



## **SCHEDA PRODOTTO CUCINA**

## **PRODUCT SHEET – KITCHEN**

## **FICHE PRODUIT – CUISINE**

## **FICHA DE PRODUCTO – COCINA**

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

This product sheet complies with the provisions of Italian Law Decree no. 206/2005 the “Consumer Code”

Cette fiche produit est conforme aux dispositions du D.L. 206/2005 “Code de la Consommation”.

Esta ficha de producto respeta las disposiciones del Dec. Leg. 206/2005 “Código de Consumo” (Italia).

# PENTHA

**ANTA:** pannello con particelle di legno sp. 22 mm impiallacciato in frassino, laccato poro aperto o laccato decapé.

## ELEMENTI COMUNI ED ACCESSORI

### STRUTTURA SCOCHE

**DI SERIE:** realizzata con pannelli di particelle di legno spessore 18 mm CARB P2, nobilitati su 2 lati con finitura melaminica opaca nelle varie colorazioni. Bordatura per i pensili con bordo ABS 0,8 mm e colle poliuretaniche su 3 lati e bordatura in carta sul retro. Bordatura per le basi con bordo ABS 0.8 mm con colla poliuretaniche per 1 lato e bordatura in carta gli altri 3 lati.

**IN ALTERNATIVA:** Fianchi in finitura anta: in sostituzione dei fianchi strutturali in nobilitato.

### RIPIANI INTERNI

**Ripiani nobilitati:** realizzati come la struttura in nobilitato., bordati 3 lati e bordo frontale ABS dotati di clip di sicurezza antiganciamento. Possibilità di dotare i ripiani con profilo estetico in acciaio.

**Ripiani in vetro:** in vetro float molato temperato filo lucido 4 lati sp. 6 mm, 8 mm per i pensili da 120 cm di larghezza dotato di reggipiani di sicurezza antiganciamento

**SCHIENALI:** pannello di fibra di legno a media densità sp. 3,2 mm.

### COMPONENTI

#### CASSETTI E CESTONI

##### DI SERIE Antaro:

- Sistema Antaro della BLUM, di serie con sponde e retro in metallo verniciato Grigio Orion a resine epossidiche atossiche prof. 50 cm.
- Guide con fermo di fine corsa e sistema ad incastro per bloccaggio antiganciamento e dotato di sistema blumotion con richiamo automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4 cm.
- Fondo in pannello di particelle di fibre sp. 16 mm melaminico.
- Regolazione bidimensionale del frontale per i cassetti e regolazione tridimensionale per i cestoni.
- Portata dinamica: 30 kg. Nei cestoni di larghezza 120 cm la portata delle guide è 50 kg.
- Movimento silenzioso garantito oltre 100.000 cicli di apertura/chiusura.
- I cestoni sono dotati di ringhierina di contenimento in metallo verniciato Grigio Orion. Possibilità di richiedere i cestoni con sponda in vetro trasparente temperato sp. 8 mm.
- Possibilità di richiedere i cestoni inferiori della base lavello con sistema di apertura elettrico SERVODRIVE Blum

##### IN ALTERNATIVA: Legrabox

- Sistema della BLUM, con sponde e retro in metallo verniciato grigio orion. Le sponde laterali sono dritte all'interno e all'esterno
- Guide con fermo di fine corsa e sistema ad incastro per bloccaggio antiganciamento e dotato di sistema blumotion con richiamo automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4 cm.
- Portata dinamica: 40 kg.
- Regolazione tridimensionale del frontale di cassetti e cestoni.
- Su richiesta con apertura spingi-apri con blumotion.

**CERNIERE con sistema CLIPtop BLUMOTION della Blum** interamente in metallo e nichel, dotate di tre regolazioni. Resistenza garantita oltre i 200.000 cicli di apertura/chiusura, innesto e sgancio rapido con clips.

La chiusura ammortizzata integrata nella cerniera stessa permette un movimento di chiusura dolce e silenzioso. Tale funzione può essere disattivata con facilità in qualsiasi momento.

**ATTACCAGLIE per pensili** In ABS stampato con gancio in acciaio e ricoperte da una protezione in alluminio, regolabili in altezza e profondità. Collaudate per sopportare (ciascuna) fino a 65 kg di peso (DIN 68840).

**Per basi sospese** in metallo, regolabili in altezza e profondità con sistema di fissaggio che impedisce lo sgancio dalla parete. Portata fino a 120 kg per attaccaglia (EN 14749)

**INTERNO SCOLAPIATTI** realizzato in acciaio AISI 201 stampato completo di vaschetta salvagoccia. Possibilità di dotare il telaio con luce led ad accensione con sensore.

**FONDO LAVELLO** dove previsto, in plastica che protegge il mobile da perdite accidentali d'acqua.

**FONDO COLONNA FRIGO** In tecnopolimero preformato, resistente all'umidità, protegge la scocca dalla formazione di acqua di condensa e garantisce l'aerazione del frigorifero.

**ZOCCOLI. PVC rivestito** in carta melaminica, impiallacciato o laccato opaco; dotati di una guarnizione in gomma per una migliore aderenza. Fissaggio ai piedini dei mobili con ganci che ne consentono una facile rimozione.

**Alluminio** coestruso liscio con finitura inox, brunito, verniciato bianco o titanio. Fissaggio ai piedini dei mobili con ganci che ne consentono una facile rimozione. **Legno sagomato** costituito da pannelli MDF impiallacciato nelle varie finiture classiche.

**CORNICI** costituite da pannelli MDF impiallacciate nelle varie finiture classiche o laccate opaco.

**PIEDINI** In tecnopolimero di altezza variabile e regolabili in altezza fino ad 1 cm. Il montaggio è ad innesto rapido e quindi senza fori passanti sul fondo della scocca.

**MECCANISMI DI APERTURA VASISTAS, A PACCHETTO, SOLLEVAMENTO VERTICALE E OBLIQUO** con sistema a molla frizionato AVENTOS della Blum che permette l'arresto in qualsiasi posizione e con sistema frenante blumotion integrato che permette la chiusura dolce e silenziosa delle ante. I meccanismi sono regolabili tridimensionalmente.

Possono essere elettrificati con SERVODRIVE e l'apertura è a touch (è sufficiente lo sfioramento del frontale) mentre la chiusura tramite sensore in radiofrequenza.

**MENSOLE** costituite da pannelli di particelle di legno o in MDF nelle varie finiture disponibili. Bordo dritto ABS

## PIANI DI LAVORO

**PIANO IN LAMINATO – IN LAMINATO SPECIALE:** costituito da pannelli di particelle di legno sp. 20 mm, 40 mm o 60 mm idrorepellente\*, e rivestito in laminato HPL ad alta pressione (High Pressure Laminate) o CHPL, costituiti cioè da numerosi strati di carta impregnati con resine termoindurenti e compattati attraverso l'azione combinata di calore e alta pressione. Questo trattamento conferisce buona robustezza al materiale, resistenza ai graffi e urti.

*\*nel settore del mobile si definiscono idrorepellenti quei pannelli di truciolare, MDF o multistrato "grezzi" che resistono al rigonfiamento provocato dall'acqua nelle fibre del legno. Tale resistenza non è assoluta ed esiste una scala di valori. Naturalmente alla resistenza all'acqua dei pannelli contribuiscono altri fattori come il tipo di nobile, il processo d'incollaggio e la sigillatura dei bordi; oltre all'uso e installazione del prodotto.*

**PIANO IN LAMINATO FENIX:** costituito da pannelli di particelle sp. 20 mm o 40 mm e rivestito in laminato FENIX NTM (carta decorativa trattata con resine termoplastiche ottenuto con l'ausilio di nanotecnologie).

**PIANO IN ACRILICO:** Materiale non poroso e certificato NSF 51 per le aree di preparazione dei cibi. Si tratta di una lastra composta di resine a base di metil-metacrilato e polimetil-metacrilato riempito di idrossido di alluminio e altre formulazioni specifiche che mantengono inalterate la bellezza e la qualità del prodotto.

**PIANO IN AGGLOMERATO DI QUARZO:** Materiale a base quarzo derivato da un impasto a grana grossa, medio, fine, con puntature all'interno grigio-nere colorate.

La possibile presenza di microintrusioni bianche, nere, grigie, colorate sono la caratteristica specifica di questo tipo di materiale. È impossibile per qualsiasi prodotto derivato da una miscela garantire che lo stesso sia sempre omogeneo al 100% su tutta la superficie della lastra, quindi eventuali punti in cui l'impasto sembra meno addensato rispetto agli altri non è da ritenersi un difetto ma una caratteristica specifica delle lastre ricavate con una granulometria medio fine.

