ITALIANO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

La Scavolini è dotata di **Sistemi di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Salute e Sicurezza, in conformità alle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e BS OHSAS 18001**.
Tutti i Sistemi sono stati certificati da parte dell'Ente Internazionale SGS.

Scavolini spa
61025 Montelabbate (PU) - Italy
via Risara 60/70 - 74/78
tel. [+39] 0721 4431

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Gentile Cliente,

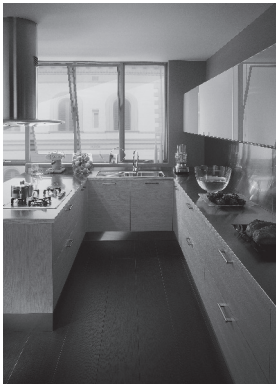
l'Azienda e il Rivenditore desiderano ringraziarla per l'acquisto effettuato. Siamo lieti di fornirle il presente strumento per l'uso e la manutenzione corretta della cucina da lei acquistata. Per ogni necessità futura la invitiamo a rivolgersi direttamente al Rivenditore che, operando in modo qualificato e in stretta collaborazione con l'Azienda, costituirà per lei, anche dopo l'acquisto, un insostituibile punto di riferimento per ogni sua esigenza riguardante la funzionalità o il completamento della sua cucina.
Per una maggiore conoscenza della sua cucina, potrà fare riferimento alla Scheda prodotto, che troverà tra la documentazione in dotazione. La Scheda prodotto le fornirà informazioni complete sui materiali e sui complementi della cucina da lei acquistata.

Indice

1. **Consigli generali 2**
2. **Strutture 3**
3. **Ante e frontali 4**
   ANTE IN ACCIAIO INOX FINITURA SPOTLESS METAL
   ANTE IN ACCIAIO INOX FINITURA DRIP METAL
   ANTE IN LAMINATO E IN DECORATIVO
   ANTE IN FENIX NTM®
   ANTE IN LEGNO (IN MASSELLO E IMPIALLACCIATE)
   ANTE LACCATE
   ANTE CON VETRO
   TELAIO IN ALLUMINIO PER ANTE
   ANTE IN GRES PORCELLANATO
4. **Piani di lavoro e piani tavoli 7**
   INFORMAZIONI GENERALI SUI PIANI DI LAVORO, PIANI COLAZIONE, TAVOLI
   PIANI IN ACCIAIO FINITURA SATINATO/ SPOTLESS METAL
   PIANI IN ACCIAIO FINITURA PELTRO/ DRIP METAL
   PIANI DuPont™ CORIAN®
   PIANI IN DECORCERAMICA
   PIANI IN GRANITO
   PIANI IN LAMINATO
   PIANI IN MARMO
   PIANI IN QUARZ/OKITE
   PIANI IN FENIX NTM®
   PIANI IN VETRO
   PIANI IN GRES PORCELLANATO/ LAPITEC
   PIANI IMPIALLACCIATO E MASSELLO PER TAVOLI
5. **Sistemi di Muratura 17**
   PROVENZA
   ALTRI ELEMENTI IN MURATURA
6. **Lavelli 18**
   LAVELLI IN ACCIAIO INOX
   LAVELLI IN FRAGRANITE, SINTETICI GRANIT, DURA QUARZ E META QUARZ
   LAVELLI IN RESINA DURA LAST
7. **Cappe 19**
   INFORMAZIONI GENERALI SULLE CAPPE
   CAPPE CAMINO CON BORDO IN LEGNO
   CAPPE IN METALLO O CON FRONTALE IN ALLUMINIO, IN METALLO E LAMIERA VERNICIATA
8. **Tavoli e sedie 21**
   TAVOLI
   SEDIE
9. **Altri elementi 22**
   BORDI
   CERNIERE
   COMPONENTI IN ALLUMINIO
   GUIDE CASSETTI E CESTELLI
   ZOCCOLI IMPIALLACCIATI
   ZOCCOLI IN ACCIAIO
   MENSOLE E CORNICI
   POMELLI E MANIGLIE
   REGOLAZIONE FERRAMENTA
   MONTAGGIO
   VETRI
   ZOCCOLI IN ALLUMINIO
   ZOCCOLI IN MATERIALI PLASTICI
10. **Elettrodomestici 25**
11. **Assistenza 26**
12. **Sostituzione di elementi e completamenti 26**
13. **Fine uso prodotto 26**
14. **Eco-compatibilità e sicurezza 27**
    CONSUMI DI ENERGETICI
    CONSUMO ACQUA
    RICICLAGGIO RIFIUTI
    PULIZIA DELLA CUCINA
    SICUREZZA IN CUCINA

1. Consigli generali

L'utilizzo di una cucina porta ad avere a che fare con acqua, umidità, vapore acqueo e temperature elevate. I materiali che utilizziamo nella costruzione delle cucine, a prescindere dalla finitura o essenza, sono resistenti alla maggior parte delle sollecitazioni, ma è comunque opportuno seguire alcuni accorgimenti al fine di preservare nel tempo la sua integrità.



L'acqua, malgrado l'utilizzo di materiale per lo più idrofugo, può con il tempo causare rigonfiamenti. Per questo motivo occorre sempre asciugare tracce di acqua ristagnante da tutti i componenti della cucina, in particolare ad esempio in corrispondenza del lavello o del piano cottura, della giunzione del piano, tra piano e muro; fare inoltre attenzione all'acqua che può depositarsi nelle maniglie a incasso o che può gocciolare sui mobili o sulle ante.

Condense di **vapori** su tutti i componenti dei mobili possono danneggiarli irreparabilmente, di conseguenza ad esempio durante le operazioni di cottura accendere sempre la cappa alla potenza adeguata, dopo aver scolato la pasta o dopo aver fatto funzionare piccoli elettrodomestici che emettono vapore (bollitori, macchine del caffè, ecc.), asciugare i mobili sovrastanti e, in ogni caso, eventuali tracce di vapore nei mobili vanno prontamente eliminate; aprire la lavastoviglie solo dopo circa 20 minuti dal termine del lavaggio al fine di evitare che il vapore condensi sul piano e sui mobili vicini.

Il **calore** è dannoso per tutti i componenti dei mobili in quanto può rovinarli. Evitare quindi ad esempio di lasciare le pentole al di fuori dell'invaso del piano cottura per non compromettere le superfici dei piani, schienali e alzatine; evitare inoltre di appoggiare oggetti roventi sulle superfici orizzontali (piani di lavoro, tavoli, ecc.) senza una adeguata protezione quale un sottopentola. Il calore infatti oltre a poter rovinare la superficie con bruciature o macchie, potrebbe portare alla rottura di alcuni tipi di materiale.

Consigli generali per la pulizia. La pulizia di tutta la cucina può essere facilmente realizzata con un panno morbido oppure con un panno in microfibra, disponibile presso i Rivenditori. Il panno in microfibra è un efficace tessuto capace di esercitare una pulizia profonda senza uso di detersivi. Non utilizzare per la pulizia della cucina il vapore a 100°.

Macchie di calcare sulle superfici: evitare il più possibile la formazione di macchie di calcare, asciugando al più presto tutte le gocce d'acqua.

Pulizia dietro gli zoccoli: rimuovere periodicamente gli zoccoli tirandoli verso l'esterno. Dopo la pulizia degli spazi e prima di rimontare gli zoccoli, assicurarsi che le pinze di aggancio abbiano mantenuto la corretta posizione.

Abbinamenti: Il successivo abbinamento a composizioni già installate incontra generalmente alcune difficoltà per le tonalità di colore che possono variare leggermente e schiarirsi con la luce. Sarebbe auspicabile avere un campione di riferimento per un migliore abbinamento con la composizione.

Elementi estraibili: in caso di elementi estraibili non fissati regolarmente evitare l'apertura totale o contemporanea dei cestelli o cassetti; richiedere i ganci antiribaltamento al rivenditore. (verificare portata cestelli sezione 9 "GUIDE CASSETTI E CESTELLI")

Portata dei mobili: Si consiglia di non caricare eccessivamente i singoli elementi e di distribuirlo tra gli elementi stessi; in particolare suggeriamo di riporre gli oggetti più pesanti nelle basi e negli armadi.

I pensili hanno una portata massima di 80 Kg indipendentemente dal loro volume.
I mobili che poggiano a terra (basi e armadi) con almeno quattro piedini hanno una portata massima di 250Kg indipendentemente dal loro volume. Le basi sospese hanno una portata massima di 100 Kg.
Per ogni **ripiano** è consentito un carico massimo di 35 Kg uniformemente distribuito.
I **ripiani** e i **fondi** dei mobili sospesi subiscono una flessione quando vengono caricati con oggetti pesanti, quali possono essere quelli d'uso in cucina. Tale flessione sarà proporzionale sia alla lunghezza del ripiano che al peso degli oggetti. Nei limiti dei pesi sopra riportati, la flessione di fondi o ripiani è da considerarsi normale. Per diminuire questa deformazione, nei mobili di larghezza 120 cm sono stati realizzati ripiani di spessore maggiorato (30 mm), per i ripiani dei mobili di larghezza 90 cm è disponibile un profilo di alluminio da richiedere appositamente (disponibile presso i Rivenditori).
I **fondi luminosi** dei pensili hanno una portata variabile in base alla larghezza: da 45 cm hanno una portata massima di 8 kg, da 60 cm 11 kg e da 90 cm 17 kg.
Le mensole possono sopportare un carico massimo di 20 kg per ogni metro lineare, uniformemente distribuito.
Materiali corrosivi. Tutti i materiali che compongono la Vostra cucina possono essere danneggiati da sostanze corrosive (acetone, ammoniaca, trielina, candeggina, soda caustica, acido muriatico, diluente ecc). Anche i vapori che possono fuoriuscire da una chiusura non stagna dei contenitori possono essere corrosivi, si consiglia di tenerli ben chiusi e inaccessibili ai bambini.

