrar con normalidad. Así, evitará los malos olores y que la tapa se deteriore al abrir y cerrar la puerta del mueble.
Para limpiar, utilizar una esponja humedecida en una mezcla de agua y lejía o detergente y secar con un trapo limpio y seco.



Aprenda a conocer estos signos



Tóxico



Nocivo

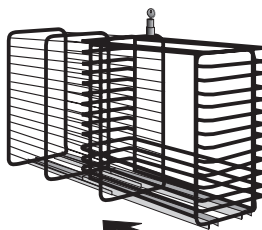


Inflamable

Productos peligrosos

- Aléjese de las llamas o humos durante la utilización de estos productos o para su almacenamiento.
- Póngase los guantes para utilizarlos.
- No deje al alcance de los niños.

Key pone a su disposición un portaútiles con cierre de seguridad, que permite almacenar y guardar fuera del alcance de los niños los productos peligrosos.



Abierto



Cerrado

Les règles d'or

- Pour se sentir bien dans sa cuisine
- Évitez les risques inutiles
- Attention aux brûlures
- Installations électriques et de chauffage
Prenez toutes les précautions

Règles pour l'utilisation de certains éléments

- Electroménager
- Extracteur
- Lave-vaisselle
- Réfrigérateur
- Evier et robinetterie
- Spots halogènes

Conditions d'utilisation et d'entretien du mobilier

- Instructions générales pour le nettoyage
- Procédés et produits d'entretien non recommandés
- Autres considérations

Façades et plans de travail

- Façades en laminé, stratifié, poly laminé et persienne en PVC chromé
- Façades laquées
- Façades en bois
- Poignées et profils métalliques
- Surfaces des plans de travail en stratifié

Quincaillerie

- Charnières
- Tiroirs et glissières
- Tiroirs à glissières invisibles
- Tiroirs à glissières visibles

Accessoires

- Planche à découper
- Range-couverts
- Tapis
- Poubelle

Attention

- Apprenez à connaître ces sigles
- Produits dangereux

Pour se sentir bien dans sa cuisine

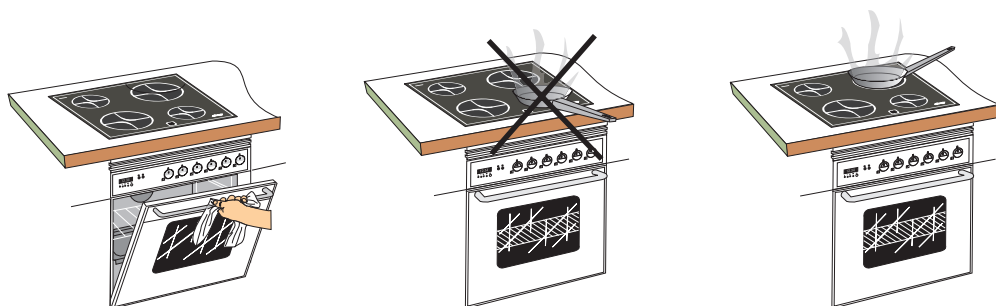
- Vous devez l'aérer suffisamment.
- La grille d'aération doit toujours être dégagée.
- La température doit être maintenue entre 18° et 24°.
- L'humidité ambiante dans la cuisine doit osciller entre 35 et 65 % (45 et 55 % pour les meubles en bois).

Évitez les risques inutiles

- N'oubliez pas de fermer les portes des meubles.
- Ne vous appuyez pas sur les portes des meubles.
- Gardez hors de portée des enfants les produits dangereux (détergeants, eau de Javel, dissolvants, alcools), les objets tranchants (couteaux, ciseaux) et les allumettes ou briquets. **Xey** met à votre disposition un chariot sécurisé qui vous permettra de stocker ces produits dangereux.
- Ne transvasez pas de détergeants ni de liquides toxiques dans des bouteilles ou récipients à usage alimentaire.
- Ne laissez jamais un enfant seul dans la cuisine.

Attention aux brûlures

- Prenez garde à la chaleur de la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent avec l'huile bouillante.
- Placez les manches des ustensiles (casseroles, poêles, etc.) vers l'intérieur.
- Vérifiez la température de l'eau chaude des robinets.



Installations électriques et de chauffage

Prenez toutes les précautions

- Apprenez aux enfants les dangers des appareils électriques et de chauffage.
- Confiez vos travaux d'électricité, gaz, etc. et l'entretien de tous vos appareils à des professionnels qualifiés.
- Coupez le courant avant toute intervention sur le circuit électrique.
- N'oubliez pas de débrancher le petit électroménager après utilisation.
- N'obstruez pas les bouches d'aérations. Une mauvaise habitude consiste à boucher les grilles avec des chiffons, papiers, etc. Ne le faites jamais.
- Faites nettoyer (ramoner) régulièrement les tubes et conduits d'évacuation de fumées.
- Ne tentez jamais de réparer vous-même les appareils électriques et respectez l'utilisation pour laquelle ils ont été conçus.

Electroménager

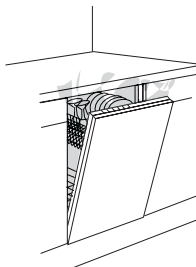
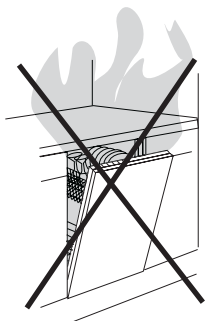
- Ils doivent être utilisés et entretenus selon les instructions du fabricant de chaque appareil. De plus, il faut respecter quelques recommandations supplémentaires :

Extracteur

- Mettez-le en marche avant ou dès le début de la cuisson et n'oubliez pas de nettoyer ou remplacer les filtres régulièrement. Nous recommandons d'utiliser les protections métalliques (qui figurent dans notre catalogue) pour protéger les côtés des meubles placés de part et d'autre de la hotte.

Lave-vaisselle

- A la fin du cycle de lavage, laissez-le refroidir quelques instants avant d'ouvrir la porte, pour éviter de laisser s'échapper une vapeur excessive.

