


**MARVI**

Guía de uso  
y mantenimiento

COCINAS





Estimado(a) cliente,

Acaba Usted de adquirir una cocina Marvi. Le agradecemos su confianza y deseamos que disfrute de su cocina y ésta sea de su entera satisfacción.

Para ayudarle a realizar un correcto uso y mantenimiento de su cocina hemos elaborado esta pequeña guía con informaciones y recomendaciones útiles.

La garantía de 30 meses que ofrece Marvi en todos sus fabricados sólo se aplicará si el mantenimiento se ha llevado a cabo siguiendo los consejos detallados en esta guía.



# Guía de uso y mantenimiento

## PÁGINA **2** Reglas básicas

Cómo crear una estancia agradable en su cocina  
Cómo crear un espacio más organizado y saludable  
Cómo mejorar la seguridad

## PÁGINA **4** Ahorro energético

Mejore sus instalaciones  
Modifique sus hábitos cotidianos  
Aproveche sus electrodomésticos

## PÁGINA **6** Mantenimiento y uso

Proteja de los agentes externos  
Limpie y cuide su mobiliario  
Respete su encimera  
Nunca utilice para limpiar

## PÁGINA **7** Garantía Marvi



# Reglas básicas

## Cómo crear una estancia agradable en su cocina

ILUMINACIÓN, TEMPERATURA Y VENTILACIÓN

La iluminación de la cocina debe ser óptima, ya sea de forma natural o artificial. A la hora de elegir su sistema de iluminación artificial piense perfectamente cual será el método que mejor resultado dará a su cocina, especialmente en las zonas de trabajo.

La temperatura del aire, la humedad ambiental y una buena ventilación son otros elementos clave para el confort.

- Mantenga una correcta temperatura entre 18 y 25° en su cocina y controle la humedad ambiental entre el 35% y el 65%.
- Ventile la cocina con regularidad y mantenga las rejillas de ventilación, abiertas y limpias.
- Evite la acumulación de vapores y olores mediante el uso y limpieza periódica del sistema de evacuación de humos.

## Cómo crear un espacio más organizado y saludable

ORDENACIÓN, HIGIENE Y SEGURIDAD

Es fundamental una buena planificación para almacenar útiles y alimentos de forma accesible y segura.

- Mantenga siempre tanto las puertas como los cajones cerrados después de su uso.
- No ponga un peso excesivo en cajones o baldas, ni se apoye sobre las puertas o cajones.
- Coloque los utensilios (cacerolas, sartenes, etc.) con los mangos hacia el interior.
- Evite colocar piezas grandes o pesadas en lugares de difícil acceso, especialmente en muebles altos donde existe riesgos de caída.
- La despensa debe ser un lugar fresco, seco y a su vez bien ventilado.
- No almacene detergentes o productos tóxicos en botellas o recipientes de uso alimentario.
- Guarde fuera del alcance de los niños las sustancias tóxicas (detergentes, lejías, disolventes, etc.), los objetos cortantes o de mayor peligro (cuchillos, tijeras, encendedores, etc.).

Adopte unas medidas mínimas de higiene.

- Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua tibia y jabón antes de preparar o consumir cualquier alimento.
- Siempre use utensilios limpios, inclusive esponjas y paños de cocina. Lave cualquier utensilio cuando termine de cortar, lave las tapas de los alimentos enlatados antes de abrirlos y nunca ponga alimentos listos para comer en un plato o tabla de cortar donde estuvo algún alimento crudo como carne, pollo o pescado.
- Es importante la limpieza periódica del frigorífico y del congelador, de las encimeras donde manipula alimentos y del mobiliario en general, sin olvidarse de los tiradores.
- No pase por alto la limpieza del suelo, campana, paredes, techos e incluso de los interruptores de la luz.
- El cubo de basura ha de estar siempre bien tapado y debe desinfectarse y lavarse periódicamente.

## Cómo mejorar la seguridad

### USO Y MANTENIMIENTO

Utilice de forma segura los utensilios de cocina y electrodomésticos.