2. Strutture

Tutte le nostre cucine hanno la struttura in pannelli ecologici realizzati al 100% con materiale legnoso post-consumo e certificati a più bassa emissione di formaldeide, in materiale idrofugo per resistere al meglio alle infiltrazioni d'acqua e all'umidità. Per i bordi vengono usati collanti poliuretanici per una buona resistenza all'acqua, al vapore e alle alte temperature.
Pulizia. Pulire le strutture e i ripiani interni, semplicemente con un panno morbido oppure con un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) e con detersivo neutro.
Attenzione. Durante la pulizia non lasciare residui d'acqua

3. Ante e frontali

ANTE IN ACCIAIO INOX FINITURA SPOTLESS METAL

Pulizia. Per mantenere l'acciaio in buone condizioni, avere l'accortezza di pulire la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinando con una spugna sintetica non abrasiva con un movimento parallelo alla satinatura, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo ed una eventuale asciugatura con un panno morbido. Si può usare anche un panno in microfibra (disponibile presso i rivenditori) oppure utilizzare le salviette usa e getta "Clin&Clin" disponibili anch'esse presso i Rivenditori.

Macchie d'acqua. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire, nell'Acciaio Inox, macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle usare solo prodotti specifici per Acciaio Inox, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto stesso.

Macchie resistenti (calcare, sostanze grasse bollenti). Usare aceto bianco caldo o alcool denaturato. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco intervenire pulendo con detergente o creme specifiche reperibili facilmente in commercio; non usare sulle ante in acciaio la pasta "Inox Creme Franke", la sua azione leggermente abrasiva toglierebbe le macchie ma altererebbe la lucentezza dell'anta.

Evitare:
- i detersivi che contengono cloro o i suoi composti perché possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo o ossidandolo irreparabilmente,
- l'uso di pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere, perché l'acciaio si riga facilmente.

ANTE IN ACCIAIO INOX FINITURA DRIP METAL

Pulizia. Per mantenere l'acciaio in buone condizioni non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna non abrasiva; risciacquare quindi asciugare con uno straccio di cotone o con un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) al fine di scongiurare la formazione di aloni o di calcaree.

Prima di utilizzare spugne nuove per la pulizia si consiglia di lavarle abbondantemente, queste contengono dei residui del loro processo produttivo che possono causare ossidazioni.

Sono da evitare tutti i prodotti classici per la pulizia dell'acciaio in quanto, essendo la loro funzione quella di asportare lo strato superficiale di ossido di cromo, eliminerebbe la finitura peltro che caratterizza questo tipo di piano. Per lo stesso motivo occorre evitare l'utilizzo di detergenti acidi, in particolare l'acido muriatico, la candeggina, prodotti disincrostanti o prodotti contenenti cloro o ammoniaca. In caso di contatto con tali sostanze occorre agire prontamente sciacquando la superficie con abbondante acqua.

Macchie d'acqua. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire macchie di ossidazione o corrosione. In particolare l'acqua delle nuove abitazioni può contenere piccole sostanze ferrose che, se lasciate a lungo a contatto con l'acciaio, possono dar luogo a ossidazioni alterando così in modo definitivo la finitura Peltro; anche il

calcare risulta di difficile rimozione, pertanto consigliamo di asciugare sempre la superficie evitando di lasciare stazionare i liquidi per tempo prolungato

Evitare:
- di servirsi di pagliette in acciaio o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la specularità della superficie
- l'uso di acetone e diluente

ANTE IN LAMINATO E IN DECORATIVO

Pulizia. Per una normale manutenzione delle ante in Laminato e in Decorativo, utilizzare un panno morbido oppure un panno in microfibra, articolo disponibile presso i nostri Rivenditori, e un prodotto detergente neutro.
In caso di sporco ostinato, utilizzare detergenti neutri con spazzole morbide o spugne, oppure lo specifico detergente per materiali in laminato e decorativo disponibile presso i nostri rivenditori.
Alla fine delle operazioni di pulizia, per evitare striature od opacizzazioni, rimuovere le eventuali tracce lasciate dai prodotti con un panno morbido e asciutto.
Macchie da calcare: possono essere eliminate utilizzando una spugna inumidita con acqua tiepida e aceto bianco (max 10-15%).
Macchie di inchiostro: si eliminano utilizzando prontamente un panno in cotone inumidito con alcool etilico. Sciacquare bene e asciugare con un panno di cotone.

Evitare:
- di servirsi di pagliette in acciaio o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la specularità della superficie
- l'uso di acetone e diluente

ANTE IN FENIX NTM®

Pulizia. Per la manutenzione ordinaria, usare un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) o un panno morbido inumidito con acqua calda o un detergente neutro. Eventuali leggerissimi graffi non profondi possono essere ripristinati utilizzando una spugna in schiuma melaminica (conosciuta anche come gomma magica e disponibile presso i Rivenditori) eseguendo nella zona dei movimenti circolari. La spugna può essere utilizzata anche in caso di macchie persistenti.
Macchie da calcare.
Macchie e residui di calcare si asportano mediante aceto bianco o detergenti a base di aceto, applicando il prodotto in maniera omogenea.

Evitare:
l'uso di prodotti abrasivi, come carta vetrata o paglietta
l'uso di prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini
l'uso di lucidanti o cere

ANTE IN LEGNO (IN MASSELLO E IMPIALLACCIATE)

Le ante in Legno sono da noi trattate con le migliori vernici, che però non possono scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni, sgocciolamenti e vapore. E' importante ricordare, infatti, che il Legno è un corpo igroscopico, scambia cioè umidità con l'esterno: in ambienti molto umidi tende ad espandersi e in ambienti molto secchi a restringersi. È necessario quindi asciugare le ante dove l'acqua può essere caduta accidentalmente o il vapore può essersi condensato, per questo motivo non dimenticare di accendere la cappa aspirante

tutte le volte che si cucina. In ambienti con climi particolarmente umidi o secchi puo' essere opportuno dotare l'ambiente dove è situata la cucina di sistemi idonei a riportare il tasso di umidità a valori adeguati. Queste piccole attenzioni vi aiuteranno a mantenere inalterate le qualità e la naturale bellezza del Legno della vostra cucina. In ogni caso non preoccuparsi per eventuali lievi crescite o ritiri al mutare delle stagioni: non sono difetti, ma i naturali movimenti di un prodotto "vivo".
Pulizia. Per una normale manutenzione delle ante in Legno usare un panno soffice oppure un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) inumidito con acqua, avendo cura di seguire sempre la direzione della venatura. Per una pulizia più a fondo, utilizzare un panno sostituendo l'acqua con l'aggiunta di un po' di detersivo non abrasivo; risciacquare quindi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Evitare:
- l'uso di prodotti aggressivi quali: alcool, smacchiatori, diluente, acetone, trielina, ammoniaca o candeggina;
- l'uso di prodotti abrasivi;
- di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il Legno può subire nel corso del tempo,

ANTE LACCATE
Pulizia. Per una normale manutenzione delle ante Laccate usare un panno morbido e detersivi non abrasivi oppure più semplicemente un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). In caso di macchie ostinate può essere utilizzato, solo per i laccati lucidi, l'alcool etilico molto diluito.
Pulire immediatamente i liquidi che vengono a contatto con l'anta onde evitare macchie persistenti.
Graffi della vernice. In caso di leggere scoperture screpolature della verniciatura dovute ad urti utilizzare la "boccetta ritocco" (nel caso la cucina ne fosse sprovvista farne richiesta al Punto Vendita di fiducia) applicando sull'anta una giusta appropriata quantità di vernice.

Evitare:
- l'uso di acetone, diluente, trielina, ammoniaca, alcool etilico (quest'ultimo è possibile utilizzarlo per le ante lucide solo diluito) e l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente le ante.

ANTE CON VETRO
Pulizia. Per la pulizia dei vetri è sufficiente utilizzare un panno morbido (meglio se in microfibra disponibile presso i Rivenditori) inumidito con acqua o detergenti specifici per vetri non abrasivi; al termine della pulizia asciugare bene la superficie per eliminare eventuali aloni.
Le ante vetro con finitura opaca, a causa della porosità superficiale, potrebbero essere più difficili da pulire, consigliamo quindi di pulire a macchia fresca e non lasciare sulla superficie liquidi o sporco. Se la pulizia con panno morbido precedentemente descritta non dovesse essere efficace, consigliamo l'utilizzo di spugne specifiche per vetri reperibili presso i nostri rivenditori.
Attenzione. Per evitare irreparabili rotture o scheggiature del vetro, in particolare modo nel caso in cui lo spigolo del vetro fosse a vista, si consiglia di prestare attenzione agli urti. È sconsigliato l'uso di pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere in quanto potrebbero rigare la superficie del vetro.
Per la scelta del prodotto adatto alla pulizia del vetro occorre tenere conto

dell'eventuale telaio in cui viene inserito (legno, alluminio, ecc.); il prodotto per la pulizia del vetro deve avere caratteristiche tali da non intaccare il telaio.