**Réfrigérateur**

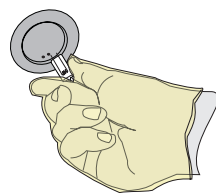
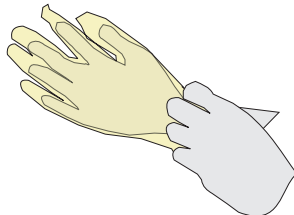
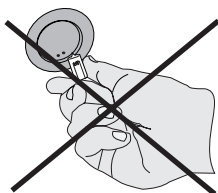
- N'oubliez pas de fermer la porte et de contrôler que l'évacuation d'eau est bien dégagée.

Evier et robinetterie

- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite dans le meuble sous-évier. **Key** met à votre disposition un tapis alvéolé spécialement conçu pour ce meuble.

Spots halogènes

- Ne touchez pas les lampes avec les doigts pour ne pas les détériorer. Utilisez une protection (gant, tissu, etc.)



Instructions générales pour le nettoyage

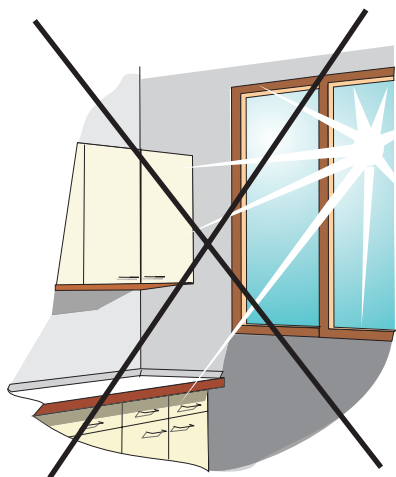
- Le nettoyage sera effectué régulièrement, avec un chiffon doux humidifié à l'eau tiède et savonneuse, sans aucun élément abrasif. Il faut sécher immédiatement avec un chiffon propre, en frottant délicatement, toujours dans le même sens (de haut en bas ou de gauche à droite). Dans le cas de surfaces en bois, suivre le sens des veines avec un chiffon doux et sec.
- Dans les cas de façades protégées par un papier adhésif, retirer cette feuille et procéder aux opérations décrites ci-dessus.

Procédés et produits de nettoyage non recommandés

- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Ne pas déposer de récipients que l'on vient de retirer du feu directement sur le plan de travail.
- Ne pas gratter avec un tampon récurant ni des objets tranchants (couteau, ciseau, etc.).
- Ne pas utiliser de détergeants ou de produits contenant des abrasifs ou des silicones.
- Ne pas employer de nettoyeurs ammoniacaux ou chlorés, de dissolvants, d'alcool, d'acétone ou d'autres produits ayant une action décapante.

Autres considérations

- Le bois est un produit naturel ; il peut se dilater ou se rétracter sous l'effet de l'humidité ambiante de la cuisine. Le chauffage assèche l'air et peut conduire le bois à se rétracter. Pour cette raison, nous recommandons d'utiliser des vaporisateurs ou de placer simplement dans la cuisine un récipient contenant de l'eau. Pour les cuisines trop humides (plus de 70 %), nous recommandons de bien aérer ou d'utiliser des déshumidificateurs.
- L'action continue du soleil sur les éléments, en particulier sur les bois et les laques, dessèche et altère les couleurs. Nous conseillons de les protéger par des rideaux, etc.



Le non respect de ces recommandations donnera lieu à l'annulation de la garantie.

Façades en laminé, stratifié, poly laminé et persienne en PVC chromé

- Suivre les instructions générales de nettoyage et d'entretien.

Façades laquées

- Suivre les instructions générales de nettoyage et d'entretien. Ne pas oublier de les protéger du soleil (par des rideaux, etc.).

Façades en bois

- Ne pas utiliser de chiffons humides. Avec le temps, l'humidité décolle le vernis, soulève les fibres pénètre dans le bois et le fait se dilater. Le bois exige un entretien soigneux.
- En cas d'incident, sécher immédiatement. Utiliser un chiffon humidifié avec de l'eau additionnée d'ammoniaque ou de l'alcool à brûler. Essuyer avec un chiffon rincé à l'eau claire et bien essoré. Sécher avec un chiffon propre, sec et sans peluches.

Attention : Ne pas trop humidifier

Ne pas mouiller sans sécher rapidement

Ne pas utiliser d'éponges ni de détergeants abrasifs.

Ne pas nettoyer avec de l'acétone ni du diluant.

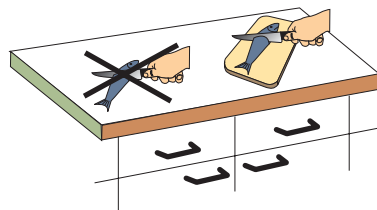
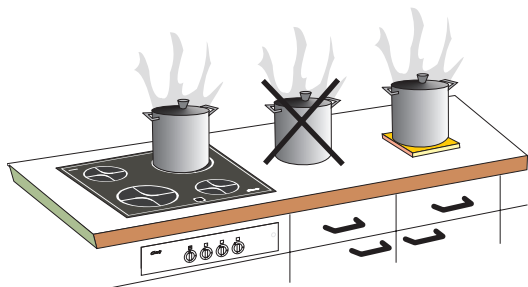
- Avec le temps, le bois peut se matifier. Pour conserver son brillant original, on peut appliquer, après le nettoyage, un produit lustrant ne contenant pas d'abrasif ni de silicones.

Poignées et profils métalliques

- Pour leur entretien, suivre les instructions générales et ne jamais utiliser de produits abrasifs.

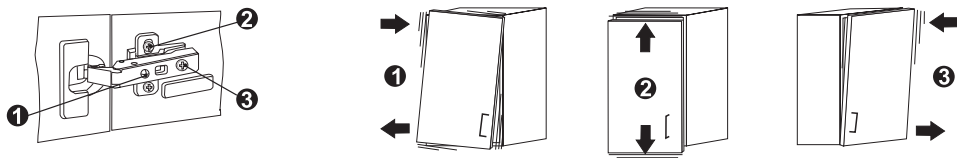
Surfaces des plans de travail en stratifié

- Le plan de travail est en aggloméré résistant à l'eau revêtu de stratifié. C'est un produit esthétique, facile à entretenir et proposé dans divers coloris.
- En retirant un récipient du feu, n'oubliez pas de placer une protection sur le plan de travail (planche, etc.) pour ne pas l'endommager.
- Ne coupez pas directement les aliments sur les plans de travail pour ne pas les rayer ni les endommager. Pour les nettoyer, suivre les instructions générales de nettoyage et d'entretien.
- Si le joint d'étanchéité se détériore, contactez votre distributeur **Xey**.