- Adopte las máximas precauciones cuando cocine. Para empezar tenga cuidado al echar agua caliente por el grifo; no use aparatos electrodomésticos con las manos mojadas y manténgalos siempre lejos del agua para evitar choques eléctricos.
- Evite distracciones mientras esté cocinando, tenga mucho cuidado con el aceite hirviendo o a la hora de abrir una olla a presión.
- Puede producirse fuego en la cocina, tenga a mano un extintor específico para el fuego y nunca eche agua sobre un fuego que se prenda.
- Tenga cuidado con la puerta del horno mientras funciona, puede estar a alta temperatura.
- Si abre la puerta del horno para colocar o bien extraer un recipiente con alimentos tenga cuidado con el grill o las paredes del horno. Use un paño o guantes protectores para las manos a fin de no quemarse.
- Asegúrese de que el horno, la placa de cocina o cualquier otro electrodoméstico están apagados al salir de la cocina.
- Desenchufe también los pequeños electrodomésticos después de usarlos.
- Enseñe a los niños que tanto los aparatos eléctricos como los calefactores son peligrosos y no deben utilizarse sin la presencia de un adulto.
- Si utiliza productos potencialmente tóxicos para limpiar el horno, placa, etc. lea antes las instrucciones de uso.
- Póngase mascarilla y guantes si es necesario, además de airear la cocina. También aleje estos productos de las llamas o humos durante su utilización.
- No intente reparar los electrodomésticos por su cuenta, acuda al servicio técnico.
- Mantenga en perfectas condiciones su instalación eléctrica, de agua o de gas.
- Compruebe el correcto estado y funcionamiento de la caldera. Ante cualquier anomalía que detecte, póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico.
- Siempre acuda a profesionales cualificados para la revisión y mantenimiento de su instalación eléctrica, de agua y de gas. Si tiene que realizar una reparación menor, corte el suministro eléctrico, de agua o gas.



## Peligro en la cocina

Aunque pueda parecerle que su hogar es un lugar seguro, el aumento del número de accidentes domésticos demuestra que no siempre es así.

La cocina en donde abundan aparatos eléctricos, sustancias tóxicas, líquidos y materiales calientes es el escenario principal de accidentes por ingestión de productos tóxicos, golpes, caídas, quemaduras, cortes, heridas varias, electrocución, explosiones e incendios .

Los más propensos a sufrir estos posibles percances son los niños. Por seguridad, no deben entrar en la cocina cuando prepare la comida o haga la limpieza.

# Ahorro energético

## Mejore sus instalaciones

- Para evitar pérdidas de calor o frío, aisle la cocina.
- Utilice colores claros para disminuir las necesidades de iluminación a la hora de decorar o amueblar.
- Utilice una iluminación correcta y de bajo consumo.
- Elija un calefactor o caldera que mejor se ajuste a sus necesidades.
- Utilice grifería eficiente con dispositivos específicos para evitar goteos y pérdidas.
- Adquiera en la medida de lo posible electrodomésticos que consuman menos energía (categoría A, A+ o superior).

## Modifique sus hábitos cotidianos

- Apague las luces cuando salga de la cocina.
- Regule la temperatura de su vivienda mediante el uso del termostato y el reloj programador.
- Ajuste la llave del agua para reducir el caudal y ajuste el termostato del calefactor o caldera.
- Cierre el grifo cuando haya terminado de usar el agua y utilice agua caliente cuando sea estrictamente necesario.

## Aproveche sus electrodomésticos

- No interfiera en su funcionamiento y siempre que pueda desenchúfelos cuando termine de utilizarlos.
- Evite el funcionamiento simultáneo del lavavajillas, la lavadora, etc. con el fin de aprovechar mejor la potencia eléctrica contratada.
- Compruebe el correcto estado de sus electrodomésticos y límpielos regularmente.

### Frigorífico-congelador

- Sitúe el frigorífico o congelador lejos de cualquier fuente de calor.
- No programe una temperatura excesivamente baja.
- Evite abrir de forma repetida la puerta del frigorífico para evitar pérdidas de frío, especialmente en verano.
- Disponga los alimentos de modo que se facilite la circulación del aire, cubra los líquidos y envuelva los alimentos.
- Antes de colocar los alimentos cocinados en el frigorífico o en el congelador, déjelos enfriar.
- Desconecte ambos electrodomésticos ante una ausencia prolongada, dejándolos limpios y con la puerta abierta para evitar olores desagradables.