TELAIO IN ALLUMINIO PER ANTE
Pulizia. Pulire le superfici in alluminio con acqua e sapone oppure con un detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica non abrasiva e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquare e asciugare con un panno morbido. Si può usare anche il panno in microfibra, (disponibile presso i Rivenditori), per mantenere pulite le superfici.

Evitare:
- assolutamente l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente la superficie
- l'uso di acetone, diluente, trielina aceto e ammoniaca.

ANTE IN GRES PORCELLANATO
Pulizia. Utilizzare un panno morbido (meglio se in microfibra disponibile tra l'altro presso i Rivenditori) inumidito con acqua calda ed eventualmente detergenti neutri, quindi risciacquare e asciugare con un panno asciutto.
Macchie e residui di calcare si asportano mediante aceto bianco o detergenti a base di aceto, applicando il prodotto in maniera omogenea, senza accumuli eccessivi e lasciando agire per qualche minuto; fare attenzione a non applicarlo sull' acciaio e o l'alluminio in quanto potrebbe aggredire tali superfici. Sciacquare con acqua.
Per evitare irreparabili rotture o scheggiature del gres nel caso in cui lo spigolo fosse a vista, si consiglia di prestare attenzione agli urti.

Evitare:
- assolutamente l'uso di diluente. evitare prodotti che contengono cere in quanto potrebbero lucidare la superficie.

4. Piani di lavoro e piani tavoli

INFORMAZIONI GENERALI SUI PIANI DI LAVORO, PIANI COLAZIONE, TAVOLI
Il piano di lavoro riveste una notevole importanza all'interno della composizione della cucina, essendo uno degli elementi più utilizzati. Scavolini effettua un'accurata selezione dei materiali per la produzione dei piani; lo scopo è quello di fornire un prodotto con buone prestazioni di utilizzo, che risultano però differenti in base al tipo di materiale scelto.
Per un corretto uso e manutenzione del piano, al fine di mantenere nel tempo il più possibile inalterate le sue caratteristiche originarie, si raccomanda di leggere attentamente il paragrafo corrispondente al materiale di piano acquistato.

PIANI IN ACCIAIO FINITURA SATINATO/SPOTLESS METAL
Abrasioni. E' caratteristica peculiare del piano in acciaio che nell'uso quotidiano la superficie possa rigarsi, in quanto è soggetto a facili incisioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
Calore. Evitare di appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione particolarmente alla caffettiera), ferri da stiro; mentre si cucina, evitare di far sporgere dal bordo

del piano cottura, tegami, pentole e bistecchiere, per evitare surriscaldamenti con conseguente brunitura dell'acciaio del piano , dell'eventuale alzatina e schienale.
Fare attenzione a forni e ad altri elettrodomestici ad appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono alterare il colore dei piani o deformare la superficie; assicurarsi che abbiano un passaggio d'aria sottostante.
Macchie. **Non utilizzare detergenti acidi o abrasivi**. Evitare i prodotti che contengono cloro o i suoi composti quali acido muriatico, candeggina, prodotti per sturare lo scarico, prodotti per la pulizia del marmo e decalcificanti, perché possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo e/o ossidandolo irreparabilmente. Nell'eventualità in cui ciò accadesse, rimuoverli immediatamente dal piano con abbondante acqua (vedere il capitolo pulizia). Non lasciare sotto il lavello flaconi aperti dei prodotti sopra citati, possono causare ossidazione e/o corrosione.
Macchie di ruggine. Non appoggiare per lungo tempo sopra il piano oggetti ferrosi (ad es. griglie dei fornelli, forbici, barattoli, ecc.) soprattutto se bagnati, in quanto potrebbero causare la formazione di macchie di ruggine di difficile asportazione.
Acqua e vapore. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire macchie di ossidazione o corrosione. In particolare l'acqua delle nuove abitazioni può contenere piccole sostanze ferrose che, se lasciate a lungo a contatto con l'acciaio, possono dar luogo a ossidazioni; anche il calcare risulta di difficile rimozione, pertanto consigliamo di asciugare sempre il piano evitando di lasciare per tempo prolungato i liquidi sul piano. Per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnate. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Infine evitare di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio in quanto potrebbe danneggiare la parte sottostante del piano.
Pulizia. Per mantenere l'acciaio in buone condizioni non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna di materiale sintetico con un movimento che segua il verso della satinatura, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad un'eventuale asciugatura con un panno morbido, diversamente i residui risulterebbero molto difficili da rimuovere. È possibile usare anche un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) oppure delle salviette usa e getta "Clin & Clin" disponibili anch'esse presso i Rivenditori. Prima di utilizzare spugne nuove per la pulizia si consiglia di lavarle abbondantemente, queste contengono dei residui del loro processo produttivo che possono causare ossidazioni.
Macchie ostinate quali calcare, sostanze grasse bollenti, etc. Usare aceto bianco caldo o l'alcool denaturato. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco o con macchie particolarmente ostinate intervenire con detergenti o creme specifiche reperibili facilmente in commercio; usare la pasta "Inox Creme Franke" che grazie ad un'azione leggermente abrasiva toglie le macchie profonde. E' necessario tenere conto che questa crema è leggermente abrasiva e quindi può alterare la lucentezza o la satinatura dell'acciaio. Evitare di utilizzare per la pulizia macchine a vapore e detersivi contenenti cloro (vedi capitolo macchie).
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente.

PIANI IN ACCIAIO FINITURA PELTRO/DRIP METAL

La finitura Peltro o Drip Metal ha caratteristiche similari a quella tipica dell'acciaio inox; alcune peculiarità sono legate alla finitura superficiale tipica di questo

prodotto.
Abrasioni. E' caratteristica peculiare del piano in acciaio che nell'uso quotidiano la superficie possa rigarsi, o incidersi, questo, asportando la finitura superficiale, riporterebbe alla luce l'originale brillantezza dell'acciaio sottostante. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
Calore. Occorre evitare eccessivo surriscaldamento della superficie del piano che potrebbe portare al distacco della lamiera dal supporto sottostante e alla brunitura dell'acciaio. Per questo motivo evitare di appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione particolarmente alla caffettiera) e ferri da stiro; mentre si cucina, evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura, tegami, pentole e bistecchiere
Fare attenzione a forni e ad altri elettrodomestici ad appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono alterare il colore dei piani o deformare la superficie; assicurarsi che abbiano un passaggio d'aria sottostante.
Macchie di ruggine. Non appoggiare per lungo tempo oggetti ferrosi (ad es. griglie dei fornelli, forbici, barattoli, ecc.) soprattutto se bagnati, in quanto potrebbero causare la formazione di macchie di ruggine di difficile asportazione.
Acqua e vapore. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire macchie di ossidazione o corrosione. In particolare l'acqua delle nuove abitazioni può contenere piccole sostanze ferrose che, se lasciate a lungo a contatto con l'acciaio, possono dar luogo a ossidazioni alterando così in modo definitivo la finitura superficiale;
anche il calcare risulta di difficile rimozione, pertanto consigliamo di asciugare sempre la superficie evitando di lasciare stazionare i liquidi per tempo prolungato
Per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnante. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Infine evitare di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio in quanto potrebbe danneggiare la parte sottostante del piano.
Pulizia. Per mantenere l'acciaio in buone condizioni non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna non abrasiva; risciacquare quindi asciugare con uno straccio di cotone o con un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) al fine di scongiurare la formazione di aloni o di calcare. Prima di utilizzare spugne nuove per la pulizia si consiglia di lavarle abbondantemente; queste infatti contengono dei residui del loro processo produttivo che possono causare ossidazioni.
Sono da evitare tutti i prodotti classici per la pulizia dell'acciaio in quanto, essendo la loro funzione quella di asportare lo strato superficiale di ossido di cromo, eliminerebbe la finitura peltro che caratterizza questo tipo di piano. Per lo stesso motivo occorre evitare l'utilizzo di detergenti acidi, in particolare l'acido muriatico, la candeggina, prodotti disincrostanti o prodotti contenenti cloro o ammoniaca. In caso di contatto con tali sostanze occorre agire prontamente sciacquando la superficie con abbondante acqua.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente.

PIANI DuPont™ CORIAN®

Abrasioni. Gli utensili da cucina impiegati direttamente sul piano possono creare segni superficiali quali tagli o graffi, comunque ripristinabili dal personale autorizzato. Per una maggiore durevolezza della lucentezza del piano e per evitare continui ripristini, consigliamo di utilizzare sempre un tagliere; consigliamo di prestare attenzione a non fare cadere sul piano oggetti pesanti che potrebbero scalfirne la superficie. I colori più scuri tendono ad evidenziare più rapidamente i segni di usura rispetto a quelli chiari.

Calore. Gli oggetti bollenti (pentole calde in particolare in ghisa, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione a forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani. In caso di piani con zone lavaggio integrate, evitare di versare liquidi bollenti direttamente nel lavello senza aver prima aperto il rubinetto dell'acqua fredda. Fare inoltre attenzione, durante la cottura, a non fare uscire dall'invaso del piano cottura pentole, bistecchiere, ecc. (in particolare posizionate sul bruciatore ultrarapido) per evitare problemi non solo al piano ma anche ad alzatine e schienale (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).

Macchie. Occorre avere l'accortezza di eliminare ogni residuo di prodotto utilizzato in cucina. Eventuali macchie provocate da sostanze chimiche (come sverniciatori, prodotti di pulizia di metalli o di forni, prodotti contenenti cloruro di metilene, acidi, diluenti di smalti per unghie, prodotti a base di acetone ecc..) devono essere prontamente eliminate con un'abbondante quantità di acqua e sapone. Pulire il piano sempre a macchia fresca.

