



## SCHEDA USO E MANUTENZIONE

La presente scheda prodotto ottempera alle disposizioni del D.L. 206/2005 “Codice del Consumo”



## SICUREZZA

**MONTAGGIO:** il montaggio e il fissaggio di tutti gli elementi devono essere eseguiti da personale esperto e qualificato. Per motivi di sicurezza, non apportare al prodotto modifiche tali da compromettere la sua stabilità; possono infatti sussistere pericoli quali ribaltamenti o cedimenti in caso di installazione non corretta. Controllare anche l' idoneità della parete/soffitto, verificare che i dispositivi di fissaggio resistano alle forze generate utilizzando un' idonea ferramenta per il fissaggio.

**CARICHI:** per garantire la massima sicurezza e tenuta nel tempo delle strutture che compongono la cucina e per una corretta gestione degli spazi/dispensa, si consiglia di riporre gli oggetti più pesanti sui fondi delle basi, evitando di sovraccaricare gli elementi pensili e i ripiani. Distribuire uniformemente il peso sulle superficie per una migliore tenuta del piano nel rispetto delle indicazioni di massima portata delle attaccaglie.

### INDICAZIONI GENERALI:

- non salire con i piedi sui ripiani, sui cassetti e sui piani di lavoro;
- evitare ogni genere di urto contro le parti in vetro;
- evitare di intervenire per manutenzioni sui componenti del prodotto e per ogni evenienza contattare il rivenditore;
- per gli elettrodomestici riferirsi ai manuali d' uso e manutenzione delle ditte costruttrici che accompagnano il prodotto e non manomettere o modificare le parti elettriche. Per ogni necessità rivolgersi a personale qualificato.
- periodicamente accertarsi che i sistemi di fissaggio, assemblaggio e funzione siano fissati e funzionanti.
- non appendersi ai mobili

## ISTRUZIONI PER L' USO, LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA

**Il consumatore è tenuto a rispettare scrupolosamente le indicazioni e i suggerimenti riportati; eventuali danneggiamenti dovuti all' uso improprio dei prodotti o alla manutenzione e pulizia non corretta non saranno soggetti a sostituzioni in garanzia.**

### • STRUTTURE E RIPIANI INTERNI

**Pulizia.** Si consiglia la pulizia con un panno morbido inumidito con acqua o detergente neutro.

**Da evitare.** Si raccomanda di non utilizzare prodotti contenenti diluenti o acetone perché possono provocare deformazioni o rammollimenti nei bordi stessi. Inoltre evitare di porre direttamente a contatto stoviglie bagnate con gli elementi costituenti la scocca utilizzando correttamente le griglie dello scolapiatti.

### • ANTE o ELEMENTI IN LAMINATO – ANTE IN POLIMERICO

**Pulizia.** Si consiglia di pulire con panno morbido inumidito con acqua. Per sporco più resistente o macchie di grasso utilizzare un sapone neutro (marsiglia) o alcool denaturato diluito in acqua (1/1). Risciacquare immediatamente e asciugare accuratamente le ante dopo la pulizia.

**Da evitare.** Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi, che contengono ammoniaca, cloro, acetone e solventi perché possono provocare deformazioni, alterazione di colore o cedimenti nei bordi stessi. Non strofinare panni asciutti o pagliette abrasive che potrebbero compromettere la superficie dell' ante. Per le macchie di calcare usare un panno inumidito con acqua tiepida e aceto bianco.

Da evitare assolutamente la pulizia delle ante con il vapore.

Nel caso di ante con maniglia integrata (modello Wega) avere cura di rimuovere eventuali residui di prodotto per la pulizia, nell' incavo della maniglia perché potrebbero provocare alterazioni di colore.

### • ANTE IN LEGNO O IMPIALLACCiate

Le ante in legno sono realizzate con legni essiccati e vernici che resistono a variazioni di temperatura e climatiche. Se sottoposti a repentini cambi di temperatura e umidità possono subire danni quali crepe, imbarcamenti e scrostamenti della vernice. Nel caso in cui le ante venissero a contatto con acqua o vapore asciugare con cura.