## PIANO TOP QUARZO SFUMATO E QUARZO VENATO SFUMATO:

Materiale a base di quarzo derivato da un impasto medio fine con presenza di venature/sfumature ricreate o con contrasto materico oppure tono su tono. Le venature/sfumature non sono stampate e riguardano quindi solo pochi millimetri superficiali di materiale, ma sono venature/sfumature derivate sempre da un impasto quindi la venatura si vede in tutto lo spessore del materiale ed è proprio per questo motivo che non può essere ripetuta ma rimane unica per ogni lastra.

Presenza di pezzi di quarzo più o meno grossi e di colore non sempre uguale al colore della base del materiale, è una caratteristica voluta e ricercata in questo tipo di collezione.

Zone in cui l'impasto è più scuro o zone in cui l'impasto è più chiaro, sono caratteristica intrinseca; queste stonalizzazioni volute servono per dare profondità al materiale.

Il disegno della venatura/sfumatura è discontinuo ed a volte può avere la forma di un cerchio irregolare.

Nel caso di accostamento di piani è normale avere un piano con un'intensità di colore e venatura diversa rispetto all'altro.

La campionatura è da ritenersi indicativa, ed il campione discosterà sempre dal colore del piano finale. Vista la dimensione ridotta del campione rispetto all'intera lastra è possibile che alcuni campioni presentino più venatura/sfumatura ed altri meno, alcuni possono risultare senza venatura.

**PIANO IN CORIAN®:** Materiale composito avanzato, formato da minerali naturali e polimeri acrilici di elevata purezza, resistente, igienico, ipoallergenico, idrorepellente, ripristinabile e non tossico.

**PIANO IN OKITE®:** combinazione di quarzo (fino al 93%), resina poliestere e pigmenti naturali. Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie anche all'interno della stessa lastra.

**PIANO STRATIFICATO HPL:** Lo stratificato HPL è un laminato a forte spessore (10mm) ad alta pressione (HPL), con superficie decorativa rispondente alle norme EN 438 e ISO 4586.

E' costituito internamente da strati di fibre cellulosiche impregnati con resine fenoliche e superficialmente da uno o più strati di fibre cellulosiche con funzione estetica, impregnati con resine termoindurenti.

Il processo produttivo prevede l'applicazione combinata di calore e alta pressione in apposite presse dove avviene la policondensazione delle resine. Disponibili in diverse varianti, in cui le resine fenoliche e/o le carte kraft sono additivate con sostanze ritardanti la fiamma.

**PIANO IN CERAMICA:** Lastra in ceramica tecnica (grés porcellanato) prodotta con argille nobili sinterizzate a 1250° C, costituita da impasto, compatto, ingelivo, impermeabile (assorbimento d'acqua minimo) e resistente agli attacchi chimici.

**PIANO IN DEKTON®:** Dekton® è una miscela sofisticata di materie prime utilizzate in edilizia, vetro, materiali ceramici di ultima generazione e superfici in quarzo.

Per la produzione del Dekton® viene utilizzata l'esclusiva tecnologia TSP (Tecnologia di Sinterizzazione delle Particelle), un processo tecnologico che consiste in un'accelerazione delle modifiche metamorfiche alle quali è sottoposta la pietra naturale per millenni in condizioni di alta pressione e temperatura elevata.

Dekton® è una superficie con elevata resistenza ai graffi. Non viene inciso dagli utensili di uso domestico. Tuttavia, si raccomanda l'uso di taglieri.

Massima resistenza alle alte temperature, agli utensili da cucina provenienti direttamente dalla zona di cottura e ai raggi solari UV mantenendo inalterato il suo aspetto per tutta la vita utile del prodotto.

**PIANO IN LAPITEC®:** Lapitec® è una pietra sinterizzata a "tutta massa", studiata e prodotta interamente in Italia.

Il materiale è privo di porosità, non assorbe, è resistente alle macchie e ai graffi provocati dai comuni utensili da cucina. Tuttavia, si raccomanda l'uso di taglieri.

Inalterabile alle alte temperature e insensibile all'azione degradante dei raggi UV garantendo la stabilità del colore nel tempo.

Lapitec® viene prodotto nel rispetto dell'ambiente e del consumatore, poiché è assente da resine, non contiene derivati del petrolio, è antibatterico ed è un materiale completamente inerte.

**PIANO IN LAMINAM®:** Porcellana laminata ottenuta per macinazione ad umido di materie prime argillose, rocce granitiche e metamorfiche, a componente feldspatica e pigmenti ceramici. Compattata da speciale formatura e sintetizzazione a 1200° C, con cottura a gas e rinforzo inerte (stuoia in fibra di vetro applicata sul retro).

Superficie igienica e idonea al contatto con alimenti, idoneo sia in ambiente interno che esterno, resistente al calore e alle alte temperature, resistente a funghi e muffe, nessuna alterazione cromatica ai raggi UV.

Queste sono alcune delle principali peculiarità di questo prodotto, che rendono Laminam ideale negli impieghi più delicati nei quali è necessario garantire la massima igiene e resistenza.

## PIANI IN MURATURA

**SUPPORTO** Viene utilizzato un supporto multistrato di pioppo dello spessore necessario per realizzare il piano con il profilo prescelto.

**COLLANTE** Il collante è di tipo bicomponente, studiato appositamente per ottenere il massimo delle prestazioni nella tenuta dell'umidità, flessione e compressione.

**RIVESTIMENTO** Il rivestimento viene eseguito con sassi o pietre naturali.

**FUGATURA** La fugatura viene eseguita in maniera molto accurata, considerato il tipo di utilizzo che ne comporta. Disponibile in tonalità abbinata al rivestimento.

**ALZATINE** In alluminio oppure in materiale plastico rivestito con guarnizione coestrusa in PVC morbido.

## 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.

### Portata ripiani riferiti al mobile contenitore

Vengono riportati in tabella i valori raccomandati di carico per ripiano.

Il rispetto di tali valori garantisce la flessione dei ripiani in accordo a quanto indicato dalla UNI EN 16122:2012 (valore ammesso fino a 0,5% della lunghezza del ripiano).

#### Larghezza fino a 60 cm

1 kg/ dm<sup>2</sup>

#### Da 60 cm a 90 cm

0,7 kg/ dm<sup>2</sup>

#### Larghezza 120 cm

0,5 kg/ dm<sup>2</sup>

ES. ripiano pensile da 60:

5,62 dm x 2,80 dm = 15,74 dm<sup>2</sup> , 15,74 x 1kg = 15,74 kg (portata ripiano) con un imbarcamento tollerato fino a 2,81 mm.

### 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

**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' anta. 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. Assicurarsi che l'umidità nella cucina si mantenga tra il 40% e il 65%. Brevi scostamenti per eccesso o per difetto nell'arco di 2-3 giorni non hanno nessun effetto negativo. Inoltre, con questi livelli di umidità relativa dell'aria vi sentite anche meglio.

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. Il calore può causare bruciature e opacizzazioni della superficie del piano. Evitare di appoggiare direttamente sul piano pentole o tegami caldi.

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.

8. Evitare il contatto prolungato con prodotti e alimenti utilizzati in cucina: succhi di frutta, olio, pomodoro, caffè, succo di limone, tè... che possono alterare la superficie del piano.

Asciugare e pulire immediatamente qualsiasi deposito di tali sostanze per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento.

9. Garantire una sufficiente ventilazione e areazione dell'ambiente mentre si cucina.

10. Utilizzare regolarmente la cappa lasciandola accesa per un certo periodo dopo la cottura.

11. Non disporre piccoli elettrodomestici (macchina da caffè, bollitore, etc...) sotto ai pensili, a lungo andare possono danneggiare i mobili.

#### • PIANI DI LAVORO LAMINATI – LAMINATI SPECIALE

**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 rimangono 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 melaminica, conosciuta anche come gomma magica, per la normale pulizia e manutenzione della superficie.

#### • PIANI, 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  $\frac{1}{4}$  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 calda e asciugare con un panno pulito.

Per macchie di grasso od olio, usare un detergente per cucina (sgrassatore), risciacquare bene e asciugare. Per incrostazioni o macchie più ostinate, usare Cif crema con una spugna umida; eseguire movimenti circolari e ripulire l'intera area della superficie. Sciacquare bene con acqua calda e asciugare con un panno pulito.