### Lavadora-secadora

- Utilice la lavadora al máximo de su capacidad o hágase con un modelo que permita medias cargas.
- Dosifique bien el detergente, opte por detergente líquido o diluya en agua el detergente en polvo antes de introducirlo.
- Utilice ciclos cortos de agua templada o fría, luego un programa fuerte de centrifugado.
- Use la secadora de ropa cuando sólo sea estrictamente indispensable.

### Lavavajillas

- Enjuague con agua fría los platos antes de meterlos en el lavavajillas y evite en lo posible lavar a mano.
- Ponga en funcionamiento el lavavajillas cuando esté completamente lleno, pero sin cargarlo en exceso ni superponiendo piezas.
- Seleccione un programa adecuado al tipo, cantidad y suciedad de la vajilla para realizar un lavado más económico.
- Una vez haya terminado el ciclo de lavado espere a que se enfríe para abrir la puerta y evitar que desprenda un calor excesivo.

### Placas de cocina

- La placa de inducción ofrece un mayor ahorro de energía respecto a otras placas. Permite un fácil control de la temperatura de cocción con una pérdida mínima de calor.
- Al funcionar sólo cuando se tiene un recipiente sobre ella, se aprovecha totalmente la energía.
- Ponga en marcha el extractor de humos desde el inicio de la cocción para que funcione correctamente y la evacuación de humos sea óptima.
- Utilice una batería de cocina o utensilios que presenten economías energéticas, por ejemplo la olla a presión, recipientes compartimentados en los que se puede cocer varios tipos de alimento al mismo tiempo o superpuestos, etc.
- Utilice sartenes y ollas que sean de fondo plano y con diámetro superior al de la superficie de la placa para que difunda bien el calor y así obtener una cocción más rápida.
- Utilice el agua imprescindible para la cocción, cubra los recipientes con su tapa.
- Apague el fuego antes de acabar la cocción y de esta manera aprovechar el calor residual.

### Horno-microondas

- No abra reiteradamente la puerta del horno si éste sigue funcionando.
- No abuse del horno y utilice el microondas siempre que pueda para cocinar o calentar alimentos.
- Descongele los alimentos a temperatura ambiente o en el interior de la nevera, prescindiendo del microondas.



## Etiquetado energético

El etiquetado energético informa al consumidor de la eficiencia y valores de consumo (agua y energía) de sus electrodomésticos.

Está definido por siete letras, desde la G para los electrodomésticos que consumen más energía hasta la A para los que presentan una mejor relación entre consumo y prestaciones. En el caso de los frigoríficos, congeladores y combinados de ambos, existen por normativa dos clasificaciones adicionales: A+ y A++, siendo el distintivo A++ el que marca la escala de mayor eficiencia.

Sopese la importancia de proteger el medio ambiente a la hora de adquirir un electrodoméstico.

# Mantenimiento y uso

---

## Proteja de los agentes externos

PROTEJA SUS MUEBLES DE LOS DAÑOS CAUSADOS POR LA LUZ SOLAR O LA HUMEDAD AMBIENTAL

---

- Coloque cortinas en las ventanas. Evite que la acción directa del sol dañe su mobiliario, provocando que se reseque o altere el color del material, sobre todo en el caso de maderas o lacados.
- Mantenga una humedad correcta y constante.
- Utilice siempre que puede humidificadores o simplemente airee regularmente.

## Limpie y cuide su mobiliario

RESPETE LA NATURALEZA DE LOS MATERIALES

---

### Madera maciza

- Limpie con un paño ligeramente humedecido en agua tibia. Seque con una gamuza limpia, frotando en el sentido de las vetas de la madera. En caso de pérdida del brillo original, puede aplicar productos abrillantadores que no contengan ningún abrasivo.

### Lacados

- Limpie con una bayeta de celulosa humedecida con agua tibia y jabón neutro. Seque con un paño suave.

### Laminados, estratificados y otros materiales

- Limpie con una bayeta de celulosa humedecida con agua tibia y jabón neutro. Seque a continuación con una gamuza limpia, de arriba abajo o de derecha a izquierda, sólo en una dirección.