**Pulizia.** Si consiglia di pulire esclusivamente con panno morbido inumidito con acqua e asciugare accuratamente. Per sporco più resistente o macchie di grasso utilizzare un sapone neutro o alcool diluito in acqua. Asciugare accuratamente le ante dopo la pulizia.

**Da evitare.** Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi, che contengono cloro, acetone, trielina, ammoniaca, alcool puro o smacchiatori. Non strofinare energicamente ed evitare di utilizzare panni asciutti o abrasivi in quanto la lucentezza della vernice potrebbe alterarsi.

**Variazioni colore.** Il legno è un materiale naturale, per questo differenze di venature o tonalità tra le varie parti non possono essere motivo di reclamo. L' esposizione del legno alla luce diretta del sole può causare variazioni di colore; con il tempo il legno matura e può assumere una tonalità leggermente diversa che non deve essere considerata un difetto. Evitare di esporre la cucina ai raggi diretti del sole.

**Umidità.** Il legno è un materiale igroscopico, scambia cioè umidità con l'ambiente nel quale viene a trovarsi aumentando il volume in ambienti particolarmente umidi o diminuendo in ambienti particolarmente secchi, in alcuni casi modificando permanentemente la finitura superficiale. Nell'installazione/spostamento della cucina in ambienti di recente costruzione l'elevata umidità dovuta alla presenza di malte ancora fresche, potrebbe generare variazioni dimensionali delle ante e particolari in legno.

Nel caso utilizzare un deumidificatore per portare l'ambiente su valori corretti di temperatura e umidità. Arieggiare spesso il locale e utilizzare sempre la cappa aspirante durante le fasi di cottura anche se brevi.

#### • ANTE LACCATE E VETRO

Le ante laccate o vetro sono più delicate rispetto alle altre ante e quindi necessitano di una cura maggiore. Inoltre i vetri essendo temperati garantiscono una maggior sicurezza in caso di rottura.

**Pulizia.** Utilizzare esclusivamente un panno morbido inumidito e sapone neutro. Nel caso di macchie o di grasso può essere utilizzato, solo per ante laccate o vetro lucide, alcool denaturato diluito in acqua.

**Da evitare.** Prodotti contenenti acetone, cloro, trielina e ammoniaca. Non utilizzare panni asciutti o abrasivi che possono compromettere la lucentezza delle ante e la superficie del vetro.

**Variazioni di colore.** Le vernici utilizzate sono sottoposte a test di laboratorio per garantire la resistenza alla luce. Da evitare in ogni caso l'esposizione alla luce diretta dei raggi solari in quanto nel tempo potrebbe portare a sensibili variazioni di colore.

**Montaggio.** È consigliabile eseguire il montaggio delle ante entro un massimo di 30 gg dal ricevimento per facilitare la rimozione della pellicola protettiva che, se lasciate in ambienti caldi, potrebbe surriscaldare l'adesivo e comprometterne la superficie.

#### • PIANI DI LAVORO

Il piano di lavoro riveste una notevole importanza all'interno della composizione della cucina essendo uno degli elementi più utilizzati.

Arredo3 esegue un'accurata selezione dei materiali dei piani; lo scopo è quello di fornire un prodotto con buone prestazioni di utilizzo, indipendentemente dal tipo di materiale scelto.

Per un corretto uso e manutenzione del piano, al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche originarie, si raccomanda di leggere attentamente le indicazioni riportate.

#### PULIZIA E INDICAZIONI GENERALI

1. Per la pulizia quotidiana dei piani di lavoro utilizzare semplicemente panno morbido e acqua. Per le macchie persistenti usare un detergente neutro non abrasivo e risciacquare. Ricordarsi di asciugare sempre accuratamente dopo la pulizia.

2. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bisticchiere rispettando le indicazioni sul diametro adeguato al bruciatore che riportano i costruttori dell'elettrodomestico, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro anche ad alzatine e schienale. Una volta danneggiata la superficie non può essere ripristinata in alcun modo.

3. Evitare di appoggiare direttamente sul piano pentole o tegami calde.

4. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro provvedere ad un'accurata sigillatura con silicone ed evitare di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente. Evitare inoltre di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio, evitando così getti di vapore diretti sul piano.