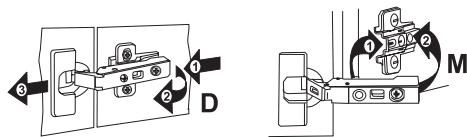


Charnières

- Ouvrir et fermer les portes normalement (sans gestes brusques).
- Ne vous appuyez pas sur les portes.
- Si la porte a besoin d'un **réglage**, utiliser les vis **1, 2 et 3**.



- Pour **démonter** la porte, appuyer dans le sens de la flèche **D** et pour la remonter, enclencher et appuyer dans le sens de la flèche **M**.

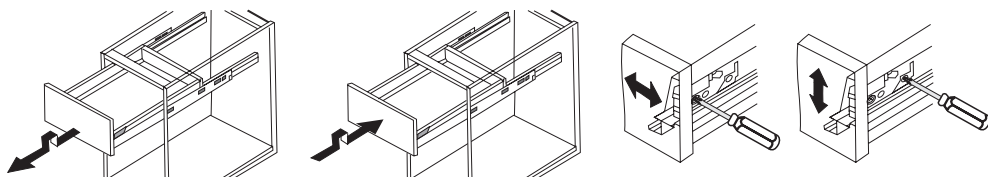


Tiroirs et glissières

- Ne pas surcharger les tiroirs et range-casseroles.
- Ouvrir et fermer normalement (sans gestes brusques).

Tiroirs à glissières invisibles

- Pour extraire le tiroir, il suffit de l'ouvrir, de soulever la façade, tirer et baisser.
- Pour le remettre à sa place, le poser sur les glissières et le pousser jusqu'au fond.

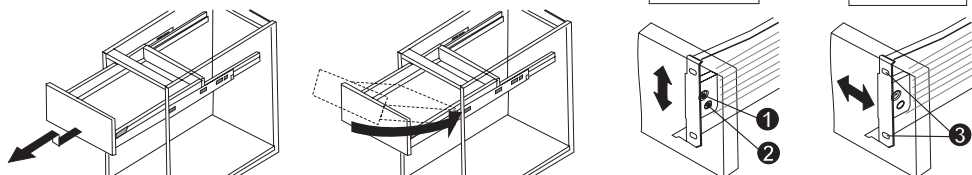


Tiroirs à glissières visibles

- Pour extraire le tiroir, il suffit de l'ouvrir, de soulever la façade et tirer.
- Pour le remettre en place, le poser sur les glissières et le pousser jusqu'au fond.

Desserrer 1
Ajuster 2
Serrer 1

Desserrer 3
Ajuster
Serrer 3



Range-couverts

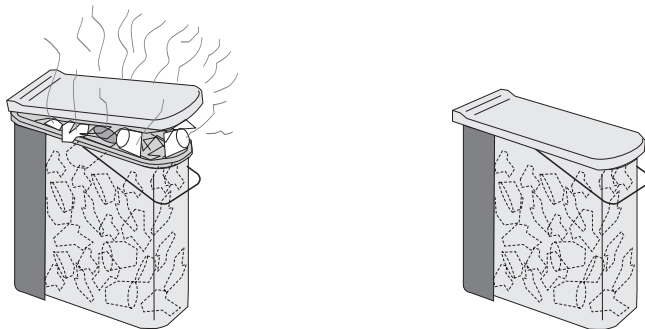
- Pour les nettoyer, les sortir du meuble et utiliser une éponge humidifiée dans de l'eau javellisée ou dans un mélange d'eau et de détergeant. Sécher avec un chiffon propre et sec.

Tapis

- Pour nettoyer les tapis protecteurs (antidérapants ou alvéolés), les sortir du meuble et utiliser une éponge humidifiée dans de l'eau javellisée ou dans un mélange d'eau et de détergeant. Sécher avec un chiffon propre et sec.

Poubelle

- N'emplissez jamais la poubelle au delà de sa capacité, pour permettre une fermeture normale du couvercle. Vous éviterez ainsi les mauvaises odeurs et la détérioration du couvercle lors de l'ouverture de la porte du meuble.
Pour le nettoyage, utiliser une éponge humidifiée dans de l'eau javellisée ou dans un mélange d'eau et de détergeant. Sécher avec un chiffon propre et sec.



Apprenez à reconnaître ces sigles



Toxique



Nocif

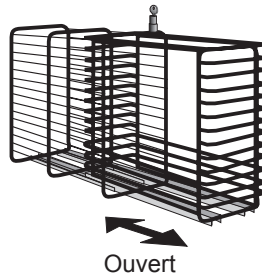


Inflammable

Produits dangereux

- Utiliser et stocker loin des flammes ou de toute source de chaleur.
- Utiliser des gants pour les manipuler
- Ne jamais les laisser à portée des enfants.

Key met à votre disposition un chariot sécurisé, qui permet de stocker hors de portée des enfants les produits dangereux.



Ouvert



Fermé

The golden rules

- Feel comfortable in your kitchen.
- Avoid unnecessary risks
- Prevent possible burns
- Electrical installation and heating
Safety warnings

Rules for using certain elements

- Household appliances
- Extractor
- Dishwasher
- Refrigerator
- Sink and tap
- Halogen elements

Instructions for use and maintenance

- General advice on cleaning
- Processes and products to be avoided
- Other considerations

Surfaces and worktops

- Laminated, poly laminate fronts and slatted roller shutter in chromed PVC
- Lacquered surfaces
- Wooden surfaces
- Metal sections and knobs
- Laminated worktops

Components

- Hinges
- Drawers and slides
- Drawers with hidden slides
- Drawers with visible slides