### Tiradores y elementos de acero inoxidable

- Aplique agua y jabón líquido con una esponja y evite rayar la superficie. Aclare y frote con un paño humedecido en vinagre blanco para sacar brillo.

## Respete su encimera

---

- No deposite directamente recipientes retirados del fuego sobre la encimera, use siempre protectores o salvaencimeras.
- No corte alimentos directamente sobre la encimera para evitar dañarla.
- En cada uso de la encimera, limpie normalmente con una bayeta húmeda bien escurrida.
- No deje restos de alimentos sobre la encimera ya que pueden llegar a filtrarse y producir manchas.
- Para quitar las manchas o desinfectar, aplique productos específicos y utilice una bayeta humedecida en agua tibia para aclarar antes de secar.

- Para retirar incrustaciones, no utilice cuchillos sino frote con una esponja de nylon especial para superficies delicadas.
- Si la junta de estanqueidad sufre algún deterioro póngase en contacto con Marvi. No intente repararlo por su cuenta.

## Nunca utilice para limpiar

---

- Limpiadores amoniacales, disolventes, alcoholes, lejías, acetonas u otros productos que no sean los recomendados por el fabricante.
- Detergentes u otros productos abrillantadores que en su fórmula contengan abrasivos o siliconas.
- Estropajos, madejas de fibras duras o metálicas.
- Vaporetas.

Para los fregaderos, los electrodomésticos y otros elementos de la cocina, siga siempre las recomendaciones de cada fabricante.

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



## Condiciones generales

Esta garantía cubre cualquier posible reclamación por defectos de los muebles de cocina adquiridos en MARVI, no visibles durante el montaje e instalación y que puedan aparecer con el uso o paso del tiempo durante un período de 24 meses desde la fecha de la factura de compra.

- Para obtener una ampliación de su garantía de 6 meses, quedando la misma en 30 meses, el cliente deberá enviar el cuestionario de valoración o rellenarlo en la web [www.marvi.com](http://www.marvi.com).
- En caso de reclamación, el comprador podrá dirigirla personándose en cualquiera de los establecimientos de MARVI o preferentemente enviando la misma por fax al número 976 560 137, por correo electrónico a la dirección [atencionalcliente@marvi.com](mailto:atencionalcliente@marvi.com) o a través de la web [www.marvi.com](http://www.marvi.com), en la sección "Servicio Posventa". Si MARVI reconoce el defecto indicado por el cliente, dentro de los límites de la garantía, procederá a reparar los vicios o defectos encontrados o a reemplazar los materiales afectados.
- En los casos en que MARVI opte por reemplazar el material defectuoso o que la reparación no sea satisfactoria, se entregarán materiales nuevos de idénticas características, excepto cuando por caducidad de materiales, imposibilidad de suministro, etc. no sea posible, en cuyo caso MARVI ofrecerá una solución alternativa.

## Otras condiciones

Se excluyen de esta garantía las evoluciones normales que la madera y otros materiales naturales puedan sufrir con el paso del tiempo, así como diferencias de tono o matiz de las mismas.

Se excluyen de esta garantía reclamaciones por causas ajenas a MARVI, como por ejemplo temperaturas extremas, condiciones de humedad anormales, filtraciones de agua, golpes o caídas de objetos, rayas u otros desperfectos causados por el uso intensivo, limpieza con productos no adecuados (disolventes, abrasivos, amoniacos, nitroderivados y estropajos de acero inoxidable), cambios de tono debido a la luz solar, exceso de almacenamiento o peso en cajones y baldas, falta de limpieza, etc.

Esta garantía cumple con lo especificado en "El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias".

Esta Garantía es válida únicamente para muebles fabricados por MARVI. Para el resto de productos adquiridos en MARVI (electrodomésticos, encimeras, grifería, sanitarios, mamparas de baño, etc.) se aplicará la garantía del fabricante.



## Garantía hasta 30 meses

Esta garantía cubre cualquier posible reclamación por defectos de los muebles de cocina adquiridos en MARVI, no visibles durante el montaje e instalación y que puedan aparecer con el uso o paso del tiempo durante un período de 24 meses desde la fecha de la factura de compra.

Para obtener una ampliación de garantía de 6 meses, quedando la misma en 30 meses, el cliente deberá enviar nuestro cuestionario de valoración o rellenarlo en la web [www.marvi.com](http://www.marvi.com).