Per macchie di silicone utilizzare una spatola e un po' di solvente (che non abbia nella sua composizione diclorometano, dimetilcloro, etilencloro). Risciacquare abbondantemente con acqua.

Nel caso di top scuri il silicone è particolarmente ostinato da rimuovere, quindi si raccomanda l' utilizzo dello scotch di carta e di lavarsi bene le mani prima di toccare la superficie.

**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 la caduta di corpi contundenti (coltelli, bottiglie, pentole, utensili da lavoro ecc.) che possono causare scheggiature.

**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 CERAMICA

**Pulizia.** Utilizzare un panno o una spugna morbida con acqua tiepida e un detergente alcalino, tipo Cif. Aver cura di asciugare il piano con un panno asciutto assicurandosi che non rimangono residui di detersivi sul piano.

**Da evitare.** L' utilizzo di prodotti abrasivi o pagliette che possono danneggiare la superficie. Evitare la caduta di corpi contundenti (coltelli, bottiglie, pentole, utensili da lavoro ecc.) che possono causare scheggiature.

## 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.

## PIANI DEKTON®

Grazie all' assenza quasi totale di porosità, la superficie ultracompatta Dekton® è altamente resistente sia alle macchie causate dal normale uso quotidiano sia agli agenti chimici, risultando quindi ideale come ripiano da cucina e superficie da lavoro.

**Pulizia.** Per la pulizia ordinaria si raccomanda l' uso di Q-Action con una spugna o un panno. Qualora non sia possibile reperire questo prodotto, il miglior sostituto è acqua, sapone neutro e una spugna morbida.

In presenza di macchie aggressive, sia dovute a prodotti resistenti ai detersivi di uso comune, sia perché tali macchie sono rimaste a lungo sulla superficie senza essere rimosse, si raccomanda l' uso di prodotti specifici, come ad esempio: detersivi in crema con particelle abrasive o solventi tipo acetone o solvente universale (nel rispetto di quanto previsto dal produttore nella scheda di sicurezza).

**Da evitare.** Anche se Dekton® è una superficie altamente resistente, è necessario evitare gli urti nei punti che risultano più esposti (angoli, bordi, bisellature, ecc.).

Evitare l' uso di pagliette metalliche o abrasive.

**ATTENZIONE AL SILICONE** nelle fasi di montaggio, si raccomanda di utilizzare lo scotch carta per la siliconatura su entrambi i lati della giunzione del piano e pulire bene le mani soprattutto se sporche di silicone prima di toccare la superficie.

Eventuali residui possono essere puliti con CleanColorsil.

## PIANI LAPITEC®

Lapitec® è facile da pulire in quanto, non trattandosi di superficie porosa, non assorbe.

**Pulizia.** utilizzare panno umido e dell' acqua calda, alla quale eventualmente aggiungere un detergente neutro.

Sciacquare e asciugare accuratamente.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di pulire subito qualsiasi macchia senza lasciarla essiccare.

**Da evitare.** Evitare uso di cere, saponi oleosi, agenti impregnanti o altri trattamenti: la loro applicazione non è necessaria.



Evitare di usare coltelli in ceramica o spugnette abrasive perché potrebbero compromettere la superficie. Non urtare il materiale con oggetti metallici appuntiti o pesanti, in quanto potrebbero sbrecciare o, in alcuni casi, provocare la rottura del materiale stesso. Quando la pulizia ordinaria non è sufficiente. È possibile utilizzare prodotti alcalini (Cif, Ajax, Chanteclair), acidi (Viakal), solventi (universale, diluente, acquaragia, acetone) o ossidanti (Candeggina, acqua ossigenata). Per l'uso di questi prodotti fare riferimento alla scheda di sicurezza del produttore.

**ATTENZIONE AL SILICONE** nelle fasi di montaggio, si raccomanda di utilizzare lo scotch carta per la siliconatura su entrambi i lati della giunzione del piano e pulire bene le mani soprattutto se sporche di silicone prima di toccare la superficie.

#### PIANO IN LAMINAM®:

**Pulizia.** In generale, per pulire quotidianamente Laminam è possibile utilizzare acqua calda ed eventualmente detersivi neutri, utilizzando un panno morbido. Risciacquare con abbondante acqua ed asciugare la superficie con panni morbidi.

**Da evitare.** Per evitare la formazione di patine opache si consiglia di non utilizzare prodotti contenenti cere, alcune macchie non tempestivamente rimosse potrebbero lasciare un alone sulla superficie più o meno visibile, rientrante nella tolleranza della specifica tipologia di finitura.

La superficie Laminam Lucidato, per modalità di realizzazione, risulta più sensibile alle macchie, ai prodotti chimici e al graffo della corrispondente finitura opaca.

Evitare il trascinarsi di oggetti quali stoviglie, pentole, coltelli, elettrodomestici direttamente sul piano. Servirsi di un tagliere durante le operazioni di taglio e di sottopentola, tovagliette e sottobicchieri, non utilizzare spugne 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 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 detersivi neutri che non contengano acetone, trielina, ammoniaca, cloro e alcool che possono provocare macchie o sfogliatura 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 detersivi 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. Possibilità di dotare le basi adiacenti con protezioni laterali in alluminio. 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 – Rispetto dei limiti Classe E1

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

# PENTHA

**DOOR:** panel with ash veneered wood particle board, thickness 22 mm lacquered open pore or pickled lacquer.



## COMMON ELEMENTS AND ACCESSORIES

### FRAME STRUCTURE

**AS STANDARD:** developed using 18 mm thick wood particle board panels CARB P2, melamine-faced on two sides with a matt melamine finish in the various colours. Edging for wall units with 0.8 mm ABS edging and polyurethane adhesives on three sides and paper edging on the back. Edging for floor units with 0.8 mm ABS edging and polyurethane adhesive on one side and paper edging on the other three sides.

**ALTERNATIVELY: Sides in finish to match the door:** in lieu of structural melamine-faced sides.

### INTERNAL SHELVES

**Melamine-faced shelves:** developed like the structure in melamine-facing edged on 3 sides and front edge in ABS, fitted with a safety non-release clip. Possibility of equipping the shelves with an aesthetic steel profile.

**Glass shelves:** in polished wire, tempered, ground float glass, 4 sides, thickness 6 mm, 8 mm for 120 cm wide wall units with safety anti-release shelf supports

**BACK PANELS:** MDF panel thickness 3.2 mm.

### COMPONENTS

#### DRAWERS AND BASKETS

##### STANDARD SUPPLIED BLUM ANTARO system

- BLUM Antaro system as standard with-Grigio Orion non-toxic epoxy resin coated metal back and sides, depth 50 cm.
- Guides with end run stop and fitting system for anti-release block and fitted with blumotion self-closing mechanism that acts in the last 4 cm.
- Wood fibre particle board base, thickness 16 mm, melamine.
- Two-dimensional adjustment of the front for drawers and three-dimensional adjustment for baskets.
- Dynamic capacity: 30 kg. In 120 cm wide baskets, the guide capacity is 50 kg.
- Silent movement guaranteed for more than 100,000 opening/closing cycles.
- The baskets are fitted with a Grigio Orion coated metal or stainless steel containment rail. Possibility of requesting baskets with tempered transparent glass side, thickness 8 mm.
- Possibility of requesting the lower baskets of the sink floor unit with Blum SERVODRIVE electric opening system

##### ALTERNATIVELY: Legrabox

- BLUM system with sides and back in grigio orion coated metal. The sides are straight inside and out.
- Guides with end run stop and fitting system for anti-release block and fitted with blumotion self-closing mechanism that acts in the last 4 cm.
- Dynamic capacity: 40 kg.
- Three-dimensional adjustment of the drawer and basket fronts.
- At request, with spring opening-blumotion opening.

**HINGES WITH Blum BLUMOTION CLIPtop system** entirely in metal and nickel, equipped with three adjustments, resistance guaranteed for more than 200,000 opening/closing cycles, fitting and quick release with clips.

The amortised closure built into the hinge ensures gentle, quiet movement. The function can be easily deactivated at any time.

**BRACKETS for wall units** In moulded ABS with steel hook and covered by a height and depth adjustable aluminium protection. Tested to (each) support up to 65 kg in weight (DIN 68840).

**For suspended floor units** in metal, height and depth adjustable with fixing system that prevents their release from the wall. Capacity up to 120 kg per bracket (EN 14749)

**INTERNAL PLATE DRAINER** with moulded AISI 201 stainless grill. Possibility of fitting the frame with a LED light that switches on with a sensor.