Acqua e vapore. Evitare di concentrare per lungo tempo getti di vapore sul piano. Inoltre per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnate. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Infine evitare di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio.

Pulizia quotidiana. Utilizzate un Panno in microfibra con una crema abrasiva leggera o un comune detergente, agendo sempre con movimento circolare. Se una macchia ha bisogno di più attenzione, far riferimento ai seguenti metodi di pulizia.

Pulizia settimanale del lavello. Eliminare tutti i residui di olio o grasso delle normali preparazioni dei cibi dal lavello usando un detergente o una soluzione per superfici solide. Spruzzare una soluzione composta da 1/4 di candeggina e 3/4 d'acqua sul lavello e lasciare agire per mezz'ora, sciacquare e pulire poi con un panno umido.

Macchie più resistenti In primo luogo, seguite sempre i metodi più semplici, poi usare progressivamente una spugna abrasiva e un detergente o una soluzione per la pulizia delle superfici a base di ammoniaca. Solo in presenza di macchie particolarmente tenaci come–zafferano o di un graffio significativo sarà possibile utilizzare una spugna abrasiva con della candeggina. Risciacquate parecchie volte con acqua calda ed asciugate con un panno morbido. Per ridare l'aspetto originale passate un panno umido e una crema abrasiva leggera sull'intera superficie del piano con un movimento circolare. Se intorno al tubo di scarico o ai rubinetti si sono formate tracce di acqua ricca di calcare, usate una spugna abrasiva e strofinate sopra la macchia con un normale prodotto domestico per la loro rimozione seguendo le istruzioni del produttore. Sciacquate più volte con acqua calda e asciugare con un panno morbido. Per ridare alla superficie il suo aspetto lucente seguire la procedura descritta sopra.

Attenzione: Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente.

PIANI IN DECORCERAMICA

Abrasioni. Occorre prestare particolare attenzione alle piastrelle sagomate del bordo frontale in quanto, per la sagomatura che le caratterizzano, sono più fragili agli urti. Gli utensili da cucina potrebbero creare segni superficiali di difficile asportazione, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

Calore. Nel caso di schienali o alzatine in altri materiali, evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere per evitare problemi (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).

Macchie. Fare attenzione a eventuali residui presenti in corrispondenza delle fughe

Acqua e vapore. Evitare il frequente contatto con acqua bollente in corrispondenza delle fughe che causerebbe il loro indebolimento. Per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura, delle fughe tra piastrelle e tra i piani e il muro, evitare di far stagnare l'acqua e asciugare accuratamente le gocce cadute sul piano. Se si dovessero presentare crepe nelle fughe tra le piastrelle o tra piano e alzatina, occorre immediatamente contattare il Rivenditore, al fine di intervenire per evitare danni sul piano dovuti ad infiltrazione d'acqua sul supporto. Evitare inoltre di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio. Evitare l'uso di macchine a vapore per la pulizia in quanto potrebbero danneggiare le fughe scalfendole.

Pulizia. Per una normale manutenzione dei piani utilizzare semplicemente un panno umido oppure un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori).

Per una manutenzione approfondita sono consigliati prodotti a base di candeggina, sia per le piastrelle che per le fughe. Evitare assolutamente di usare pulitori a vapore per le fughe.

Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano.

PIANI IN GRANITO

Abrasioni. Per una maggiore durevolezza della lucentezza del piano e per evitare continui ripristini, consigliamo di utilizzare sempre un tagliere. Prestare inoltre attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano (con particolare attenzione ai bordi), che potrebbero scalfirne la superficie.

Calore. Fare attenzione all'abbinamento con schienali e alzatine in altri materiali che possono subire l'azione del calore; fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale.

Macchie. I piani in granito possono nel tempo deteriorarsi e/o macchiarsi (con macchie più evidenti se il colore è chiaro). Evitare quindi di lasciare sulla superficie prodotti per la pulizia o liquidi alimentari (olio, vino rosso, aceto, ecc.); in particolare il contatto con prodotti contenti acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi) agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Per ridurre tali rischi, trattiamo i graniti secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento impermeabilizzante, come quello da noi applicato, vede normalmente diminuita la sua efficacia dopo due/tre mesi, periodo che può variare in dipendenza all'utilizzo del piano. E' molto importante dunque rinnovare periodicamente il trattamento, utilizzando appositi prodotti in vendita presso i Rivenditori. Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. Al momento della installazione eventuali tracce in eccesso del trattamento impermeabilizzante, vanno rimosse utilizzando uno straccio inumidito con alcool.

Acqua e vapore. Prestare attenzione a eventuali infiltrazioni d'acqua che potrebbero

danneggiare i mobili sottostanti. Eliminare quindi immediatamente eccessi d'acqua stagnante sul piano.
Pulizia. Per la normale manutenzione di piani in Granito, usare detersivi neutri ed alcool o comunque detergenti specifici per la pulizia di graniti; evitare prodotti che contengono acido citrico.Pulire il piano sempre a macchia fresca. Eventuali aloni tendono comunque a scomparire per assorbimento con il tempo (2-3 mesi).Per una pulizia più intensa e radicale, è possibile usare pagliette domestiche che non causino danni alla superficie lucida.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano.

PIANI IN LAMINATO
Abrasioni. Gli utensili da cucina impiegati direttamente sul piano possono creare segni superficiali quali tagli o graffi non ripristinabili; consigliamo sempre l'utilizzo di un tagliere. Per lo stesso motivo nella pulizia del piano evitare di utilizzare pagliette in acciaio o prodotti contenenti paste abrasive; evitare inoltre di trascinare sui piani oggetti che potrebbero rigarli e prestare attenzione a ad urti causati dalla caduta di oggetti pesanti sul piano che potrebbero scalfirne la superficie.
Calore. Evitare di appoggiare sui piani pentole calde, facendo particolarmente attenzione alla caffettiera e ai ferri da stiro, usare sempre dei sottopentola. Non appoggiare direttamente sul piano, forni, tostapane o elettrodomestici a fonte di calore; assicurarsi che abbiano un passaggio d'aria sottostante. Anche il contatto con sostanze bollenti quali olio, grasso ecc. che agiscono sulla superficie, può causare danni permanenti. Mentre si cucina evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere per evitare problemi non solo al piano ma anche ad alzatine e schienale (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).
Le macchie da calcare: se leggere possono essere asportate con una spugna inumidita con acqua tiepida e aceto bianco (max 10-15%).
Se più pesanti possono essere eliminate con detergenti non troppo acidi.
Acqua e vapore. Per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnate. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Infine evitare di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio ed evitare comunque di concentrare per lungo tempo getti di vapore sul piano.
Pulizia: Per una normale manutenzione utilizzare un panno morbido, oppure un panno in microfibra articolo disponibile presso i nostri Rivenditori, e un prodotto detergente neutro.
In caso di sporco ostinato, utilizzare detergenti neutri con spazzole morbide o spugne, oppure lo specifico detergente per materiali in laminato e decorativo disponibile presso i nostri rivenditori.
Alla fine delle operazioni di pulizia, per evitare striature od opacizzazioni, rimuovere le eventuali tracce lasciate dai prodotti con un panno morbido e asciutto.
Evitare di utilizzare per la pulizia macchine a vapore.
Attenzione: Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente.

PIANI IN MARMO
Abrasioni. Questi piani, a causa della struttura calcarea, non risultano particolarmente resistenti a urti e abrasioni. Gli utensili utilizzati normalmente in cucina possono quindi intaccare il piano rigando o scalfendo la sua superficie; quindi per una maggiore durevolezza della lucentezza del piano e per evitare continui ripristini, consigliamo di utilizzare sempre un tagliere e di prestare attenzione ad

urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie, con particolare attenzione ai bordi.
Calore. Il calore può causare delle opacizzazioni della superficie del piano. Evitare di appoggiare sui piani pentole calde, facendo particolarmente attenzione alla caffettiera, ai forni, fornetti e ai ferri da stiro; usare sempre dei sottopentola. Mentre si cucina evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere per evitare problemi non solo al piano ma anche ad alzatine e schienale (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).
Macchie. Tali piani possono nel tempo deteriorarsi e/o macchiarsi (con macchie più evidenti se il colore è chiaro). Evitare quindi di lasciare sulla superficie prodotti per la pulizia o liquidi alimentari (olio, vino rosso, aceto, ecc.); in particolare il contatto con prodotti contenti acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi) agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza.
Pulire il piano sempre a macchia fresca. Per ridurre tali rischi, trattiamo i marmi secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento impermeabilizzante, come quello da noi applicato, vede normalmente diminuita la sua efficacia dopo due/tre mesi, periodo che può variare in dipendenza all'utilizzo del piano. E' molto importante dunque rinnovare periodicamente il trattamento, utilizzando appositi prodotti in vendita presso i Rivenditori. Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. Al momento della installazione eventuali tracce in eccesso del trattamento impermeabilizzante, vanno rimosse utilizzando uno straccio inumidito con acqua e detergente neutro.
Acqua e vapore. Fare attenzione alle macchie d'acqua in quanto può contenere sostanze (sali o sostanze chimiche) che favoriscono la comparsa di macchie o aloni difficilmente asportabili. Occorre inoltre prestare attenzione a eventuali infiltrazioni d'acqua che potrebbero danneggiare i mobili sottostanti. Eliminare quindi immediatamente eccessi d'acqua stagnante sul piano.
Pulizia. Per la normale manutenzione di piani, usare acqua tiepida e detergenti neutri o comunque detergenti specifici per la pulizia di marmi. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Eventuali aloni tendono comunque a scomparire per assorbimento con il tempo (2-3 mesi).
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano.