## Anexos

PÁGINA **10** **Ajuste de puertas**

Cómo regular bisagras

Cómo regular cajoneras

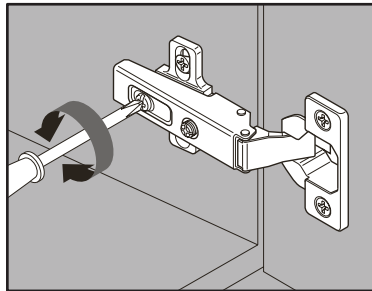
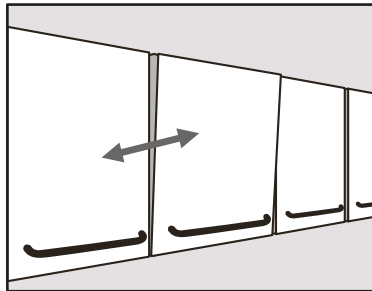
Cómo regular la parada continua

Cómo ajustar la cesta botellero



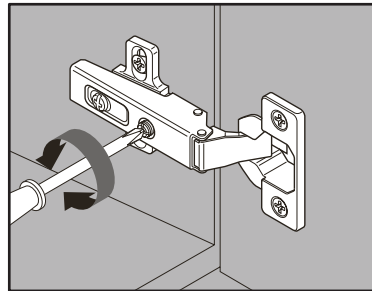
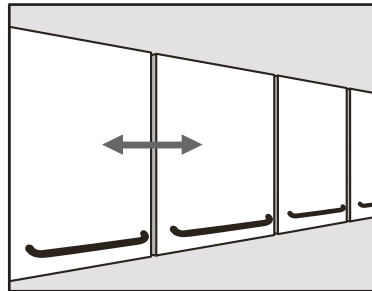
# Ajuste de puertas

## Cómo regular bisagras



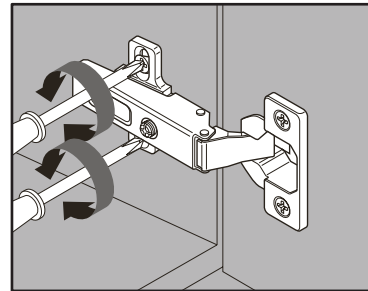
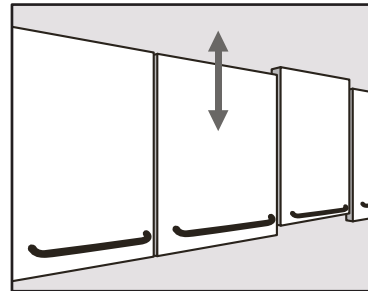
Nivelar y ajustar la inclinación en profundidad.

- Cuando la inclinación del frente no es la correcta, se puede regular con precisión en el herraje del frente con un destornillador en cruz.



Regular horizontalmente para un ajuste lateral.

- Cuando el juego del frente no se consiga encajar lateralmente, regule con precisión en el herraje del frente con un destornillador en cruz.

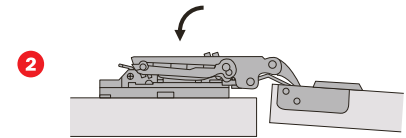
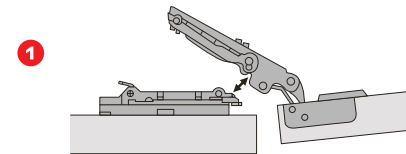


Regular verticalmente para un ajuste en altura.

- Cuando el frente no esté ajustado perfectamente en la parte superior, se puede regular la altura utilizando los dos tornillos de ajuste. Desatornille, ajuste y vuelva a atornillar con un destornillador en cruz.

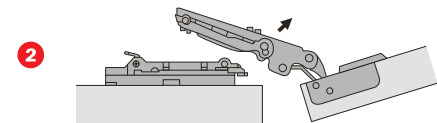
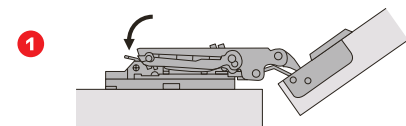
### Montaje.