**SINK BASE** where envisaged, in plastic to protect the unit from accidental water leaks.

**REFRIGERATOR UNIT BASE** In pre-formed technical polymer, resistant to damp, it protects the frame from the formation of condensation and guarantees that the refrigerator is properly ventilated.

**PLINTHS. PVC coated** in melamine paper, veneered equipped or matt lacquered with a rubber seal for better adherence. Fixing to the unit feet with hooks to enable easy removal.

**Aluminium** co-extruded, smooth in a stainless, burnished, titanio and white coated. Fixing to the unit feet with hooks to enable easy removal. **Shaped wood** consisting of MDF panels veneered in the various classic finishes.

**FRAMES** consisting of MDF panels veneered in the various classic finishes or matt lacquered.

**FEET** In variable height technical polymer that is height adjustable up to 1 cm. Assembly is quick-fit and therefore without through holes on the base of the structure.

**FLAP DOOR, PACKAGE, VERTICAL LIFTING AND DIAGONAL OPENING MECHANISMS** with Blum AVENTOS clutch spring system that enables a halt in any position and with built-in blumotion braking system to enable the door to close gently and quietly. The mechanisms can be adjusted three-dimensionally.

They can be electrified with SERVODRIVE and have touch opening (simply brush against the front); the closure is by means of a radio frequency sensor.

**SHELVES** comprising wood particle board panels or MDF in the various finishes available. Straight-edged ABS

## **WORKTOPS**

**LAMINATE TOP – SPECIAL LAMINATE:** comprising wood particle board panels, thickness 20 mm, 40 mm or 60 mm, water repellent\*, and coated in high pressure HPL laminate (high pressure laminate) o CHPL, namely, many layers of paper impregnated with thermo-hardening resins compacted by the combined action of heat and high pressure. This treatment makes the material strong and resistant to scratches and impact.

*\*in the furniture industry, the term "water repellent" is used to refer to "unfinished" MDF or plywood panels that resist swelling caused by water in wood fibres. This resistance is not absolute and there is a scale of values. Naturally, other factors also contribute towards the resistance to water, such as type of melamine-facing, the gluing process and the sealing of the edges.*

**FENIX LAMINATE TOP:** comprising particle board panels, thickness 20 mm or 40 mm, and coated in FENIX NTM laminate (decorative paper treated with thermoplastic resins obtained with the help of nano technologies).

**ACRYLIC TOP:** Non-porous material, certified NFS 51 for food preparation areas It comprises a slab of methyl-methacrylate and e polymethyl-methacrylate resin filled with aluminium hydroxide and other specific formulas that keep the beauty and quality of the product intact.

**QUARTZ AGGLOMERATE TOP:** Quartz-based material derived from a mixture of coarse, medium and fine particles, with tiny gray and black spots inside.

Any small white, black, grey or colourful inclusions are a specific feature of this type of material. It is impossible to ensure that a mixture-based product is 100% even over its entire surface; any areas looking more or less thickened than others should not be regarded as a flaw, but a specific feature of any slabs with medium-to-fine grain size.

**STREAKS/SHADES QUARTZ TOP:** Quartz-based material created from a medium to fine mixture with contrast or tonal streaks/shades. The streaks/shades are not printed and cover an area of just a few millimeters; they are also created from a mixture, so the streak is visible throughout the thickness of the material, which is why it cannot be repeated and remains unique for each slab.

The presence of more or less large pieces of quartz that are not always identical to the basic colour of the material, is a unique, distinctive feature of this collection. Areas where the mixture is darker or lighter in colour are an inherent feature of this material; these tone differences are intended to add depth to the material. The pattern of streaks/shades is irregular and sometimes it may have the shape of an irregular circle.

If different blocks are put together, it is normal for them to have different colour intensity and streaks.

Samples are indicative, and always deviate from the actual colour of the final countertop. Given the small size of the sample compared to the entire slab, some samples may feature more streaks/shades than others, and some may come with no streaks at all.

**CORIAN® TOP:** State-of-the-art composite material, made of natural minerals and acrylic polymers, that is highly elegant, resistant, hygienic, hypoallergenic, water repellent, restorable and non-toxic.

**OKITE® TOP:** combination of quartz (up to 93%), polyester resin and natural pigments. Since it is a natural material, it varies in colour in its background, grain pattern and marks, even within the same slab.

### STRATIFIED HPL COUNTERTOPS

Stratified HPL is an extra thick (10mm) high pressure laminate (HPL), with a decorative surface that complies with the standard EN 438 and ISO 4586. Internally, it comprises layers of cellulose fibres impregnated with phenolic resins, whereas its decorative surface is made of one or more layers of cellulose fibre impregnated with thermo-hardening resins. The production process involves the combined application of heat and high pressure in special presses, where the polycondensation of resins takes place. Various versions are available, with phenolic resins and/or kraft papers to which flame-retardant substances have been added.

**CERAMICA TOP:** Technical ceramic plate (porcelain stoneware) produced with quality clays sintered at 1250° C, made of compacted frost-proof, waterproof (minimum water absorption) and chemical resistant material.

**DEKTON® TOP:** Dekton® is a sophisticated mixture of raw materials used in the building industry, including glass, advanced ceramic materials and quartz surfaces. Dekton® is produced with the unique TSP (Particle Sintering Technology), a technological process that consists of accelerating the metamorphic changes that natural stone undergoes after thousands of years at high pressures and high temperatures. Dekton® features high scratch resistance and it is not affected by household utensils. However, the use of cutting boards is recommended. Features maximum resistance to high temperatures, to kitchen utensils coming straight from the cooking area, and to the sun's UV rays while maintaining its appearance unchanged.

**LAPITEC® TOP:** Lapitec® is a "full body" sintered stone, designed and manufactured in Italy. It is non-porous, it does not absorb liquids and is resistant to stains and scratches resulting from common kitchen utensils. However, we recommend using cutting boards. It doesn't change with high temperatures and withstands the degrading action of UV rays, ensuring heat stability over time. Lapitec® is good for the environment and customers, as it contains no resins, petroleum derivatives, it is antibacterial and completely inert.

**LAMINAM® TOP:** Laminated porcelain obtained by wet grinding of clayey raw materials, granitic rocks and metamorphoses, with a feldspar component and ceramic pigments. Compacted by special forming and synthesizing at 1200° C, with gas firing and inert reinforcement (glass flip mat applied on the back).

Hygienic surface suitable for contact with foodstuffs, suitable both indoors and outdoors, resistant to heat and high temperatures, resistant to fungi and molds, no chromatic alteration to UV rays.

These are some of the main peculiarities of this product, which make Laminam ideal in the most delicate applications where it is necessary to guarantee maximum hygiene and resistance.

### BRICK-BUILT TOPS

**SUPPORT** A poplar plywood support is used of the thickness necessary to develop the top with the chosen profile.

**GLUE** The glue is bi-component, designed specifically to obtain top performance in terms of seal against damp, flexing and compression.

**COATING** The coating is ensured with stones or natural stones.

**GROUTING** Grouting is carried out very carefully, considering the type of use at hand. Available in different shades.

**BACKSPLASHES** In aluminium or plastic material coated with a co-extruded soft PVC seal.

## SAFETY

**ASSEMBLY:** assembly and fixing of all elements must be carried out by expert, qualified staff. For reasons of safety, do not make any changes to the product that may compromise its stability; there may be a danger of tipping-up or giving-way if installation is incorrect. Also check the suitability of the wall/ceiling, check that the fixing devices withstand the forces generated by using suitable brackets for fixing.

**LOADS:** to guarantee maximum safety and hold over time of the structures comprising the kitchen and to ensure correct space/larder management, we recommend putting the heaviest items at the bottom of floor units, avoiding overloading wall units and shelves. Distribute weight evenly over the surface area to ensure the shelf holds tight in respect of the indications of maximum capacity of the brackets.

**Shelf capacity refer to kitchen storage unit**

The table shows the recommended load values.

When these values are respected, the bending of the shelves is guaranteed in accordance with the UNI EN 16122:2012 standard (permitted value of up to 0.5% of the length of the shelf).

**Width up to 60 cm**1 kg/ dm<sup>2</sup>**From 60 cm to 90 cm**0,7 kg/ dm<sup>2</sup>**Width 120 cm**0,5 kg/ dm<sup>2</sup>

e.g. Wall unit shelf 60:

5.62 dm x 2.80 dm = 15.74 dm<sup>2</sup> , 15.74 x 1kg = 15.74 kg (shelf capacity) with tolerated bending of up to 2.81 mm.