Assicurarsi sempre, al momento dell'installazione, che gli elettrodomestici e l'alzatina siano debitamente sigillati con appositi collanti.

5. Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

6. Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie.

7. Evitare di utilizzare il piano come superficie da taglio, è consigliato l'uso di taglieri in legno o polietilene.

#### • PIANI DI LAVORO LAMINATI

**Pulizia.** Utilizzare un panno o una spugna morbida e un detergente neutro. Avere cura di asciugare il piano con un panno asciutto assicurandosi che non rimangano residui di detersivi sul piano. Per le macchie di calcare è possibile utilizzare acqua tiepida e aceto bianco.

**Da evitare.** L'utilizzo di prodotti abrasivi o pagliette che possono danneggiare la superficie. Non usare prodotti che contengano solventi o paste abrasive.

**Decolorazioni.** Evitare il contatto con succhi di frutta, candeggianti, prodotti chimici o aggressivi (che contengono cloro, acetone, trielina, ammoniaca, alcool puro, smacchiatori..) che possono provocare decolorazioni del piano. Nel caso di contatto con queste sostanze, avere cura di pulire ed asciugare immediatamente.

Nel caso di **Laminati in fenix**: seguire le precedenti indicazioni, in aggiunta è consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica, per la normale pulizia e manutenzione della superficie.

## • PIANI , ANTE , LAVELLI ED ELEMENTI IN ACCIAIO

L'acciaio inossidabile è un materiale che per le sue caratteristiche di resistenza alla corrosione, durabilità ed igienicità è particolarmente indicato per l'impiego in cucina. Come tutti i materiali necessita comunque di particolari attenzioni per mantenere inalterate nel tempo le sue caratteristiche e la sua brillantezza.

**Pulizia.** Utilizzare un panno morbido e un normale detersivo per stoviglie per la pulizia quotidiana con un movimento che segua il verso della satinatura. Asciugare sempre con cura il lavello dopo l'uso per evitare la formazione di macchie. Per le **macchie di calcare** usare una crema detergente per inox o acqua molto calda con ¼ di aceto. Sciacquare abbondantemente con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio e poi con acqua pulita. Asciugare con cura.

**Impronte e macchie di olio e di grasso, aloni da fiamma.** Usare un prodotto liquido per piatti o alcool denaturato o detergente per vetri con un panno morbido (es. microfibra).

**Macchie di tè o caffè.** Preparare una soluzione mescolando bicarbonato di sodio in acqua bollente; lasciare agire per ca. 15 minuti, sciacquare con cura e asciugare con un panno morbido.

**Graffi superficiali.** Applicare un detergente apposito per acciaio inox, utilizzando un panno morbido.

**Macchie di ruggine.** Nella maggior parte dei casi si tratta di residui di sporco, depositi calcarei, attacchi corrosivi di natura elettrochimica dovuta ad utilizzo di prodotti non idonei all'acciaio (es. cloro, silicati o ossidi ferrosi), o sostanze alimentari lasciate depositare (limone, latte, pomodoro, coca cola, vino, sale, residui di bollitura ecc).

Tali macchie sono eliminabili con un energico uso di detersivi in crema (es. Stal-fixo prodotti analoghi) con una normale spugna non abrasiva. Il prodotto va lasciato agire per qualche minuto e successivamente si procede a risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente.

**Da evitare.** Non utilizzare pagliette, spazzole o dischetti abrasivi che possono graffiare le superfici. Non usare acido cloridrico (acido muriatico). Non usare detersivi in polvere abrasivi o sostanze per la pulizia dell'argento.

## • PIANI IN AGGLOMERATO – QUARZO

I composti al quarzo sono materiali ad alta compattezza e privi di porosità, non assorbono liquidi, odori e grassi alimentari. Pertanto necessitano solo di qualche attenzione del normale utilizzo quotidiano.

**Pulizia.** Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e detersivi neutri. Per macchie persistenti si possono usare anche detersivi aggressivi a base acida (es. Chante Clair, Cif, Sapone di Marsiglia).

**Resistenza al calore.** Nonostante il materiale possa resistere ad elevate temperature è opportuno proteggerlo con sottopentole per evitare il contatto diretto con pentole appena ritirate dal fuoco che possono causare macchie indelebili dovute al surriscaldamento della resina o rotture dovute a shock termico. Non utilizzare mai il piano come base di stiro.