- Contacte los dos puntos según indica la flecha (1), luego imprima una rotación en el sentido de la flecha (2) y apriete para encajar.

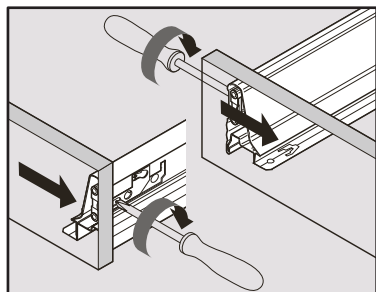


### Desmontaje.

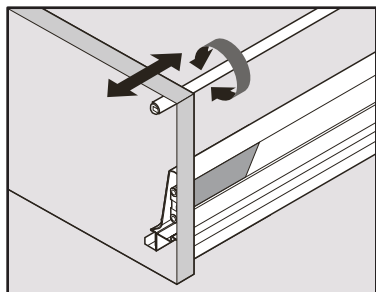
- Pulse en la pestaña para soltar la parte superior de la base (1) y desencaje la pieza en el sentido de la flecha (2).



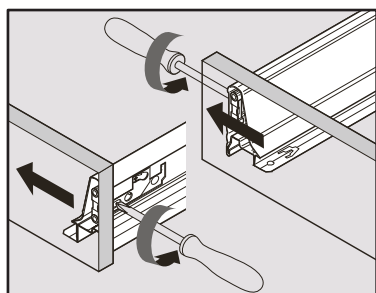
## Cómo regular cajoneras



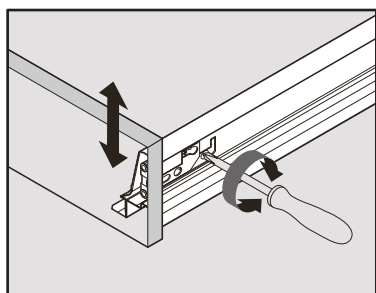
- 1 La regulación lateral se realiza en el herraje izquierdo, girando hacia la derecha con un destornillador en cruz.



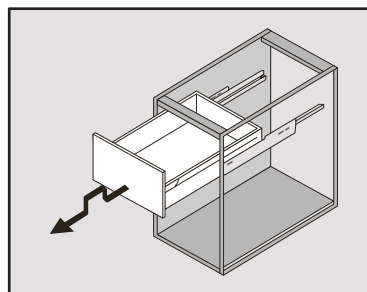
- 3 Para ajustar bien la inclinación del frontal, gire la barra.



- 2 Para la regulación lateral contraria, invierta la dirección del ajuste.

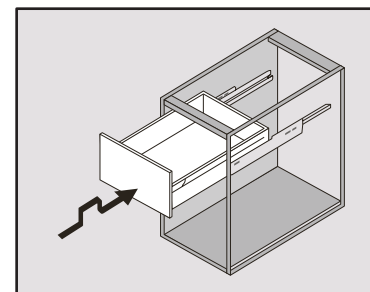


- 4 La regulación de altura se realiza en el herraje del lateral utilizando un destornillador en cruz.

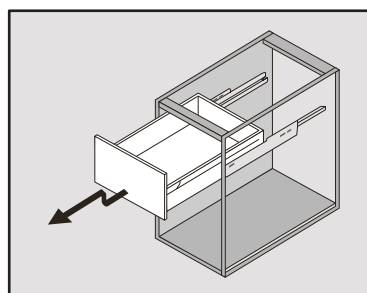


### Cajones de extracción total ocultos.

- Para extraer totalmente el cajón, basta con sacar, elevar el frente, tirar y bajar.

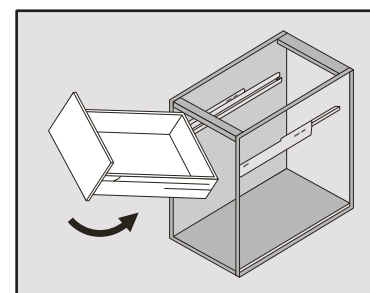


- Para acoplar, coloque el cajón sobre las guías y empuje hasta el fondo.