**GENERAL INDICATIONS:**

- do not stand on shelves and drawers and the worktops;
- avoid all impact against glass parts;
- avoid carrying out maintenance work on product components, contacting the retailer whenever necessary;
- for electrical appliances, please refer to the user's operating and maintenance manuals as prepared by the manufacturers and supplied with the product and do not tamper with or alter the electrical parts. For all queries, please contact qualified staff.
- regularly ensure that the fixing systems, assembly and function are fixed and functioning.
- do not hang off furniture.

## INSTRUCTIONS FOR USE, MAINTENANCE AND CLEANING

**The consumer must follow the instructions and suggestions given to the letter; any damage caused by improper use of products or incorrect maintenance and cleaning will not be covered by warranty.**

- **INTERNAL SHELVES AND STRUCTURES**

**Cleaning.** We recommend cleaning with a soft cloth, dampened with water or neutral detergent.

**To be avoided.** We recommend not using products containing diluents or acetone, as these may cause the edges to deform or soften. Also avoid bringing wet cloths into direct contact with the elements comprising the frame, correctly using the grills of the plate drainers.

- **LAMINATE ELEMENTS or DOORS**

**Cleaning.** We recommend cleaning with a soft cloth, dampened with water. For more stubborn dirt or grease stains, use a neutral soap or alcohol diluted in water. Dry doors thoroughly after cleaning.

**To be avoided.** Do not use abrasive or aggressive products containing chlorine or solvents. We recommend not using products containing diluents or acetone, as these may cause the edges to deform or soften. Do not rub dry cloths or abrasive sponges that may damage the door surface. For scale marks, use a cloth dampened with warm water and white vinegar.

Do not steam clean doors.

In case of doors with integrated handle (Wega model) be sure to remove any product residue for cleaning in the handle of the handle as it may cause color changes.

- **WOODEN OR VENEERED DOORS**

Wooden doors are created using dried woods and coatings that resist temperature and climate changes. If subjected to repeated temperature and humidity changes, damages may be suffered such as cracks, bowing and detachment of the coating. If the doors come into contact with steam or water, dry thoroughly.

**Cleaning.** We recommend only cleaning with a soft cloth, dampened with water and drying thoroughly. For more stubborn dirt or grease stains, use a neutral soap or alcohol diluted in water. Dry doors thoroughly after cleaning.

**To be avoided.** Do not use abrasive or aggressive products containing chlorine, acetone, trichloroethylene, ammonium, pure alcohol or stain removers. Do not rub hard and do not use dry or abrasive cloths as the shine of the coating may be altered.

**Colour changes.** Wood is a natural material. This means that differences in stain or hues between the various parts cannot be a matter of dispute. Exposure of wood to direct sunlight can bring about colour changes. Over time, wood matures and may change colour slightly; this is not a fault. Do not expose the kitchen to direct sunlight.

**Damp.** Wood is a hygroscopic material; this means that it exchanges humidity with the environment in which it is located, increasing volume in particularly damp environments or reducing in particularly dry environments. In some cases, the surface finishes may change permanently. Ensure that the humidity in the kitchen remains between 40% and 65%. Short deviations due to excess or default within 2-3 days have no negative effect. Also, with these relative humidity levels you feel even better.

When installing/moving a kitchen to recently-built environments, the high humidity caused by the presence of plaster that is still fresh may cause wooden doors and parts to change size.

If so, use a dehumidifier to ensure that the environment is at correct temperature and humidity values. Ventilate the room often and always use the hood when cooking, even if only for a short period of time.

#### • LACQUERED AND GLASS DOORS

Lacquered and glass doors are more delicate than other doors and therefore require greater care. Moreover, glass is tempered, making it safer in the event of breakage.

**Cleaning.** Only use a soft, damp cloth and neutral soap. For stains or grease, only for lacquered or polished glass doors, denatured alcohol can be used, diluted in water.

**To be avoided.** Products containing acetone, chlorine, trichloroethylene and ammonium. Do not use dry or abrasive cloths that may affect the shine of the doors and glass surfaces.

**Colour changes.** The coatings used undergo laboratory tests to guarantee resistance to light. In any case, avoid exposure to direct sunlight, insofar as over time this can bring about significant colour changes.

**Assembly.** We recommend assembling the doors within 30 days of receipt in order to facilitate the removal of the protective film which, if left on in warm environments may overheat the adhesive and compromise the surface.

#### TOP

A countertop has quite an important role in the kitchen composition since it is one of the most used components. Arredo3 carefully selects the materials for its countertops, with the aim of providing a product with good performance in terms of use, regardless of the type of chosen material.

For correct use and maintenance of the countertop in order to preserve its original features, carefully read the instructions provided

#### **CLEANING AND GENERAL INSTRUCTIONS**

1. For daily cleaning of countertops, use a soft cloth and water. For more stubborn stains, use a non-abrasive neutral detergent and then rinse. Always remember to dry it well after cleaning.
  2. When cooking, remember to keep pans, frying pans and steak pans positioned within the perimeter of the hob to avoid any problems not only with the countertop but also with backsplashes and the back panel. Once damaged, there is no way of repairing the surface.
  3. The heat can cause burns and dull the countertop. Avoid placing hot pots or pans directly on the countertop.
  4. To prevent any water infiltration around the sink, the countertop joins, the hob, and between countertops and the wall, carefully seal with silicone and do not leave water to stagnate but remove it immediately. Avoid leaving the dishwasher door open after use to prevent any jets of steam reaching the countertop.
- At the time of installation, always ensure that the electrical appliances and backsplash are duly sealed with specific adhesives.
5. Do not stand on the countertop and avoid putting any excessive weight on it.
  6. Avoid any knocks from heavy objects falling directly onto the countertop, since the surface may get dented
  7. We recommend using wood or polyethylene chopping boards.
  8. Avoid prolonged contact with ingredients and foods – fruit juice, oil, tomatoes, coffee, lemon juice, tea, etc – that can ruin the countertop. Dry and clean any such substances away as soon as possible to prevent stains, bleaching or changes caused by absorption.
  9. Ensure sufficient ventilation of the environment while cooking.
  10. Use the hood regularly, leaving it on for a while after cooking.
  11. Do not place small appliances (coffee machine, kettle, etc ...) under the wall unit, that can damage the parts of the kitchen over time.

#### • LAMINATE TOP – SPECIAL LAMINATE TOP

**Cleaning.** Use a soft sponge or cloth and a neutral detergent. Take care to dry the top using a dry cloth, ensuring that no detergent residues remain. For scale marks, warm water and white vinegar can be used.

**To be avoided.** The use of abrasive products or sponges that can damage the surface. Do not use products containing solvents or abrasive pastes.

**Discolouration.** Avoid contact with fruit juice, bleach, chemical or aggressive products that may cause the top to discolour. If coming into contact with these substances, take care to clean and dry immediately.

For **fenix laminates**: follow the instructions given above. We also recommend using a melamine foam, known also as magic rubber, for normal surface cleaning and maintenance.

## • TOPS, SINKS AND STEEL ELEMENTS

Stainless steel is a material whose characteristics of being corrosion-resistant, durable and hygienic make it particularly recommended for use in the kitchen. Like all materials, it needs special attention to ensure that its characteristics and shine remain unaltered over time.

**Cleaning.** Use a soft cloth and normal crockery detergent for everyday cleaning rubbing in the direction of the satin finish. For **scale marks**, use a cream detergent for stainless steel or very hot water with 1/4 vinegar. Rinse thoroughly with a solution of water and sodium bicarbonate and then with clean water. Dry thoroughly.

**Fingerprints and oil and grease marks, flame marks** Use a liquid product for crockery or denatured alcohol or detergent for glass with a soft cloth (e.g. microfibre).

**Tea or coffee stains** Prepare a solution by mixing sodium bicarbonate with boiling water; leave to act for approximately 15 minutes, rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

**Surface scratches.** Apply a specific detergent for stainless steel, using a soft cloth.

**Rust marks.** In most cases, these are residual dirt, scale deposits, corrosive electrochemical attacks caused by the use of products not suitable for steel (e.g. chlorine, silicates or ferrous oxides) or food substances left to deposit (lemon, milk, tomato, coca cola, wine, salt, boiling residues, etc.).

These stains can be eliminated by energetically using cream detergents (e.g. Stal-fix or similar products) with a normal, non-abrasive sponge. The product should be left to act for a few minutes and thereafter rinsed and dried thoroughly.