Accessories

- Cutting board
- Cutlery tray
- Protective mats
- Dustbin

Warning

- Learn to recognise these signs
- Dangerous products

Feel comfortable in your kitchen

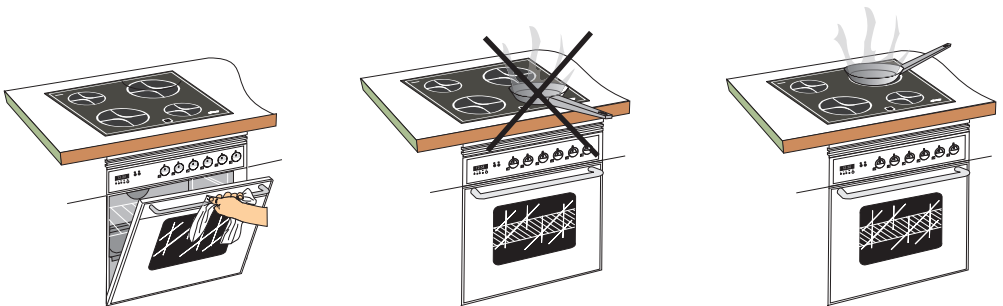
- Make sure there is adequate ventilation.
- Air vents should never be covered up.
- Kitchen temperature should be between 18° and 24°C.
- The humidity in your kitchen should be between 35 and 65% (45 and 55% if the furniture is made of wood).

Avoid unnecessary risks

- Do not forget to close all furniture doors.
- Do not lean on furniture doors.
- Keep all harmful substances (detergent, bleach, solvents, alcohol), sharp objects (knives, scissors) and incendiary devices (lighters, matches) out of reach of children. **Xey** offers a childproof, safety-lock compartment for storing any dangerous products.
- Never pour detergent or toxic liquids into food storage containers.
- Never leave children unattended in the kitchen.

Prevent possible burns.

- Be careful when oven door is open.
- Be very careful with hot oil.
- Cookware (pots, frying pans, etc.) should be placed on hob/cooker top with handles pointing inward.
- Check temperature of hot water coming from tap.



Electrical installation and heating

Safety warnings

- Make sure children are aware of the dangers of electrical devices and heaters.
- Electrical and gas installation and maintenance should be performed by qualified experts.
- Shut off power supply before doing work involving the electric circuit.
- Do not forget to unplug appliances after use.
- Never cover up air vents. Many people have the habit of stopping up vents with rags, paper, etc. Do not do it.
- Have smoke ducts cleaned out regularly.
- Do not try to repair household appliances yourself and use them only for their intended purpose.

Household appliances

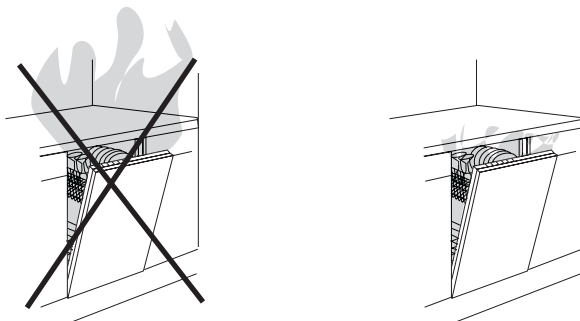
- Appliances should be used and maintained in accordance with the instructions for each device. Also keep the following recommendations in mind:

Extractor

- Turn on extractor before starting to cook and do not forget to clean or replace filters regularly. We recommend using protectors (described in manual) to be fitted to the sides of the wall units on either side of the extractor.

Dishwasher

- When the wash cycle is over, allow to cool before opening the door. This will prevent an excess of steam from escaping into the kitchen.



Refrigerator

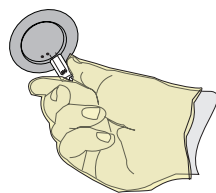
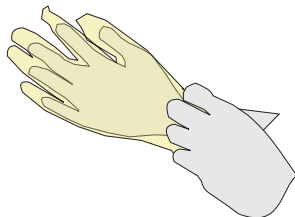
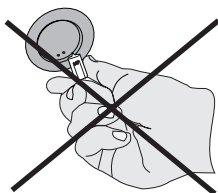
- Make sure the door is closed and the interior water drain is free from obstructions.

Sink and tap

- Make sure no water is leaking into the cabinet under the sink. **Key** offers a water collector mat especially designed for this purpose.

Halogen elements

- Touching the lamps with your bare hands may damage them. Use some sort of protection (gloves, cloth, etc.).



General advice on cleaning

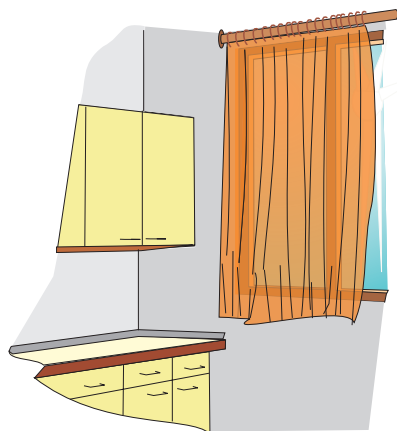
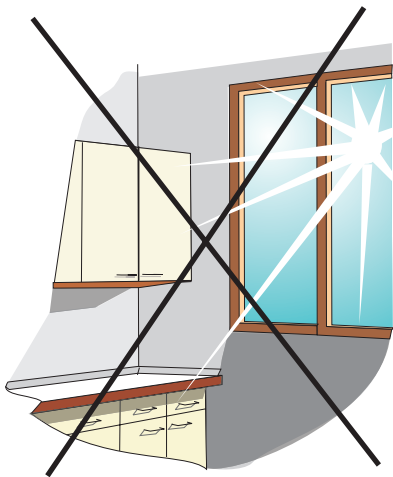
- Surfaces should be cleaned regularly with a soft cloth and warm soapy water. Do not use abrasive powders. Gently polish dry with a clean cloth, using either up-and-down or right-and-left movements. For wooden cabinets follow the natural grain using a soft dry cloth.
- If surfaces are protected with a plastic covering, first peel off covering and then clean surface.

Processes and products to be avoided

- Using steam cleaners.
- Removing pots and pans from heating elements and setting them directly on the countertop.
- Scrubbing with scouring pads or using sharp objects (knives, scissors, etc.) directly on surfaces.
- Detergents and polishing products containing abrasive powders.
- Cleaning products containing ammonia, bleach, solvents, alcohol, acetone or other abrasive products.