PIANI IN QUARZ/OKITE
Abrasioni. Gli utensili da cucina impiegati direttamente sul piano possono creare segni superficiali; consigliamo sempre l'utilizzo di un tagliere.
Calore. Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono però essere mai appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione a forni e ad altri elettrodomestici ad appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo far alterare il colore dei piani e assicurarsi che abbiano un passaggio d'aria sottostante, diversamente si potrebbero causare anche rotture da schock termico. Mentre si cucina evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere per evitare problemi non solo al piano che potrebbe subire alterazione del colore e rotture da schock termico ma anche ad alzatine e schienale (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).
Macchie. Evitare di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante. Evitare contatti prolungati rimuovendo immediatamente i liquidi depositati sul piano che potrebbero macchiare la superficie.
Acqua e vapore. Per impedire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle

giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnanti. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Evitare di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio e di concentrare per lungo tempo getti di vapore sul piano.
Pulizia. Per mantenere il piano inalterato nel tempo, consigliamo di pulirlo dopo ogni uso, asportando eventuali residui e successivamente utilizzando il detergente QUARZ CLEANER (disponibile presso i rivenditori), avendo cura di seguire le modalità d'uso; spruzzare e lasciare agire da qualche istante a qualche minuto, in funzione dello sporco presente sul piano, quindi passare un panno in microfibra asciutto e pulito. Attenzione ai colori scuri, vanno puliti sempre quotidianamente e, quando bagnati anche dall'acqua, vanno sempre puliti e asciugati; diversamente i residui saranno molto difficili da rimuovere, in quanto queste sostanze risalteranno sul fondo di colore scuro dando l'immagine non perfettamente pulita. Solo una pulizia costante assicura da spiacevoli inconvenienti.
Macchie e residui di calcare si asportano mediante aceto bianco, detergenti a base di aceto o anticalcare, applicando il prodotto in maniera omogenea, senza accumuli eccessivi e lasciando agire per qualche minuto, fare attenzione a non applicarlo sull' acciaio e o l'alluminio in quanto potrebbe aggredire tali superfici.. Sciacquare con acqua. Evitare assolutamente l'uso di diluente.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente.

PIANI IN FENIX NTM®
Abrasioni. Pur avendo una buona resistenza a graffi ed abrasioni, consigliamo sempre di evitare l'utilizzo di oggetti che possano abradere o rigare il piano. Durante le operazioni più rischiose (tagli o altro) proteggere sempre il piano con oggetti idonei (ad esempio un tagliere). Eventuali graffi non profondi possono essere ripristinati utilizzando una spugna in schiuma melaminica (conosciuta anche come gomma magica e disponibile presso i rivenditori) eseguendo nella zona dei movimenti circolari.
Calore. Il piano Fenix resiste bene al calore ma per brevi periodi. Per tale ragione consigliamo di evitare di appoggiare direttamente sul piano oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili); utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Mentre si cucina evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere per evitare problemi non solo al piano ma anche ad alzatine e schienale (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).
Macchie. Per la pulizia ordinaria consigliamo di pulire con regolarità la superficie con un panno in microfibra inumidito con acqua o detergente neutro. Macchie di calcare possono essere asportate utilizzando un panno inumidito con acqua tiepida e aceto, lasciando eventualmente agire per qualche minuto. Per una pulizia più approfondita, per macchie non asportabili con normali detergenti domestici, consigliamo l'utilizzo di solventi aromatici non aggressivi (acetone) con un panno di cotone perfettamente pulito.
Acqua e vapore. Per impedire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnanti. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Evitare di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio e di concentrare per lungo tempo getti di vapore sul piano.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente

PIANI IN VETRO

Abrasioni. Evitare di trascinare sui piani oggetti che potrebbero rigarli; inoltre si raccomanda di utilizzare sempre un tagliere e di prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie.
Calore. I piani in Vetro sono mediamente resistenti al calore più di altri tipi di piano, ma è necessario evitare di appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione particolarmente alla caffettiera), ferri da stiro, forni o fornetti; utilizzare sempre dei sottopentola. Mentre si cucina, evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura, tegami, pentole e bistecchiere, perché potrebbero danneggiare gli schienali e l'alzatina. Fare comunque attenzione all'abbinamento con schienali e alzatine in altri materiali che possono subire l'azione del calore; fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale.
Macchie. I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti chimici.
Acqua e vapore. Occorre prestare attenzione a eventuali infiltrazioni d'acqua che potrebbero danneggiare i mobili sottostanti. Eliminare quindi immediatamente eccessi d'acqua stagnante sul piano. Infine evitare di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio.
Pulizia. Il normale sporco viene facilmente asportato mediante un panno inumidito in acqua o normale detersivo. Per macchie più tenaci utilizzare candeggina o detergenti aggressivi da rimuovere con spugna, quindi risciacquare.
Macchie di difficile asportazione, come particelle di grasso alimentare, cera, silicone, possono essere eliminate mediante l'utilizzo di un prodotto specifico (come la candeggina) o detergenti aggressivi da rimuovere poi con una spugna. Risciacquare quindi con acqua e sapone, oppure alcool, e detergere con un panno asciutto.
Macchie e residui di calcare possono essere asportate mediante aceto, detergenti a base di aceto o anticalcaree, applicando il prodotto e lasciando agire per qualche minuto. Sciacquare con acqua.
Evitare di utilizzare per la pulizia macchine a vapore.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente. Nel caso di rotture o scalfitture il vetro può diventare tagliente; fare particolare attenzione a tali situazioni.

PIANI IN GRES PORCELLANATO/LAPITEC

Abrasioni. Il piano in gres porcellanato/lapitec resiste bene ai graffi e abrasioni causate dai comuni utensili da cucina. Consigliamo comunque sempre l'utilizzo di un tagliere. Evitare di trascinare sul piano oggetti dello stesso materiale in quanto potrebbero facilmente rigarlo.
Prestare particolare attenzione agli urti causati dalla caduta di utensili o oggetti pesanti sul piano. Questi potrebbero scalfirne o danneggiarne la superficie, in particolare sui bordi; questi ultimi essendo verniciati, potrebbero deteriorarsi.
Calore. Pur avendo delle ottime resistenze al calore, consigliamo di evitare di appoggiare direttamente sul piano oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili). Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Mentre si cucina evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere per evitare problemi non solo al piano ma anche ad alzatine e schienale (per alzatine e schienali in altri materiali fare riferimento al capitolo relativo al singolo materiale).
Macchie. I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, caffé ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti chimici. Evitare comunque di utilizzare alcool prodotti contenenti solventi (es. acetone o diluente) e prodotti a

base di acido fluoridrico che potrebbero intaccare il piano.
In ogni caso pulire il piano sempre a macchia fresca soprattutto nel caso di macchie particolarmente aggressive.
Acqua e vapore. Per impedire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnanti. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il Rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Evitare di lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta a fine lavaggio e di concentrare per lungo tempo getti di vapore sul piano.
Pulizia. Utilizzare un panno inumidito con acqua calda ed eventualmente detergenti neutri.
Macchie e residui di calcare si asportano mediante aceto bianco, detergenti a base di aceto, applicando il prodotto in maniera omogenea, senza accumuli eccessivi e lasciando agire per qualche minuto, fare attenzione a non applicarlo sull' acciaio e o l'alluminio in quanto potrebbe aggredire tali superfici. Sciacquare con acqua.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano o di caricarlo eccessivamente.
Evitare di appoggiare sul piano in Gres oggetti dello stesso materiale in quanto, a contatto col piano, potrebbero rigare facilmente la superfice.
Far attenzione ai piani in Gres con bordi verniciati in quanto a contatto con altri oggetti potrebbero rigarsi.

PIANI IMPIALLACCIATO E MASSELLO PER TAVOLI

Abrasioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
Calore. Evitare di appoggiare sui piani pentole calde, facendo particolare attenzione alla caffettiera, ai forni, fornetti e ai ferri da stiro; usare sempre dei sottopentola. Fare attenzione a forni e ad altri elettrodomestici ad appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani; assicurarsi che abbiano un passaggio d'aria sottostante.
Macchie. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Le macchie da calcare leggere vanno via con un po' di aceto bianco diluito in acqua tiepida. Succhi di frutta, candeggianti, forti prodotti chimici e sanitari possono provocare decolorazioni, rimuoverli dunque subito e ripulire bene. Alcool e aceto se utilizzati non diluiti possono provocare macchie non asportabili.
Acqua e vapore. Trattandosi di legno, il piano impiallacciato è particolarmente sensibile all'acqua che può insinuarsi tra le lamelle.
Eliminare quindi immediatamente eccessi d'acqua stagnante sul piano.
Pulizia. Per una normale manutenzione dei piani impiallacciati utilizzare semplicemente un panno morbido oppure un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). Per una pulizia più a fondo, aggiungere al panno del detersivo non abrasivo e seguire la direzione delle venature per pulire bene anche i pori più piccoli. Risciacquare quindi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici per evitare striature od opacizzazioni. Evitare assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o i suoi composti (ad es. candeggina e ammoniaca) ppure acetone, trielina.
Attenzione. Evitare di salire con i piedi sul piano.
Ridurre l'esposizione del piano ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo.