**To be avoided.** Do not use scourers, brushes or abrasive discs that can scratch the surfaces. Do not use hydrochloric acid (muriatic acid). Do not use abrasive powder detergents or substances intended to clean silver.

## • AGGLOMERATE – QUARZO TOPS

Quartz composites are highly compact, non-porous materials; they do not absorb liquids, odours and food fats. They therefore only require normal attention from day-to-day use.

**Cleaning.** Use a soft cloth dampened with water and neutral detergents.

For grease or oil stains, use a kitchen detergent (degreaser), rinse well and dry up. For deposits or stubborn stains, use Jif cream with a damp sponge; rub in circular motions and clean up the entire area. Rinse well with warm water and dry with a clean cloth. For silicone stains, use a putty knife and some solvent (which does not include composition dichloromethane, chloromethane, chloroethane). Rinse thoroughly with water.

Silicone is particularly hard to remove from dark countertops; we recommend using paper tape and to wash hands well before touching the surface.

**Heat-resistance.** Despite the fact that the material withstands high temperatures, it should be protected from hot pans with trivets to avoid direct contact with a pan that has just been taken off the hob and which could cause permanent marks due to the overheating of the resin or breakage caused by thermal shock. Never use the top as an ironing board.

**Scratch-resistance.** Although it is resistance to scratches, we recommend using chopping boards.

**To be avoided.** Use of denatured alcohol, scourers.

Make sure you don't drop blunt objects (knives, bottles, pots, tools, etc...) that could chip the surface.

## • OKITE® – CORIAN® AND ACRYLIC TOP

**Cleaning.** Use a soft, damp cloth with water. For surface dirt, use neutral detergents, while more stubborn dirt use a non-abrasive sponge and a creamy detergent. Rinse well with warm water and dry the surface with a clean cloth. If necessary, repeat the operation. Thereafter, rinse and dry thoroughly.

**To be avoided.** Avoid using abrasive scourers and products containing bleach.

## • STRATIFIED HPL TOP

**Cleaning.** For daily cleaning, we recommend using neutral detergents. For stubborn stains, household vinegar can be used on the stain, leaving it to work for about 5 minutes and then rinsing thoroughly immediately afterwards. If lime spots persist, repeat the operation.

**To be avoided.** Avoid using abrasive products or metal pads that may damage the surface. Do not use products that contain solvents or abrasive pastes.

## • DEKTON® TOP

Because they are almost completely non-porous, ultra-compact Dekton® surfaces feature high resistance to stains due to everyday use as well as to chemical agents, making them suitable for kitchen countertops as well as worktops.

**Cleaning.** For routine cleaning, we recommend using Q-Action with a sponge or a cloth. If you cannot find this product, the best substitute is water, mild soap and a soft sponge. If there are stubborn stains due to products that are resistant to conventional cleaning agents, or because these stains have been on the surface for a long time without being removed, we recommend using



specific products such as: creamy detergents with abrasive particles or solvents such as acetone or universal solvent (according to the instructions provided by the manufacturer in the data sheet).

**To be avoided.** Although Dekton® is a highly durable surface, make sure to avoid impacts against the most delicate points (corners, edges, bevels etc). Avoid using metal or abrasive pads.

**PAY ATTENTION TO SILICONE** during installation; it is advisable to use paper tape when sealing the joint with silicone on both sides, and to clean your hands thoroughly, especially if dirty with silicone, before touching the surface. Any residues can be cleaned with Cleancoloursil.

#### • LAPITEC® TOP

Lapitec® is easy to clean because the surface is non-porous and does not absorb liquids.

**Cleaning.** For daily cleaning use a damp cloth and warm water, to which you can add some neutral detergent if necessary. Rinse and dry thoroughly. For best results, we recommend cleaning any stain immediately before it dries up.

**To be avoided.** Avoid using wax, oily soaps, impregnating agents or other treatments, as their application is not required. Do not use ceramic knives or scouring pads as they could damage the surface. Do not bump the material with sharp or heavy metal objects, as they may dent or, in some cases, cause the material to break.

When ordinary cleaning is not sufficient, you can use alkaline products (Cif, Ajax, Chanteclair), acid products (Viakal), solvents (universal, thinner, turpentine, acetone) or oxidizing products (bleach, hydrogen peroxide). When using these products, please refer to the manufacturer's MSDS.

**PAY ATTENTION TO SILICONE** during installation: silicone residues are very stubborn to remove, especially from dark coloured surfaces; it is advisable to use paper tape when sealing the countertop with silicone, and to clean your hands thoroughly if dirty with silicone before touching the surface.

#### • LAMINAM® TOP

**Cleaning.** In general, to clean Laminam® daily it is possible to use hot water and possibly neutral detergents, using a soft cloth. Rinse with plenty of water and dry the surface with soft cloths.

**To be avoided.** To avoid the formation of opaque patinas it is advised not to use products containing waxes, some stains not promptly removed could leave a stain on the surface more or less visible, falling within the tolerance of the specific finishing typology.

The Laminam Polished surface is more sensitive to stains, chemical products and the scratch of the corresponding opaque finish. Avoid dragging objects such as crockery, pots, knives, appliances directly on the floor. Use a cutting board during cutting operations and undercoat, place mats and coasters, do not use abrasive sponges.

#### • TILED ELEMENTS

Tops are treated with a specific stain-resistant product during production.

**Cleaning.** Use a soft cloth dampened with water and neutral detergents.

**To be avoided.** Do not leave in contact with acid substances like wine, fruit juice, lemon, tomato, etc.

#### • CHAIRS, TABLES AND LEGS

Chairs and tables do not require any particular maintenance. Regularly check that the fixtures (screws, bolts) used to hold the legs in place are firm, and the various components of the table.

Chairs and tables must not be used outdoors. Chairs must be used with all four legs on the floor. Do not rock on the chair and never sit on the backrest. Neither the chairs nor tables not use it in lieu of steps.

**Cleaning.** follow the instructions given above according to the type of material.

Please remember that coated or chromed metal parts must not be cleaned with products for steel, but simply with neutral detergents that do not contain acetone, trichloroethylene, ammonium, chlorine or alcohol, which may stain or exfoliate the coating.

**To be avoided.** The use of scourers and abrasive products. Pay careful attention to splashes when cleaning floors with aggressive products. Do not iron on the tabletop as this may cause alterations to the surfaces, they may become unstuck and permanent marks may be made caused by the heat of an iron.

#### • HANDLES AND KNOBS

**Cleaning.** Use a soft cloth and warm water. For grease marks, only use neutral soap.

**To be avoided.** Do not use abrasive products, metal scourers and products containing chlorine, such as bleach or muriatic acid, solvents or detergents or cleaners or products for steel in general, which may scratch the coating, irreparably damaging the product's external finish.

- **ALUMINIUM FRAMES AND PLINTHS**

**Cleaning.** Refer to the point on steel elements.

**To be avoided.** Never use abrasive sponges or detergents with abrasive pastes or chemical products that may make the surface opaque.

- **HINGES AND OPENING MECHANISMS**

**To be avoided.** Do not leave packages of detergents or other chemical products open inside the units, as over time they may cause the metal to oxidise and corrode.

## ELECTRICAL APPLIANCES

- **FURNISHING HOODS and CLASSIC HOODS**

For maintenance, refer scrupulously to the instruction books provided by the manufacturers. Remember to wash or replace filters regularly to keep them efficient.

**Humidity, fumes and steam.** The hood motor must always be on, all the time the hob is used. This enables the fumes and steam that can damage the parts of the kitchen over time, to be suctioned. Any damages caused by steam infiltrations will not be covered by warranty.

- **ELEMENTS WITH BUILT-IN HOOD**

They must always be suctioning and expelling fumes outside the unit. This is because the steam and fumes suctioned can only be expelled through the pipe and if they had no escape route, they may instead damage the electrical appliance and unit. Remember to wash or replace filters regularly to keep them efficient.

- **ELECTRICAL APPLIANCES:** Refer scrupulously to the instructions given by the manufacturers in the manuals supplied with the electrical appliance. The manufacturers of electrical appliances provide assistance and warranties for their products, hence all requests for intervention must be directed to the service centres specified in the manuals and warranty certificates supplied with each electrical appliance.

- **DISHWASHERS:** do not open the door until the washing cycle has finished and wait for the crockery to cool as the steam can damage the top and the parts adjacent to the dishwasher. The manufacturers supply a protective adhesive to be placed beneath the top with the attached instructions. Possibility to equip adjacent bases with aluminum lateral protection. Any damage caused to the worktop or adjacent parts by steam will not be covered by warranty.