Other considerations

- Wood is a natural product and therefore tends to expand or contract depending on the amount of humidity in the kitchen. Heating dries out the atmosphere, often making wood contract. Therefore, we recommend using a steamer or simply placing a container of water in the kitchen. When there is an excess of humidity (greater than 70%) kitchens should be ventilated or a dehumidifier should be used.
- The continuous effects of the sun on kitchen components, particularly wooden and lacquered furnishings, can dry materials out and cause changes in colour. Therefore, curtains or other protective coverings are recommended.



Failure to comply with these recommendations will invalidate the warranty.

Laminated, poly laminate and slatted roller shutter in chromed PVC

- Follow the general instructions on cleaning and maintenance.

Lacquered surfaces

- Follow the general instructions on cleaning and maintenance. Do not forget to protect your furniture from the sun (hang curtains, etc.).

Wooden surfaces

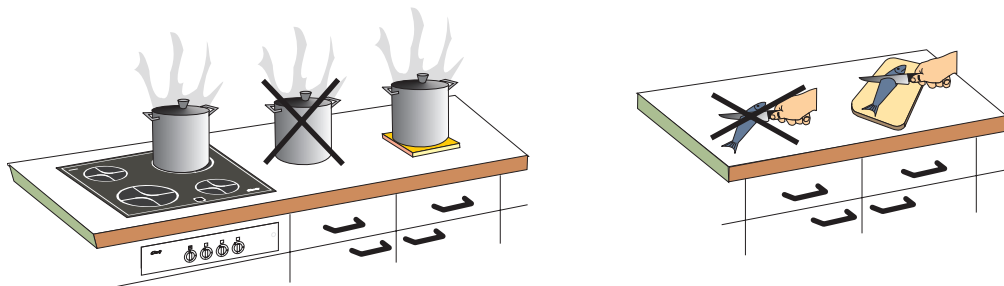
- Do not use wet cloths. Over time, moisture will soften the varnish, lift and penetrate the natural fibres, and cause the wood to swell. Wood requires special care.
- Wipe up spills immediately.
Use a wet cloth with water and a small amount of ammonia or methanol (wood spirit), added.
Rinse out cloth and wring out excess water. Wipe off surface and dry gently with a clean, dry, non-shedding cloth.
- **Warning:** Do not moisten excessively.
Dry off immediately.
Do not use scouring powder or harsh detergent.
Do not clean with acetone or solvents.
- Wooden surfaces can fade over time. If you wish to restore the original sheen, first clean, and then apply a polish which contains no abrasives or silicone.

Metal sections and knobs

- To clean, follow the general instructions, and use no abrasives.

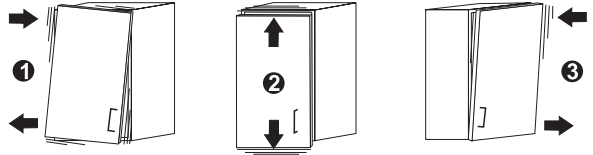
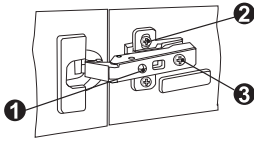
Laminated worktops

- Worktops are made of laminated water-resistant particle board. This attractive product is easy to clean and comes in different colours.
- When removing a hot pot or pan from a burner, do not place directly on worktop. Use a table mat or board.
- To prevent scarring, do not cut foods directly on your worktop.
To clean, follow the general instructions on cleaning and maintenance.
- If the waterproof seal should wear out, contact your **Xey** dealer.

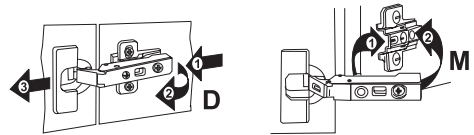


Hinges

- Open and close doors normally (do not slam).
- Do not lean on doors.
- If doors need **adjusting**, see screws **1, 2** and **3** adjusting possibilities.



- To **remove** doors, apply pressure as shown in picture **D**. To replace, set the hinge back in place and **press** in the direction shown in picture **M**.

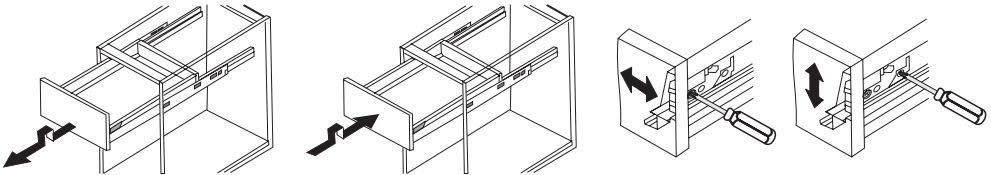


Drawers and runners

- Do not overload drawers and saucepan pull-outs.
- Open and close drawers normally (do not slam).

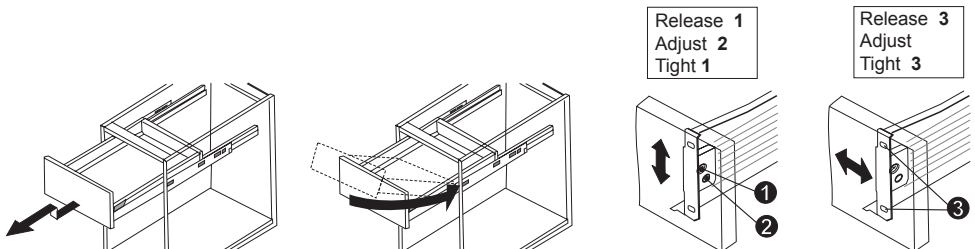
Drawers with hidden slides

- To remove drawers, simply pull out, lift the front and pull down.
- To replace drawers, set them onto the slides and push all the way in.



Drawers with visible runners.

- To remove drawers, simply pull out, lift the front and pull.
- To replace drawers, insert downwards onto the slides and push all the way in.



Cutlery tray

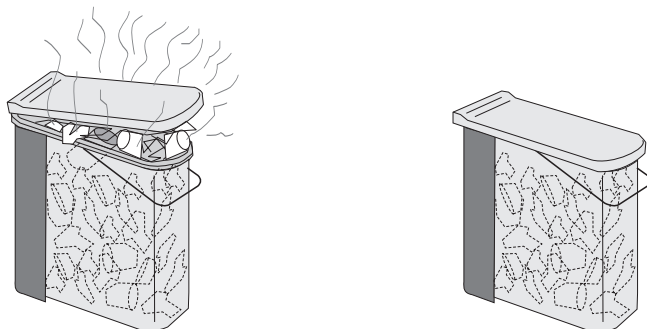
- Remove tray for cleaning. Use a sponge and water mixed with bleach or detergent. Dry with a clean dry cloth.