**Resistenza al graffio.** Pur essendo resistente alle rigature, si consiglia di utilizzare i taglieri.

**Da evitare.** Utilizzo di alcool denaturato, candeggina, pagliette. Evitare di sovraccaricare i piani di lavoro con pesi superiori ai 50 Kg (non salire o sedersi sopra i top).

**Montaggio.** In fase di montaggio assicurarsi che il piano non sia posizionato per lunghi tratti su elementi vuoti che possano causare flessioni che generano rotture.

## PIANI IN OKITE® – CORIAN® – ACRILICO

**Pulizia.** Utilizzate panno morbido inumidito con acqua. Per lo sporco superficiale utilizzare detersivi neutri e, in caso di sporco più ostinato, utilizzare una spugnetta non abrasiva e un detergente cremoso. Sciacquare bene con acqua tiepida e asciugare la superficie con un panno pulito. Se necessario ripetere l'operazione. Successivamente si procede a risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente.

**Da evitare.** Evitare l'uso di pagliette abrasive e prodotti contenenti candeggina.

## PIANI STRATIFICATO HPL

**Pulizia.** Per la pulizia quotidiana è consigliato l'utilizzo di detersivi neutri. In caso di calcare ostinato è consentito l'utilizzo di aceto da cucina nella parte interessata lasciandolo agire per massimo 5 minuti e risciacquando abbondantemente subito dopo. Se il calcare persiste ripetere l'operazione.

**Da evitare.** L'utilizzo di prodotti abrasivi o pagliette che possono danneggiare la superficie. Non usare prodotti che contengano solventi o paste abrasive.

## • ELEMENTI PIASTRELLATI

I piani sono trattati con un apposito prodotto antimacchia al momento della loro produzione.

**Pulizia.** Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua, detersivi neutri.

**Da evitare.** Non lasciare a contatto con le superfici sostanze acide come ad esempio vino, succhi di frutta, limone, pomodoro, etc.

#### • TAVOLI, SEDIE E GAMBONI

Per i tavoli e le sedie non sono necessarie particolari manutenzioni. Controllare periodicamente il fissaggio della ferramenta (viti, bulloni) utilizzata per il fissaggio delle gambe ed i vari componenti del tavolo.

I tavoli e le sedie non sono da utilizzare in ambienti esterni. Le sedie devono essere utilizzate con le quattro gambe a pavimento. Non dondolarsi sulla sedia e non sedersi mai sulla spalliera. Sia le sedie che i tavoli non sono da usare in sostituzione di scale.

**Pulizia.** Seguire le indicazioni in base alla tipologia di materiale sopra indicato.

Per conservarle a lungo e proteggerle i sedili delle sedie è consigliato l'uso dei cuscini.

Ricordiamo che le parti metalliche verniciate o cromate non devono essere pulite con prodotti per l'acciaio ma semplicemente con detergenti neutri che non contengano acetone, trielina, ammoniaca, cloro e alcool che possono provocare macchie o esfoliazione della vernice.

**Da evitare.** L'uso di pagliette e prodotti abrasivi. Fare particolare attenzione agli schizzi quando vengono puliti i pavimenti con prodotti aggressivi. Non stirare sopra il piano tavolo per non causare alterazioni, scollamenti delle superfici e macchie indelebili determinate dal calore di un ferro da stiro.

#### • MANIGLIE E POMOLI

**Pulizia.** Usare un panno morbido e acqua tiepida. Per macchie di grasso usare esclusivamente sapone neutro.

**Da evitare.** Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche e prodotti che contengono cloro, quali candeggina o acido muriatico, solventi o detersivi o pulitori o prodotti per l'acciaio in genere che possono provocare l'abrasione della verniciatura danneggiando irreparabilmente il rivestimento esterno del prodotto.

#### • ZOCOLI E TELAI IN ALLUMINIO

**Pulizia.** Fare riferimento al punto elementi in acciaio

**Evitare.** Non utilizzare mai spugnette abrasive o detergenti con paste abrasive o prodotti chimici che possono opacizzare la superficie.