## ASSISTANCE – REPLACEMENT OF ELEMENTS OR COMPLETIONS

Our company uses carefully-selected skilled retailers able to design your kitchen and solve any problems that may arise after purchase. Requests for replacements or completions should be submitted to your retailer, who will ensure your needs are met.

With the inclusion of new elements in a kitchen already in use, some difference in shade may be seen due to the normal oxidation of the materials comprising the kitchen.

## STORAGE AND DISPOSAL

At the end of their useful life, do not dispose of the units in the environment; contact a solid urban waste disposal company to have them taken to a landfill or sent for recovery.

## Formaldehyde emissions – Compliance with Class E1 limits

Declaration of conformity for formaldehyde emissions

I, the undersigned, FISTANI IVANO legal representative of the company ARREDO 3 S.R.L., hereby declare, under my own exclusive responsibility, that the finished product complies with the emissions limits according to the provisions of Ministerial Decree 10 October 2008 – *Provisions regulating the emission of formic aldehyde by wooden-based panels and items developed with them in living environments.*

Scorzé, 01/07/2015

Legal Representative  
Fistani Ivano

ARREDO 3 SRL

# PENTHA

**PORTE:** panneau de particules en bois plaqué en frêne, ép. 22 mm laqué pore ouvert ou laqué décapé.

## ÉLÉMENTS COMMUNS ET ACCESSOIRES

### STRUCTURE COQUES

**DE SÉRIE:** réalisée avec des panneaux en particules de bois épaisseur 18 mm CARB P2, en mélamine des deux côtés avec finition mélaminé mate dans les différentes couleurs. Bordage pour les éléments avec bord ABS 0,8 mm et colles polyuréthanes sur 3 côtés et bordage en papier au dos. Bordage pour les bases avec bord ABS 0.8 mm et colle polyuréthane sur 1 côté et bordage en papier sur les 3 autres côtés.

**EN ALTERNATIVE: Joes avec finition de la porte:** à la place des joes structurelles en mélamine.

### ÉTAGÈRES INTERNES

**ÉTAGÈRES EN MÉLAMINE:** réalisées comme la structure en mélamine, bord sur 3 côtés et bord frontal ABS doté d'un clip de sécurité anti-décrochage. Possibilité d'équiper les étagères avec un profilé esthétique en acier.

**Étagères en verre:** en verre flotté dépoli trempé bord brillant sur les 4 côtés ép. 6 mm, 8 mm pour les éléments de 120 cm de largeur doté de supports de sécurité anti-décrochage.

**DOS:** panneau en fibre de bois à moyenne densité ép. 3,2 mm.

### COMPOSANTS

#### TIROIRS ET COULISSANTS

##### **DE SÉRIE Antaro:**

- Système Antaro de la BLUM, de série avec ridelles et dos en métal peint Grigio orion à résines époxy atoxiques prof. 50 cm.
- Guides avec butée de fin de course et système à encastrement pour blocage anti-décrochage et doté d'un système blumotion avec rappel automatique de fermeture qui agit sur les 4 derniers cm.
- Fond avec panneau de particules en fibres ép. 16 mm mélaminé.
- Réglage bidimensionnel du coté face pour les tiroirs et réglage tridimensionnel pour les coulissants.
- Portée dynamique: 30 kg. Dans les coulissants d'une largeur de 120 cm, la capacité de charge des guides est de 50 kg.
- Mouvement silencieux garanti, plus de 100 000 cycles d'ouverture/ fermeture.
- Les coulissants sont dotés d'une barre de retenue en métal peint Grigio orion. Possibilité de demander les coulissants avec ridelle en verre transparent trempé. ép. 8 mm.
- Possibilité de demander les coulissants inférieurs de la base de l'évier avec système d'ouverture électrique SERVO DRIVE Blum

##### **EN ALTERNATIVE: Legrabox**

- Système de BLUM, avec ridelles et dos en métal peint gris orion. Les ridelles latérales sont droites à l'intérieur et à l'extérieur.
- Guides avec butée de fin de course et système à encastrement pour blocage anti-décrochage et doté d'un système blumotion avec rappel automatique de fermeture qui agit sur les 4 derniers cm.
- Portée dynamique: 40 kg.
- Réglage tridimensionnel de la face des tiroirs et des coulissants.
- Sur demande avec ouverture par pression avec blumotion.

**CHARNIÈRES avec système CLIPtop BLUMOTION de la Blum** entièrement en métal et nickel, dotées de trois réglages. résistance garantie pour plus de 200 000 cycles d'ouverture/fermeture, blocage et déblocage rapide avec clips.

La fermeture amortie intégrée dans la charnière permet un mouvement de fermeture en douceur et silencieux. Cette fonction peut être désactivée facilement à tout moment.

**CROCHETS DE SUSPENSION pour éléments** En ABS embouti avec crochet en acier et recouverts d'une protection en aluminium, réglables en hauteur et en profondeur. Testés pour supporter (chacun) un poids jusqu'à 65 kg (DIN 68840).

**Pour des bases suspendues** en métal, réglables en hauteur et en profondeur avec système de fixation qui empêche le décrochage du mur. Capacité de charge jusqu'à 120 kg pour un crochet de suspension (EN 14749)

**INTERIEUR DE L'ÉGOUTTOIR** avec grille inox AISI 201 moule complet de vasque égouttoir. Possibilité d'équiper le cadre d'une lumière led avec capteur d'allumage.

**FOND D'ÉVIER** si prévu, revêtu en plastique qui protège le meuble contre les fuites accidentelles d'eau.

**FOND COLONNE RÉFRIGÉRATEUR** En technopolymère préformé, résistant à l'humidité, protège la coque de la formation d'eau de condensation et garantit l'aération du réfrigérateur.

**SOCLES. PVC revêtu** en papier mélaminé, plaqué, laque opaque ou titano dotés d'un joint en caoutchouc pour une meilleure adhérence. Fixation aux pieds des meubles avec crochets qui en facilite le retrait.

**Aluminium** co-extrudé lisse avec une finition inox, bruni, titano ou peint en blanc. Fixation aux pieds des meubles avec crochets qui en facilite le retrait. **Bois façonné** constitué de panneaux MDF plaqué dans les différentes finitions classiques.

**BORDS** constitués de panneaux MDF plaqués dans les différentes finitions classiques ou laqué mat.

**PIEDS** En technopolymère d'une hauteur variable et réglables en hauteur jusqu'à 1 cm. Le montage est à enclenchement rapide et donc sans trous passants sur le fond de la coque.

**MECANISMES D'OUVERTURE VISISTAS, À SOUFFLET, LEVAGE VERTICAL ET OBLIQUE** avec système à ressort frictionné AVENTOS de la Blum qui permet l'arrêt dans n'importe quelle position et avec système freinant blumotion intégré qui permet la fermeture en douceur et silencieuse des portes. Les mécanismes sont réglables tridimensionnellement.

Ils peuvent être électrifiés avec SERVODRIVE et l'ouverture est tactile (il suffit d'effleurer le côté face) tandis que la fermeture advient au moyen d'un capteur en radiofréquence.

**ÉTAGÈRES** constituées de panneaux de particules en bois ou en MDF dans les différentes finitions disponibles. Bord droit ABS

## PLANS DE TRAVAIL

**PLAN EN STRATIFIÉ – SPÉCIAL EN STRATIFIÉ:** constitué avec des panneaux de particules en bois ép. 20 mm, 40 mm ou 60 mm hydrofuge\*, et revêtu en stratifié HPL à haute pression (high pressure laminate) o CHPL, à savoir constitués de nombreuses couches de papier imprégnées avec des résines thermodurcissables et compactées à travers l'action combinée de chaleur et haute pression. Ce traitement apporte robustesse au matériau, résistance aux rayures et aux chocs.

*\*dans le secteur du meuble, sont définis hydrofuges ces panneaux en aggloméré, MDF ou contre-plaqué "bruts" qui résistent au gonflement provoqué par l'eau dans les fibres du bois. Cette résistance n'est pas absolue, il existe une échelle de valeurs. Naturellement la résistance à l'eau des panneaux est également déterminée par d'autres facteurs comme le type de mélamine, le processus du collage et le scellement des bords.*

**PLAN EN STRATIFIÉ FENIX:** constitué avec des panneaux de particules ép. 20 mm ou 40 mm, et revêtu en stratifié FENIX NTM (papier technologique traité avec des résines thermoplastiques obtenu à l'aide de nanotechnologies).