Protective mats

- To clean protective mats (anti-slip mats, water collector mats, etc.), first remove from furniture. Then use a sponge and water mixed with bleach or detergent. Dry with a clean dry cloth.

Dustbin

- Do not overfill the dustbin. The lid should close snugly. This will prevent unpleasant odours and prevent damage to the lid from opening and closing the cabinet door. To clean, use a sponge and water mixed with bleach or detergent, and dry with a clean dry cloth.



Learn to recognise these signs



Toxic



Harmful

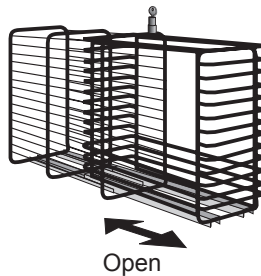


Inflammable

Dangerous products

- Keep flames and smoke away from these products when being used or stored.
- Wear gloves when using these products.
- Keep out of reach of children.

Key offers a childproof, safety-lock compartment for keeping dangerous products out of reach of children.



As regras de ouro

- Para se sentir bem na sua cozinha.
- Evite riscos desnecessários
- Atenção às possíveis queimaduras
- Instalações eléctricas e calefação
Tome todas as precauções

Regras para a utilização de alguns elementos

- Electrodomésticos
- Exaustor
- Máquina de lavar louça
- Frigorífico
- Banca e torneiras
- Focos halogéneos

Condições de utilização e manutenção do mobiliário

- Instruções gerais de limpeza
- Processos e produtos de limpeza não recomendados
- Outras considerações

Fachadas e tampos

- Frentes de laminado, estratificado, polilaminado e persiana de PVC cromada
- Frentes lacadas
- Frentes de madeira
- Puxadores e perfis metálicos
- Superfícies de tampos de estratificado

Componentes

- Dobradiças
- Gavetas e corrediças
- Gavetas com corrediças ocultas
- Gavetas com corrediças à vista

Acessórios

- Tábua de cortar
- Porta-talheres
- Base protectora
- Balde de lixo

Atenção

- Aprenda a conhecer estes símbolos
- Produtos perigosos

Para se sentir bem na sua cozinha

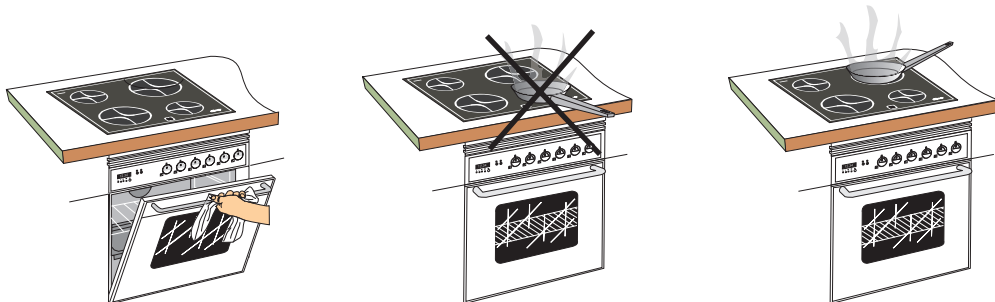
- Tem que a ventilar normalmente.
- As grelhas de ventilação têm que estar sempre destapadas.
- A temperatura tem que se manter entre os 18° e os 24°C.
- A humidade ambiental do ar da cozinha tem que oscilar entre 35 e 65% (45 e 55% se os móveis forem de madeira).

Evite riscos desnecessários

- Não se esqueça de fechar as portas dos móveis.
- Não se apoie nas portas dos móveis.
- Guarde as substâncias perigosas (detergentes, lixívia, dissolventes, álcoois), objectos cortantes (facas, tesouras) e acendedores (isqueiros, fósforos) fora do alcance das crianças. A **Xey** coloca à sua disposição um porta-utensílios com fecho de segurança, que permite armazenar e guardar os produtos perigosos fora do alcance das crianças.
- Não deite detergentes ou líquidos tóxicos em garrafas ou recipientes de utilização alimentar.
- Nunca deixe uma criança sozinha na cozinha.

Atenção às possíveis queimaduras

- Tenha cuidado com a porta do forno.
- Muito cuidado com o óleo a ferver.
- Coloque os utensílios (tachos, sertãs, etc.) com as pegas viradas para o interior.
- Verifique a temperatura da água quente da torneira.



Instalações eléctricas e calefacção

Tome todas as precauções

- Mostre às crianças o perigo que os aparelhos eléctricos e os calefactores representam.
- Confie as instalações eléctrica, de gás, etc. e a manutenção de todos os aparelhos a profissionais qualificados.
- Corte a corrente antes de intervir no circuito eléctrico.
- Não se esqueça de desligar da ficha os pequenos electrodomésticos que utilizar.
- Nunca tape as aberturas de ventilação. Existe um mau hábito de tapar a grelha com panos, papéis, etc... nunca o faça.
- Mandê limpar (retirar a sujidade) periodicamente as tubagens das saídas de fumos.
- Não tente reparar os aparelhos domésticos e respeite a utilização para a qual foram fabricados.

Electrodomésticos

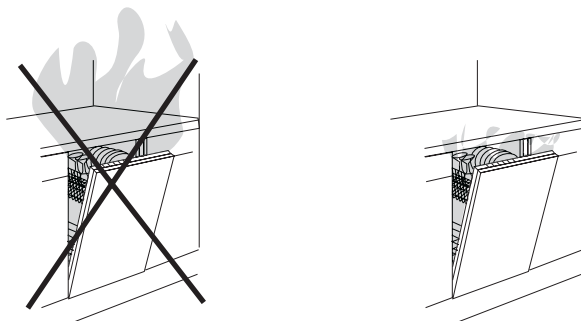
- Devem ser utilizados e mantidos de acordo com as instruções do fabricante de cada aparelho. Além disso, tenha em conta outras recomendações:

Exaustor

- Coloque-o em funcionamento antes ou a partir do início dos cozinhados e não se esqueça de limpar ou substituir os filtros periodicamente. Recomendamos a utilização de protectores (coberturas laterais que figuram no nosso manual) colocados de ambos os lados do exaustor.