5. Sistemi di Muratura

PROVENZA

Il Sistema di Muratura Provenza è realizzato mediante una struttura in multistrato di Legno ed è disponibile in due diverse finiture: finitura "rustico" (realizzata con una mano di tinta al quarzo bianca girata a pennello e una mano di laccato bianco acrilico all'acqua) e finitura "intonaco" (realizzata con mano di tinta al quarzo fine bianca e una mano di laccato bianco acrilico all'acqua).

Pulizia. Per una normale manutenzione del Sistema di Muratura Provenza usare un panno umido e soffice oppure un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). Per una pulizia più a fondo, utilizzare un panno con l'aggiunta un po' di detersivo che non graffi. Risciacquare quindi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Graffi della vernice. In caso di graffi applicare correttamente sulla parte interessata (o sull'intero elemento) del Sistema di Muratura una giusta quantità di vernice (in dotazione con il Sistema di Muratura o eventualmente da richiedere al Rivenditore).

Evitare:
- assolutamente l'uso di acetone, trielina e ammoniaca

Per i Sistema in Muratura Contea valgono le indicazioni riportate nella sezione Piani in Decorceramica.

6. Lavelli

LAVELLI IN ACCIAIO INOX

Pulizia. L'Acciaio Inox necessita dei seguenti accorgimenti per la manutenzione e la pulizia. Dopo l'uso, pulire le superfici in Acciaio Inox con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura, poi risciacquare e asciugare con un panno morbido. Si può usare anche un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) per mantenere pulite le superfici oppure utilizzare le salviette usa e getta "Clin&Clin" disponibili anch'esse presso i Rivenditori.

Macchie d'acqua. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'Acciaio Inox macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle, usare solo prodotti specifici per Acciaio Inox, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.

Macchie resistenti. In caso di macchie resistenti, come il calcare e sostanze grasse bollenti, è necessario usare aceto bianco caldo o alcool denaturato utilizzando un panno morbido per la pulizia. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco, pulire con detergente specifico, reperibile comunemente in commercio. Nel caso di macchie molto persistenti si può usare la "Inox Creme Franke" (disponibile presso i Rivenditori) rispettando le indicazioni riportate sulla confezione. E' necessario tenere conto che questa crema è leggermente abrasiva e quindi può alterare la lucentezza o la satinatura dell'acciaio.

Evitare:
- l'uso di pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere;
- di lasciare nel lavello spugne impregnate di detersivo, per evitare ossidazioni;
- di lasciare confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti chimici di composizione acida, sotto il lavello in acciaio, per evitare ossidazioni e corrosioni dovute alle esalazioni ;
- assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Se accidentalmente queste sostanze venissero a contatto con le superfici d'acciaio inox sciacquarle immediatamente con abbondante acqua e pulire con la "Inox Creme Franke";
- di lasciare oggetti metallici bagnati nelle vasca per lungo tempo.
- La permanenza di tali oggetti può causare la formazione di ossidazioni che possono trasmettersi alla vasca stessa, provocando la formazione di macchie e/o ruggine. La rimozione di queste si rivela difficile anche utilizzando la "Inox Creme Franke". Nel caso di lunghi contatti l'eliminazione delle macchie potrebbe risultare impossibile.

LAVELLI IN FRAGRANITE, SINTETICI GRANIT, DURA QUARZ E META QUARZ

I lavelli in Fragranite, Sintetici Granit, Dura Quarz, Dura Last, Metal Quarz. sono materiali igienici e facili da pulire grazie alla loro superficie compatta e liscia.

Pulizia. Per una normale manutenzione, usare acqua tiepida e detergenti leggeri; strofinare quindi la superficie con un panno morbido e pulito. In caso di macchie usare un comune detergente da cucina. Se le macchie sono ostinate utilizzare un panno imbevuto d'alcool o di candeggina diluita.

Tracce di calcare. Rimuovere le tracce di calcare con appositi detergenti anticalcare. Dopo la pulizia è opportuno asciugare accuratamente la superficie.

Evitare:
- l'uso di soda caustica calda per liberare gli scarichi
- di lasciare in deposito nelle vasche ammoniaca o soda caustica
- di appoggiare pentole o tegami caldi sullo scolatoio;
- di far cadere oggetti pesanti o appuntiti.

LAVELLI IN RESINA DURA LAST

Pulizia. Dopo l'uso, risciacquare il lavello con acqua saponata (acqua con liquido detergente) e un panno morbido. Le macchie resistenti sono piuttosto rare. Se però cibi colorati rimangono a lungo a contatto della superficie, può essere necessario utilizzare sostanze più energiche, purché non abrasive. Macchie organiche particolarmente ostinate possono essere rimosse con detersivi contenenti cloro (es. candeggina diluita) o detersivi per lavastoviglie. È possibile utilizzare anche spazzole di nylon.

Tracce di calcare. Rimuovere le tracce di calcare con l'aceto bianco.

Attenzione: all'uso di vaschette mobili di plastica o di smalto; per una migliore protezione del lavello sarebbe meglio usare cestelli plastificati (acquistabili presso i Rivenditori).

- **Evitare:**
- l'uso di soda caustica calda per liberare gli scarichi
- di lasciare in deposito nelle vasche ammoniaca o soda caustica
- di appoggiare pentole o tegami caldi sullo scolatoio;
- di far cadere oggetti pesanti o appuntiti.

7. Cappe

INFORMAZIONI GENERALI SULLE CAPPE

Fumo e vapore a lungo andare possono danneggiare la cucina. Per combatterli è necessario accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura. Per mantenere l'apparecchio in perfetta efficienza è necessaria una corretta e costante manutenzione dei filtri, che va regolata a seconda dell'utilizzo e delle abitudini di cucinare. Normalmente il filtro in Metallo va lavato ogni uno/due mesi (anche in lavastoviglie), mentre quello sottile in fibra sintetica del tipo "usa e getta" (spessore 1 mm) va sostituito ogni 2 mesi. Se si utilizza una cappa filtrante (nei casi in cui la Legge ne consente l'uso) è preferibile sostituire ogni due/tre mesi anche i filtri a carboncino (che troverete presso i Rivenditori) per un perfetto funzionamento della cappa nel tempo. Seguire le indicazioni specifiche per ogni cappa fornite all'interno della stessa dalla casa produttrice.

CAPPE CAMINO CON BORDO IN LEGNO

Le cappe camino con bordo in Legno sono da noi trattate con le migliori vernici, che però non possono scongiurare completamente eventuali danni provocati da vapore. E' importante ricordare, infatti, che il Legno è un corpo igroscopico, scambia cioè umidità con l'esterno: in ambienti molto umidi tende ad espandersi, e in ambienti molto secchi a restringersi. È necessario quindi asciugare le cappe camino dal vapore che può essersi condensato sulle superfici, e non dimenticare di accendere

la cappa aspirante tutte le volte che si cucina. In ambienti con climi particolarmente umidi o secchi è opportuno dotare l'ambiente dove è contenuta la cucina di sistemi idonei a riportare il tasso di umidità a valori adeguati. In ogni caso non preoccuparsi per eventuali lievi crescite o ritiri al mutare delle stagioni: non sono difetti, ma i naturali movimenti di un prodotto "vivo".
Pulizia. Per una normale manutenzione delle cappe camino con bordo in Legno usare un panno umido e soffice; oppure un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). Per una pulizia più approfondita, utilizzare un panno con l'aggiunta un po' di detersivo che non graffi e seguire la direzione delle venature per pulire bene anche i pori più piccoli. Risciacquare quindi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

CAPPE IN METALLO O CON FRONTALE IN ALLUMINIO, IN METALLO E LAMIERA VERNICIATA
Le cappe acciaio sono contraddistinte dalla sigla 18/10 codice AISI 304 OPPURE AISI 430.
Pulizia. Deve essere eseguita semplicemente con un panno morbido imbevuto di detersivo liquido neutro oppure utilizzando le salviette usa e getta "Clin&Clin" disponibili presso i Rivenditori. Per le cappe inox in particolare, le avvertenze sono le stesse riguardanti la manutenzione delle "Ante e i piani in Acciaio Inox" descritta nella presente pubblicazione.

Evitare:
- l'utilizzo di pagliette o prodotti abrasivi.
- non usare paste abrasive in particolare per parti in alluminio, verniciati e acciai antimpronta.

8. Tavoli e sedie

TAVOLI

Controllare periodicamente che i bulloni utilizzati per fissare le gambe siano ben serrati.

Pulizia. Per la pulizia e manutenzione dei piani dei tavoli basterà seguire, materiale per materiale, le avvertenze riportate nel presente manuale all'interno del capitolo "Piani di lavoro". Per i piani Impiallacciati in particolare, le avvertenze sono le stesse riguardanti la manutenzione delle "Ante in Legno" descritta nella presente pubblicazione.

Evitare:
- di stirare per non causare alterazioni, scollamento delle superfici e macchie indelebili determinate dal calore di un ferro da stiro.
- di appoggiare pentole che scottano, piastre roventi, caffettiera, etc.

SEDIE

Pulizia della seduta.

Per la manutenzione della seduta in legno o laccato osservare quanto riportato nella sezione specifica delle ante.

Il fondino in paglia naturale o paglia sintetica deve essere pulito esclusivamente con un panno o una spazzola asciutta, evitando di umidificarli in quanto potrebbe alterarne la finitura.