### Cajones de extracción total a la vista.

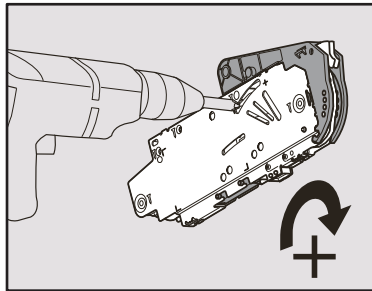
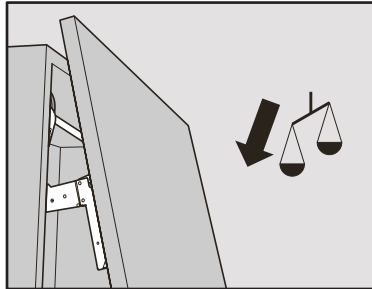
- Para extraer totalmente el cajón, basta con sacar, elevar el frente y tirar.



- Para acoplar, coloque el cajón sobre las guías y empuje hasta el fondo.

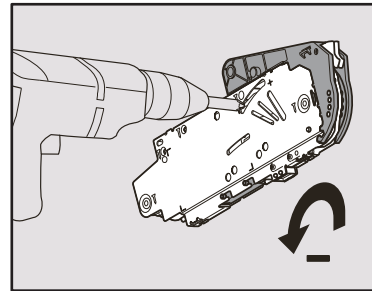
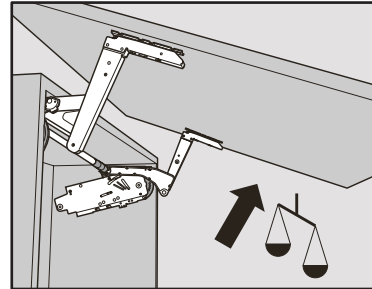
# Ajuste de puertas

## Cómo regular la parada continua



### Parada continua en descenso.

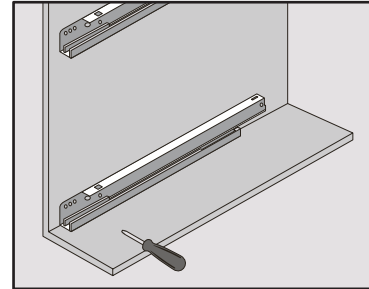
- Si la puerta desciende al soltarse, es preciso ajustarla hacia la derecha.
- Puede regular la parada continua a cualquier altura gracias al mecanismo de elevación. Para ello utilice el equipo de atornillado con batería para una mayor facilidad.



### Parada continua en elevación.

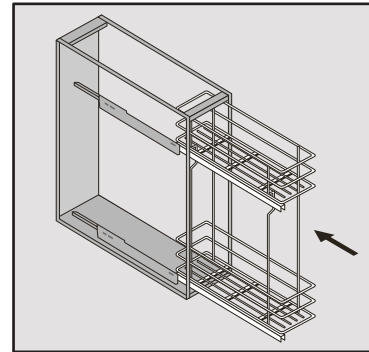
- Si la puerta se eleva al soltarse, es preciso ajustarla hacia la izquierda.
- Puede regular la parada continua a cualquier altura gracias al mecanismo de elevación. Para ello utilice el equipo de atornillado con batería para una mayor facilidad.

## Cómo ajustar la cesta botellero



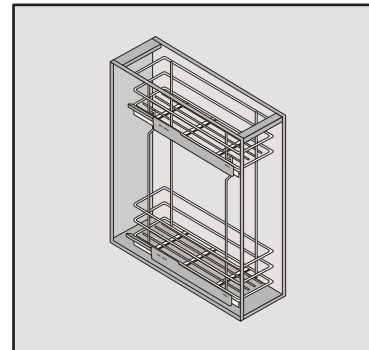
### Montaje de las guías.

- Atornille las guías a 10mm de la cara exterior del mueble. Monte la guía superior a 375mm de la guía inferior.



### Ajuste de guías al cesto.

- Extraiga las guías correderas, luego coloque el cesto haciendo tope en ellas y empuje suavemente hacia abajo para que haga clip en las guías sujetas al mueble.



### Paso final.

- Añádale la puerta con los pernos y fijela con el tornillo. Ya puede cerrarse.





**Manufacturas Marvi, S.L.**

Santander 1 | 50010 Zaragoza | 976 467 920 | correo@marvi.com | www.marvi.com