Máquina de lavar louça

- Depois de ter terminado o ciclo de lavagem, espere um pouco para que arrefeça, para que ao abrir a porta não saia um vapor excessivo.



Frigorífico

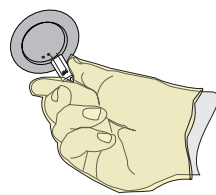
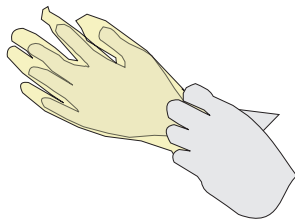
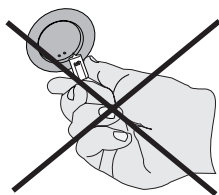
- Não se esqueça de fechar a porta e verifique se a saída de água (escoamento interior) está livre.

Banca e torneiras

- Verifique se não caem pingas no móvel por baixo da banca. **Key** coloca à sua disposição um aparta-águas especialmente concebido para este móvel.

Focos halogéneos

- Não toque nas lâmpadas com os dedos para não as deteriorar. Utilize uma protecção (luvas, pano, etc...).



Instruções gerais de limpeza

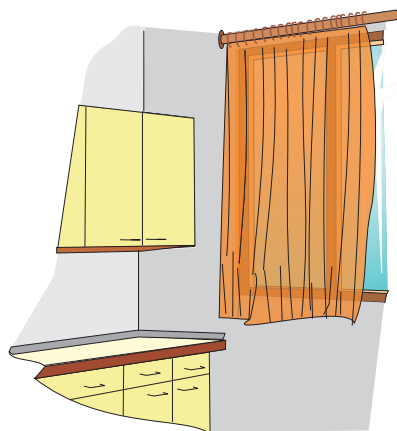
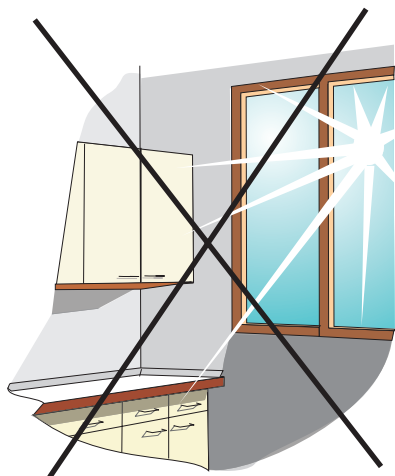
- A limpeza deverá ser realizada regularmente, com uma baeta ou camurça humedecida em água tépida com sabão que não contenha qualquer elemento abrasivo e, em seguida, a secagem com uma baeta limpa, esfregando suavemente, sempre no sentido linear (de cima para baixo) ou (da direita para a esquerda), no caso das madeiras no sentido dos veios com baeta ou camurça seca.
- No caso de frentes protegidas com folha adesiva, retirar essa folha e proceder à operação de limpeza.

Processos e produtos de limpeza não recomendados

- A utilização de máquinas de limpeza a vapor.
- Colocar directamente no tampo os recipientes que se retirem do lume.
- Raspar com esfregão ou com objectos cortantes (facas, tesoura, etc...).
- Detergentes nem produtos abrillantadores que contenham abrasivos ou silicones.
- Produtos de limpeza amoniacais, lixívia, dissolventes, álcoois, acetonas ou outros produtos que exerçam acções abrasivas.

Outras considerações

- A madeira por ser um produto natural, pode dilatar ou encolher por causa da diferença de humidade ambiental do ar da cozinha. A calefação seca o ambiente e, portanto, a madeira pode encolher, por isso, recomendamos a utilização de vaporizadores ou simplesmente a colocação de um recipiente com água. Nas cozinhas demasiado húmidas (mais de 70%) recomenda-se arejá-las ou utilizar desumidificadores.
- A acção contínua do sol sobre elementos de mobiliário e sobretudo em madeiras e lacas, produz o efeito de secar ou alterar as cores. Portanto, é aconselhável protegê-los mediante cortinas, etc...



O incumprimento destas recomendações dará lugar à perda da garantia.

Frentes de laminado, estratificado, polilaminado e persiana de PVC cromada

- Siga as instruções gerais de limpeza e manutenção.

Frentes lacadas

- Siga as instruções gerais de limpeza e manutenção. Não se esqueça de proteger das acções do sol (colocando cortinas, etc.).

Frentes de madeira

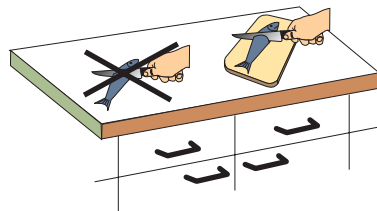
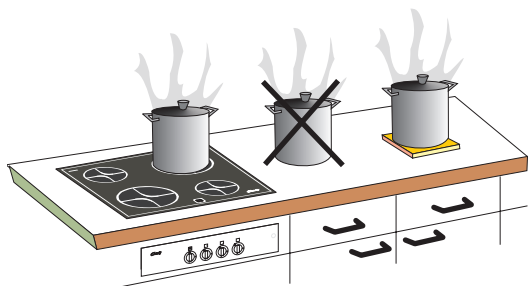
- Não utilize panos húmidos. Com o tempo, a humidade descola o verniz, levanta as fibras da madeira, penetra no interior e faz com que a madeira se dilate. A madeira exige uma manutenção esmerada.
- Secar imediatamente a causa do incidente.
Utilize um pano humedecido com água e amoníaco ou álcool desnaturado.
Enxaguar com um pano molhado com água limpa e espremido, secar suavemente com um pano limpo, seco e sem pêlos.
- Atenção:** Não molhar demasiado
Não molhar sem secar rapidamente
Não utilizar esfregões nem detergentes abrasivos
Não limpar com acetona nem diluente.
- Com o passar do tempo, pode ficar matizada, pelo que se quiser manter o brilho original, depois de limpo, pode-se aplicar qualquer produto abrillantador que não contenha qualquer elemento abrasivo nem silicone.