Per le sedute in plastica utilizzare un panno in microfibra inumidito con acqua e sapone; in particolare per le sedute in finitura lucida (policarbonato o simili) evitare l'utilizzo di detergenti sgrassatori in quanto l'eventuale presenza di tensioattivi potrebbe portare a problematiche alla struttura della sedia.

Per il fondino in pelle usare un panno morbido imbevuto con del latte detergente o con una miscela di acqua e sapone neutro (al 4% circa); strofinare delicatamente e, in caso di macchie, tamponare con un panno sulla macchia.

Pulizia della struttura.

La pulizia può essere effettuata mediante un panno morbido o panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori).

Attenzione.

Per una buona conservazione del prodotto nel tempo occorre ricordare che le sedie non sono adatte ad un uso esterno, che vanno utilizzate sempre con le quattro gambe appoggiate al pavimento e senza mai sedersi sulla spalliera.

Evitare di salire sulla seduta con i piedi; per conservare più a lungo le sedute in paglia o in similpaglia da sporco e usura, si consiglia di proteggerle con un cuscino.

Quando si accosta il prodotto al tavolo fare attenzione a non battere la sedia sulle gambe del tavolo per evitare graffi o ammaccature"

9. Altri elementi

BORDI
I vapori emanati dalla lavastoviglie possono causare screpolature ai bordi delle ante o ai piani soprastanti.
Si raccomanda pertanto di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata e comunque seguire le istruzioni dettagliate delle case produttrici. Asciugate sempre eventuali gocce.

CERNIERE
Le nostre cerniere sono collaudate dai migliori istituti europei che ne garantiscono la resistenza ad oltre 100.000 cicli di apertura/chiusura, senza che si verifichino cedimenti.

Evitare:
- di lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o di altri prodotti chimici o confezioni di sale da cucina che potrebbero causare ossidazione nel tempo.

Attenzione:
- pulire in particolare le cerniere dei mobili del lavello, dello scolapiatti e quelle che contengono la pattumiera con un panno asciutto e possibilmente, detergerle con olio di vasellina.
- evitare di aprire o chiudere violentemente le ante

COMPONENTI IN ALLUMINIO
Pulizia. Pulire le superfici in alluminio con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquare e asciugare con un panno morbido. Si può usare anche un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori).

Evitare:
- assolutamente l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente la superficie
- assolutamente l'uso di acetone, trielina, aceto e ammoniaca.

GUIDE CASSETTI E CESTELLI
Il movimento dei nostri cassetti è di buona qualità e molto silenzioso dallo scorrimento di rulli in tecnopolimeri su guide metalliche, tarate per un elevato carico permanente 50 Kg, mentre per la linea Easy il carico permanente è di 30 kg. Le guide, completamente a scomparsa, sono collaudate dai migliori istituti europei che ne garantiscono la resistenza ad oltre 60.000 cicli di apertura/chiusura, senza che si verifichino cedimenti. I cassetti sono dotati di arresto anti-sganciamento ed invito automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4/6 cm e con sistema Blumotion, un meccanismo che consente di rallentare, guidare ed evitare l'urto alla chiusura del cassetto o del cestello.

Evitare:
- di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna, in posizione aperta.
- di chiudere o aprire violentemente il cassetto.

MENSOLE E CORNICI
Pulizia. Per la pulizia e manutenzione delle mensole e delle cornici fare riferimento, materiale per materiale, alle avvertenze presenti nei capitoli riguardanti i piani le ante.

POMELLI E MANIGLIE
Pulizia. Pulire periodicamente le maniglie e i pomelli maggiormente esposte ai vapori emanati dalle pentole. Per una normale manutenzione delle maniglie e dei pomelli, usare un panno morbido e un prodotto detergente specifico; oppure, più semplicemente, un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). In caso di sporco più resistente, usare spazzole morbide e/o spugne, con detersivi liquidi o detergenti neutri. Rimuovere quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature od opacizzazioni.

Evitare:
- l'uso di pagliette di acciaio, prodotti abrasivi e detergenti aggressivi che potrebbero compromettere le pellicole protettive che ne garantiscono la durata.

REGOLAZIONE FERRAMENTA MONTAGGIO
Per la regolazione di cassetti, cestelli, braccetti, cerniere etc... seguire le indicazioni del "Manuale di montaggio" inviato in allegato al presente manuale.

VETRI
Nella stragrande maggioranza i nostri vetri sono temperati, per conferire loro una maggiore resistenza meccanica e la sicurezza in caso di rottura in questo caso si trasformano in frammenti minuti e non taglienti, grazie alla tempra. Quando non è possibile temperare i vetri (nel caso per esempio di vetri molati o curvati), vengono effettuati trattamenti che rendono i vetri particolarmente resistenti.
Pulizia. Utilizzare semplice acqua o prodotti specifici comunemente in commercio e quindi asciugare bene con cura.

ZOCCOLI IMPIALLACCIATI
Pulizia. Per la pulizia degli zoccoli Impiallacciati usare un panno umido e soffice; oppure un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). Saltuariamente utilizzare un panno con l'aggiunta di un po' di detersivo che non graffi, seguendo la direzione delle venature per pulire bene anche i pori più piccoli. Risciacquare quindi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici. Per proteggerli da danni provocati da persistenti infiltrazioni, sgocciolamenti e vapore, asciugare gli zoccoli dove l'acqua può essere caduta accidentalmente.

Evitare:
- l'uso di alcool o smacchiatori,
- di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo
- assolutamente l'uso di acetone, trielina e ammoniaca.

ZOCCOLI IN ACCIAIO
Pulizia. Pulire le superfici in acciaio con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquare e asciugare con un panno morbido. Si può usare anche un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) per mantenere pulite

le superfici. L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle, usare solo prodotti specifici per acciaio, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto stesso. In caso di macchie resistenti usare aceto bianco caldo o alcool denaturato utilizzando un panno morbido per la pulizia. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco, utilizzare un detergente specifico reperibile comunemente in commercio.

Evitare:
- di servirsi di pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere,
- assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti.

ZOCCOLI IN ALLUMINIO

Pulizia. Pulire le superfici in alluminio con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquare e asciugare con un panno morbido. Usare anche un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori) per mantenere pulite le superfici.

Evitare:
- l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente la superficie
- l'uso di acetone, trielina, aceto e ammoniaca.

ZOCCOLI IN MATERIALI PLASTICI

Pulizia. Per una normale manutenzione degli zoccoli in materiali plastici usare un panno morbido e un prodotto detergente specifico; oppure, più semplicemente, un panno in microfibra (disponibile presso i Rivenditori). In caso di sporco più resistente, usare spazzole morbide e spugne, con detersivi liquidi o detergenti per vetri. Rimuovere quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature od opacizzazioni.

Evitare:
- di servirsi di pagliette in acciaio o di prodotti contenenti creme abrasive che potrebbero compromettere la specularità della superficie
- assolutamente l'uso di acetone

10. Elettrodomestici

Tutti i nostri elettrodomestici sono selezionati tra quelli delle migliori ditte produttrici; aziende importanti che, oltre a fornire la garanzia sui loro prodotti (tutti a marchio CE), possono offrire anche un servizio di assistenza. Ogni richiesta di intervento va perciò direttamente rivolta ai centri di assistenza delle ditte costruttrici indicati nei libretti e nei certificati di garanzia che accompagnano ciascun elettrodomestico.

Per l'uso e la manutenzione seguire in primo luogo le indicazioni date dalle case produttrici.

Evitare:
- l'uso di creme abrasive che possono opacizzare e graffiare le superfici ed evitare nella pulizia della finitura esterna degli elettrodomestici (frigorifero e congelatore, lavastoviglie, lavatrice, cucina a gas, etc) contatti prolungati con prodotti che contengono solventi. L'interno di frigoriferi e congelatori, che può essere pulito con prodotti contenenti cloro, deve essere accuratamente risciacquato e quindi perfettamente asciugato prima dell'uso.

Lavastoviglie: protezione piani. In caso di montaggio di lavastoviglie, è necessario installare sempre la "striscia autoadesiva di protezione vapore" sotto i piani lavoro (esclusi graniti marmi e composti) ove alloggiano le lavastoviglie, come da istruzioni allegate ai vari elettrodomestici. Questo accorgimento consente di preservare i piani dai danni dovuti al vapore.
Parti smaltate. Per mantenere nel tempo le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulirle frequentemente con acqua saponata evitando l' uso di polveri abrasive. Non lasciare sulle superfici sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, succo di pomodoro, ecc...)
Griglie in ghisa. Per le griglie in ghisa valgono le stesse raccomandazioni per le parti smaltate, in più però asciugare sempre e passare un panno imbevuto con olio di vasellina.
Piani cottura filo top: Per uso e manutenzione seguire attentamente le istruzioni per l'utilizzo fornite dalla casa produttrice dell'elettrodomestico. Durante la cottura, per evitare scottature o danni al piano top, tutte le pentole o le bistecchiere devono essere posi¬zionati all'interno del perimetro del piano di cottura.