#### • CERNIERE E MECCANISMI DI APERTURA

Da evitare. Non lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o di altri prodotti chimici che, nel tempo, potrebbero causare l'ossidazione o la corrosione del metallo.

### ELETTRODOMESTICI

#### • CAPPE D'ARREDAMENTO e CAPPE CLASSICHE

Per la manutenzione fare riferimento scrupolosamente ai libretti di istruzione delle ditte produttrici. Ricordarsi di lavare o sostituire periodicamente i filtri per mantenere la loro efficienza.

**Umidità, fumi e vapori.** Il motore della cappa deve essere sempre acceso per tutta la durata del tempo di utilizzo del piano cottura, per permettere l'aspirazione dei fumi e dei vapori che nel tempo possono danneggiare le parti della cucina. Eventuali danneggiamenti dovuti a infiltrazioni di vapore non saranno oggetto di sostituzioni in garanzia.

#### • ELEMENTI CON CAPPE INCASSO

Devono sempre essere aspiranti con uscita fumi all'esterno del pensile. Questo perché il vapore e i fumi aspirati possono essere espulsi solo attraverso il tubo e, se fossero senza vie di fuga, potrebbero danneggiare l'elettrodomestico e il mobile. Ricordarsi di lavare o sostituire periodicamente i filtri per mantenere la loro efficienza.

• **ELETTRODOMESTICI:** Fare riferimento scrupolosamente a quanto prescritto dalle case costruttrici nei manuali allegati all'elettrodomestico. Le ditte produttrici di elettrodomestici forniscono assistenza e garanzia sui loro prodotti pertanto ogni richiesta di intervento va inoltrata ai centri di assistenza indicati nei libretti e nei certificati di garanzia che accompagnano ciascun elettrodomestico. L'installazione di elettrodomestico con danno estetico fa decadere la garanzia.

• **LAVASTOVIGLIE:** non aprire lo sportello appena finito il ciclo di lavaggio ed aspettare il raffreddamento delle stoviglie, in quanto il vapore può danneggiare il piano e le parti adiacenti alla lavastoviglie. Le ditte produttrici forniscono un adesivo protettivo da applicare sotto al top con le allegate istruzioni. Eventuali danneggiamenti del piano di lavoro o delle parti adiacenti dovute al vapore non saranno oggetto di sostituzioni in garanzia.

### ASSISTENZE – SOSTITUZIONE DI ELEMENTI O COMPLETAMENTI

La nostra azienda si avvale di rivenditori selezionati e competenti in grado di progettare la vostra cucina e risolvere eventuali problemi che possono sorgere successivamente all'acquisto. Le richieste di sostituzioni o completamenti della cucina vanno inoltrate al vostro Rivenditore che provvederà a definire e soddisfare le vostre esigenze.

Con l'inserimento di nuovi elementi in una cucina già in opera si possono evidenziare differenze di tonalità dovute ai normali processi di ossidazione dei materiali di cui sono composte le cucine.

## CONSERVAZIONE E SMALTIMENTO

### SMALTIMENTO

Alla fine del loro utilizzo non disperdere i mobili nell'ambiente, ma contattare un'azienda di smaltimento rifiuti solidi urbani per il loro trasporto in discarica o recupero.

### Emissione di formaldeide

Dichiarazione Di Conformità Emissione Formaldeide

Il sottoscritto FISTANI IVANO rappresentante legale della società ARREDO 3 S.R.L., dichiara, sotto la propria esclusiva responsabilità, che il prodotto finito rispetta i limiti di emissione in base a quanto previsto dal D.M. 10 ottobre 2008 – *Disposizioni atte a regolamentare l'emissione di aldeide formica da pannelli a base di legno e manufatti con essi realizzati in ambienti di vita e soggiorno.*

Scorzé, il 01/07/2015

**Legale Rappresentante**

Fistani Ivano

ARREDO 3 SRL



**ARREDO3 S.r.l.** Sede: Via Moglianese, 23 - 30037 Scorzé (Venezia) - Tel. +39 041 5899111 (10 linee r.a.)  
Fax +39 041 5899130 - www.arredo3.com - arredo3@arredo3.it - P.IVA 02886680277 - C.F. 03020990267