Puxadores e perfis metálicos

- Para a limpeza, siga as instruções gerais e nunca utilize produtos abrasivos.

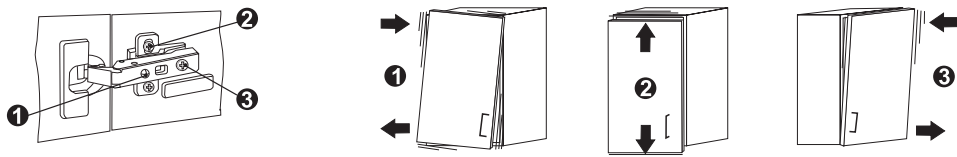
Superfícies de tampos de estratificado

- O tampo é de aglomerado resistente à água revestido de estratificado. Produto estético, de fácil limpeza e que está disponível em várias cores.
- Ao retirar um recipiente do lume, não se esqueça de colocar uma protecção sobre o tampo (tábua, etc..) para não danificar o tampo.
- Não corte os alimentos directamente sobre o tampo para não o riscar nem danificar. Para a limpeza, siga as instruções gerais de limpeza e manutenção.
- Se a junta de estanqueidade se deteriorar, contacte o seu distribuidor **Xey**.

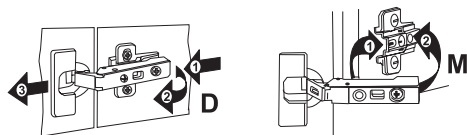


Dobradiças

- Abrir e fechar as portas normalmente (sem movimentos bruscos).
- Não se apoie nas portas.
- Se a porta necessitar de **regulação**, ver a funcionalidade dos parafusos 1, 2 e 3.



- Para **desmontar** a porta, aperte no sentido da seta **D** e para a montar, encaixe e aperte no sentido da seta **M**

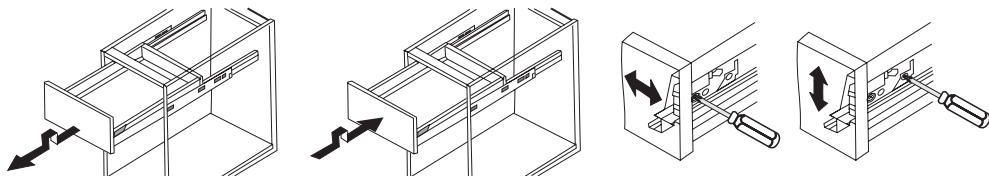


Gavetas e corredeiras

- Não carregar demasiado as gavetas e os porta-tachos.
- Abrir e fechar normalmente (sem movimentos bruscos).

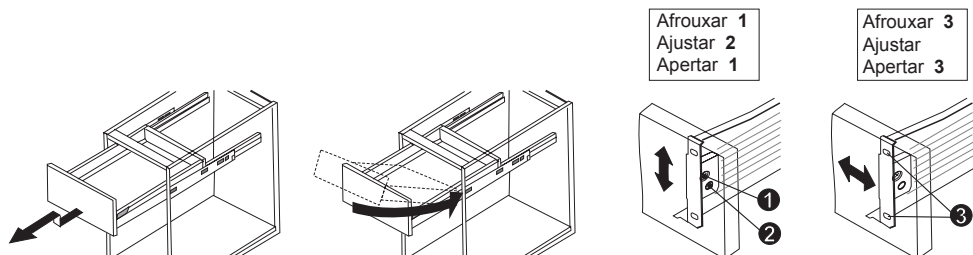
Gavetas com corredeiras ocultas

- Para retirar a gaveta, basta pegar e levantar a parte da frente, puxar e baixar.
- Para encaixar, colocar a gaveta sobre as guias e empurrar até ao fundo.



Gavetas com corredeiras à vista

- Para retirar a gaveta, basta pegar, levantar a parte da frente e puxar.
- Para encaixar, colocar a gaveta inclinando-a sobre as guias e empurrar até ao fundo.



Porta-talheres

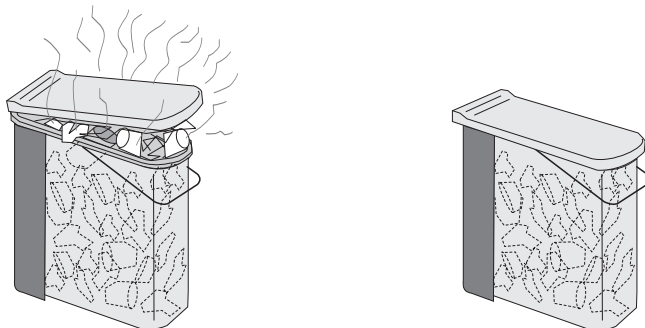
- Para limpar, retirá-lo do móvel e utilizar uma esponja humedecida numa mistura de água e lixívia ou detergente. Secar com um pano limpo e seco.

Base protectora

- Para limpar as bases protectoras (anti-deslizantes, apara-águas, etc...) retirá-las do móvel e utilizar uma esponja humedecida numa mistura de água e lixívia ou detergente. Secar com um pano limpo e seco.

Balde de lixo

- Não encher acima da parte superior do balde para que a tampa se possa fechar normalmente. Deste modo, evitará os maus odores e que a tampa se deteriore ao abrir e fechar a porta do móvel.
Para limpar, utilizar uma esponja humedecida numa mistura de água e lixívia ou detergente e secar com um pano limpo e seco.



Aprenda a conhecer estes símbolos



Tóxico



Nocivo



Inflamável

Produtos perigosos

- Mantenha-se afastado das chamas ou fumos durante a utilização destes produtos ou para o seu armazenamento.
- Calce as luvas para os utilizar.
- Não deixe ao alcance das crianças.

A **Xey** coloca à sua disposição um porta-utensílios com fecho de segurança, que permite armazenar e guardar os produtos perigosos fora do alcance das crianças.



Aberto



Fechado

xey®

Damos vida a tu cocina

Xey Corporación Empresarial S.L.
Apartado, 36 - 20750 - Zumaia
Guipuzcoa - España.
T 943 865 010
F 943 862 254 / 943 862 250



UNE-EN-ISO 9001



C1601

Ed. 00 Julio 06.