11. Assistenza

La nostra Azienda ha selezionato i propri punti vendita perché possiate disporre di validi consulenti al momento della realizzazione del progetto cucina e di validi tecnici al momento della risoluzione dei problemi che si potrebbero presentare dopo l'acquisto. Un'assistenza qualificata, che assicura piena tranquillità ai nostri prodotti

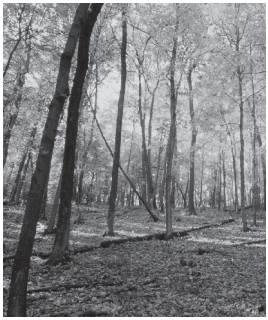
12. Sostituzione di elementi e completamenti

Se si desidera sostituire o completare la cucina con altri elementi o con nuovi elettrodomestici, rivolgersi ai proprio Rivenditore per la definizione di tutte le necessità e per l'ordine di ciò che occorre. Il Rivenditore, punto di riferimento per gli acquirenti, aiuterà il cliente ancora una volta a soddisfare correttamente ogni sua esigenza. L'Azienda effettua prove sugli elettrodomestici, prima di proporli al pubblico, per verificare che non danneggino in alcun modo i mobili della cucina (ad esempio i forni che, a causa di un calore disperso troppo elevato, potrebbero compromettere l'integrità degli elementi circostanti). È opportuno quindi di acquistare elettrodomestici che siano stati incassati direttamente dalla nostra Azienda. Una installazione scorretta e non controllata potrebbe compromettere il buon funzionamento dei vostri elettrodomestici e danneggiare i mobili.

13. Fine uso prodotto

Quando arriverà il momento di sostituire la cucina sarà necessario provvedere ad un appropiato smaltimento. Valuta innanzitutto la possibilità di un suo riutilizzo totale o parziale (e. in seconde case, garage, istituti di carità o mercatini dell'usato). Riserva particolare attenzione alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (cosddetti RAEE) - quali gli elettrodomestici - che ppotrebbero contenere materiali dannosi all'ambiente se smaltiti in modo non adeguato. Per questo rivolgiti ai centri di raccolta presenti nella tua città.
Cercare, se è possibile, di dividere i componenti che possono essere riciclati (legno, vetro, alluminio ecc.) agevolando così la raccolta differenziata.
Rivolgersi quindi a dei centri autorizzati presenti nella propia città o a dei centri di smaltimento rifiuti del tuo comune o agli uffici preposti del municipio. Tieni sempre in considerazione l'eventuale legislazione specifica presente nel tuo paese. Se hai dubbi rivolgiti agli enti preposti allo smaltimento e/o recupero dei rifiuti nella tua città."

14.Eco-compatibilità e sicurezza



Lo Sviluppo Sostenibile è quello sviluppo che consente alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare i loro propri bisogni.
Nel produrre una cucina, Scavolini applica le migliori tecnologie disponibili al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi e dei materiali utilizzati e di renderla il più sicura possibile.
Anche tu, in casa tua, puoi fare tanto per limitare l'impatto sull'ambiente ed evitare di correre rischi per te e i bambini.

CONSUMI DI ENERGETICI

- Nell'acquisto di elettrodomestici cercare di scegliere quelli con alta efficenza energetica (es.classe A); questo investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici futuri.
- Cercare di non aprire frequentemente la porta del frigorifero o del congelatore perchè con la porta aperta il motore funziona in continuazione causando quindi una formazione eccessiva di brina e il surriscaldamento eccessivo dei cibi. Nel caso in cui si formi eccessiva brina, cercare di eliminarla perchè un congelatore con molta brina consuma di più.
- Verificare sempre che la porta sia ben chiusa.
- Non riempire eccessivamente il congelatore o il frigorifero perchè se troppo pieni potrebbero non raffreddare adeguatamente e di conseguenza consumare di più.
- Cercare di non inserire nel congelatore o nel frigo prodotti caldi in quanto aumentano il consumo di energia e potrebbero persino rovinare i prodotti all'interno.
- Quando occorrerà far bollire l'acqua, coprire la pentola con un coperchio, si risparmierà tempo ed energia.
- Per i cibi che richiedono lunghi tempi di cottura cercare di usare la pentola a pressione perchè si riducono i tempi di cottura e quindi si risparmia energia.
- Verificare che il piano cottura sia regolato correttamente: la fiamma gialla è sintomo di consumo eccessivo (lo si nota anche dalle pentole che si sporcano di nero) e la fiamma che si stacca dallo spartifiamma è sintomo di troppa aria. N.B. per le eventuali regolazioni richiedi la consulenza del personale specializzato.
- Accendere il forno solo quando serve, senza eccedere con il preriscaldamento; inoltre non aprire il forno se non necessario; esso è particolarmente "energivoro", preriscaldare solo per il tempo strettamente necessario.
- Per riscaldare i cibi cercare di utilizzare il forno a microonde, non avendo bisogno di preriscaldamento permette forti risparmi di energia.
- Per l'illuminazione cercare di utilizzare le moderne lampade ad alta efficienza energetica (fluorescenti o LED), soprattutto per gli ambienti in cui si soggiorna più a lungo: l'investimento iniziale è leggermente superiore ma, oltre a far bene all'ambiente, nel lungo periodo diventano anche vantaggiose economicamente.
- Spegnere le luci se non sono necessarie: è importante abituarsi a non lasciare luci inutilmente accese.
- Spegnere il televisore (o altri apparecchi similari) con il pulsante principale e non solo con il telecomando perchè queste apparecchiature consumano energia anche in stand-by.
- Utilizzare la cappa in modo consapevole, regolando la velocità in base alle effettive

necessità di aspirazione: se si utilizza il piano cottura solo con poche pentole – o che non rilasciano molti vapori –, regolare la cappa su bassa aspirazione o, se è possibile, aprire leggermente gli infissi per il ricambio dell'aria.
- Pulire periodicamente i filtri della cappa: questa manutenzione migliorerà le prestazioni, riducendo quindi i consumi.
- Utilizzare il sistema di riscaldamento o di raffreddamento dell'aria solo se necessario e regolare i termostati in modo adeguato ed evitare possibilmente di coprire i radiatori con tende o mobili.
- Quando è in funzione l'impianto di riscaldamento o raffreddamento cercare di tenere le finestre ben chiuse, evitando eventuali spifferi d'aria; assicurarsi anche del buon grado di isolamento degli infissi (bassa conducibilità termica o infissi a doppio vetro).
- Non aprire il rubinetto dell'acqua calda quando non serve: anche se l'acqua calda non fa in tempo ad arrivare al rubinetto, si rischia di far partire inutilmente la caldaia.
- Scegliere correttamente il programma della lavatrice, preferendo quelli a temperature non elevate (40° - 60°).

CONSUMO ACQUA
- Non lasciare inutilmente aperto il rubinetto dell'acqua: una regola semplice, ma la più efficace per risparmiare acqua.
- Verificare che i rubinetti siano ben chiusi: far attenzione a evitare gli sgocciolamenti; in caso di perdite continue eseguire velocemente la loro manutenzione.
- Valutare l'utilizzo di acqua del rubinetto (quando potabile) al posto dell'acqua in bottiglia: si eviterà così di produrre rifiuti (bottiglie in plastica), oltre l'inquinamento dovuto al suo trasporto.
- Utilizzare rubinetti con il rompi getto, che andrà sostituito periodicamente: il consumo di acqua si ridurrà notevolmente.
- Evitare l'uso della lavastoviglie e della lavatrice quando non sono a pieno carico, si ridurranno inutili sprechi di acqua oltre quelli energetici.
- Non eccedere mai nelle dosi dei detersivi consigliate dalle case produttrici e controllare la qualità del detergente in base alla durezza dell'acqua; in questo modo si ridurranno i consumi idrici.
- Lasciare raffreddare l'acqua di residuo della cottura (es. dopo la lessatura dei vegetali) ed utilizzarla per annaffiare le piante.
- Cercare di acquistare lavatrici e lavastoviglie a basso consumo idrico (es. classe A): l'investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici nel futuro.

RICICLAGGIO RIFIUTI
- Evitare di produrre più rifiuti non necessari.
- Differenziare al massimo i rifiuti prodotti e separali per il riciclo o recupero.
- Scegliere i prodotti confezionati in imballaggi riciclati o facilmente riciclabili, come quelli mono-materiale.
- Compattare i rifiuti voluminosi quando possibile (bottiglie, barattoli, scatole).
- Se si ha un giardino o un grande balcone, utilizzare gli scarti organici e quelli verdi per produrre del compost per i vostri fiori.

PULIZIA DELLA CUCINA
- Non eccedere nell'utilizzo dei detersivi se non necessario; per la pulizia di superfici poco sporche è sufficiente utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito.
- Cercare di utilizzare detersivi più ecologici (come quelli con etichetta ECOLABEL

che certificano il prodotto nel suo ciclo di vita con un minor impatto ambientale) e con imballi meno impattanti per l'ambiente.
- Preferire l'uso della lavastoviglie (a pieno carico) al lavaggio a mano: le moderne lavastoviglie necessitano di molta meno acqua e detersivo del corrispondente lavaggio a mano.

SICUREZZA IN CUCINA
- Fare particolare attenzione durante tutte le attività più rischiose all'interno della cucina (ad esempio: taglio con coltelli affilati, sostituzione lampadine ecc.).
- Fare eseguire gli allacci del gas solo a personale specializzato utilizzando solo tubi omologati.
- Chiudere sempre il rubinetto principale del gas quando non si utilizza.
- Acquistare solo piani cottura dotati di valvola di sicurezza.
- Evitare di lasciare coltelli incustoditi (e in particolar modo conservali fuori dalla portata dei più piccoli).
- Riporre i detersivi o altri prodotti pericolosi in ambienti non accessibili ai bambini (a tale riguardo Scavolini mette a disposizione specifici accessori).
- Non usare apparecchi elettrici in prossimità del lavandino o di aree bagnate.
- Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza degli elettrodomestici.
- Non caricare eccessivamente i mobili (facendo riferimento alle indicazioni riportate nel manuale di uso e manutenzione).