**PLAN EN ACRYLIQUE:** non poreux et certifié NFS 51 pour les zones de préparation des aliments. Il s'agit d'une plaqué composée de résines à base de méthacrylate de méthyle et polyméthacrylate de méthyle rempli d'hydroxyde d'aluminium et d'autres formulations spécifiques qui maintiennent inchangées la beauté et la qualité du produit.

**PLAN EN QUARTZ ET AGGLOMÉRÉ:** Matériau à base de quartz dérivé d'un mélange à grain gros, moyen, fin avec des points gris et noir colorés à l'intérieure.

La présence éventuelle de micro-intrusions blanches, noires, grises, colorées sont la caractéristique spécifique de ce type de matériau. Il est possible pour tout produit dérivé d'un mélange, de garantir que celui-ci soit toujours homogène à 100% sur toute la surface de la plaque, donc d'éventuels endroits où le mélange semble moins épais, ne doivent pas être considérés comme défauts mais comme une caractéristique spécifique des plaques obtenues avec une granulométrie fine.

**PLAN EN QUARTZ FUMÉ ET QUARTZ VEINÉ FUMÉ:** Matériau à base de quartz dérivé d'un mélange moyennement fin avec présence de veines/nuances recréées ou avec contraste Les veines/nuances ne sont pas imprimées et concernent donc seulement quelques millimètres de matériau, ces veines/nuances dérivent toujours d'un mélange, la veine se voit donc sur toute l'épaisseur du matériau, c'est pourquoi elle ne peut pas être répétée mais reste unique pour chaque plaque.

Présence de pièces en quartz plus ou moins grandes et de couleur parfois différente à la chaleur de la base du matériau, c'est une caractéristique voulue et recherchée dans ce type de collection.

Des zones où le mélange est plus foncé ou des zones où le mélange est plus clair sont une caractéristique intrinsèque; ces effets dénuancés souhaités servent à donner de la profondeur au matériau.

Le dessin de la veine/nuance est discontinu et peut parfois avoir la forme d'un cercle irrégulier.

En cas de juxtaposition de plans, il est normal d'avoir un plan avec une intensité de couleur et de veine différente de l'autre.

L'échantillonnage est à titre indicatif, et l'échantillon diffèrera toujours de la couleur du plan final. Compte tenu de la taille réduite de l'échantillon par rapport à la plaque entière, il est possible de certains échantillons présentent plus de veines/nuances que d'autres, certains peuvent résulter sans veine.

**PLAN EN CORIAN®:** Le composant principal est le Tridato d'aluminium (ATH), un minéral dérivé de la bauxite, dont est extrait l'aluminium. Matériau composite avancé, formé de minéraux naturels et polymères acryliques de haute pureté, résistant, hygiénique, hypoallergénique, imperméable à l'eau, restaurable et non toxique.

**PLAN EN OKITE®:** combinaison de quartz (jusqu'à 93%), résine de polyester et pigments naturels. S'agissant d'un matériau naturel, il faut prendre en compte les variations chromatiques de fond et de veine ou des tâches même à l'intérieur d'une même plaque.

### TOP EN STATIFIÈ HPL

Le stratifié HPL est un laminé de large épaisseur (10 mm) à haute pression (HPL), avec surface décorative conforme aux normes EN 438 et ISO 4586. Son intérieur est constitué de couches de fibres de cellulose imprégnées de résines phénoliques et à la surface d'une ou plusieurs couches de fibres de cellulose ayant une fonction esthétique, imprégnées avec des résines thermodurcissables.

Le processus de production prévoit l'application combinée de chaleur et haute pression dans des presses spécifiques où est réalisée la polycondensation des résines. Disponible dans différentes variantes, où les résines phénoliques et/ou les papiers kraft contiennent des substances avec retardateurs de flammes.

### PLANS EN CÉRAMIQUE

Plaque en céramique technique (grès cérame) produite avec des argiles de qualité frittées à 1250° C, constituée d'un mélange compact, résistant au gel, imperméable (absorption d'eau minimum) et résistant aux attaques chimiques.

**PLANS EN DEKTON®:** Dekton® est un mélange sophistiqué de matières premières utilisées dans l'industrie du bâtiment, le verre, les matériaux céramiques de dernière génération et les surfaces en quartz. Dekton® prévoit l'utilisation exclusive TSP (Technologie exclusive de Frittage des Particules), un processus technologique qui consiste en une accélération des modifications métamorphiques auxquelles est soumise la pierre naturelle pendant des milliers d'années dans des conditions de haute pression et à une température élevée.

Dekton® est une surface très résistante aux rayures. Il n'est pas rayé par les ustensiles d'usage domestique. Il est toutefois conseillé d'utiliser des planches à découper. Une résistance maximale aux hautes températures, aux ustensiles de cuisine provenant directement de la zone de cuisson et aux rayons solaires UV tout en maintenant intact son aspect pendant toute la durée de vie utile du produit.

**PLAN EN LAPITEC®:** Lapitec® est une pierre frittée "pleine masse", conçue et entièrement réalisée en Italie. Le matériau est sans porosité, il n'absorbe pas, est résistant aux taches et aux rayures provoquées par les ustensiles de cuisine. Il est toutefois conseillé d'utiliser des planches à découper. Il est inaltérable aux hautes températures et est insensible à l'action dégradante des rayons UV en garantissant la stabilité de la couleur dans le temps. Lapitec® est produit dans le respect de l'environnement et du consommateur, car il est privé de résines, ne contient pas de dérivés du pétrole, est anti-bactérien et est un matériau entièrement inerte.

**PLAN EN LAMINAM®:** Porcelaine laminée obtenue par broyage humide de matières premières argileuses, de roches granitiques et de métamorphoses, avec un composant de feldspath et des pigments céramiques. Compacté par formage spécial et synthétisant à 1200° C, avec cuisson au gaz et renforcement inerte (tapis de verre flip appliqué sur le dos).

Surface hygiénique adaptée au contact avec les denrées alimentaires, adaptée aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, résistante à la chaleur et aux températures élevées, résistante aux champignons et aux moisissures, sans altération chromatique des rayons UV.

Ce sont quelques-unes des principales particularités de ce produit, qui font de Laminam l'idéal dans les applications les plus délicates où il est nécessaire de garantir un maximum d'hygiène et de résistance.

### PLANS EN BÉTON

**SUPPORT** Un support contre-plaqué de peuplier d'une épaisseur adéquate est utilisé pour réaliser le plan de travail avec le profilé choisi.

**COLLE** La colle est bi-composante, spécialement conçue pour obtenir le maximum des prestations d'étanchéité à l'humidité, de flexion et compression.

**RETEVEMENT** Le revêtement est réalisé avec des carreaux en faïence à base céramique ou avec des pierres (pierres naturelles).

**JOINTOIEMENT** Le jointoiment est effectué de façon très soignée, vu le type d'utilisation prévue. Disponible dans différentes couleurs.

**REBORDS** En aluminium ou bien en matière plastique revêtue avec un joint co-extrudé en PVC souple.

# SÉCURITÉ

**MONTAGE:** le montage et la fixation doivent être réalisés par du personnel spécialisé et qualifié. Pour des raisons de sécurité, ne apporter de modifications au produit susceptibles de compromettre sa stabilité; des dangers tels que des basculements ou des ruptures peuvent subsister en cas d'installation incorrecte. Contrôler aussi la conformité du mur/plafond, vérifier que les dispositifs de fixation résistent aux forces générées en utilisant du matériel approprié pour la fixation.

**CHARGES:** pour garantir une sécurité maximale et durable dans le temps des structures qui composent la cuisine et pour une gestion correcte des espaces/des rangements, il est conseillé de placer les objets les plus lourds sur le fond des bases, en évitant de surcharger les éléments et les étagères. Répartir uniformément le poids sur les surfaces pour une meilleure stabilité du plan.

## Capacité de charge des tablettes se référer au meuble conteneur

Les valeurs de charge recommandées pour la tablette sont indiquées dans le tableau.

Le respect de ces valeurs garantit la flexion des tablettes en accord à ce qui est indiqué par la UNI EN 16122:2012 (valeur admissible jusqu' à 0,5% de la longueur de la tablette).

### Largeur jusqu' à 60 cm

1 kg/ dm<sup>2</sup>

### De 60 cm à 90 cm

0,7 kg/ dm<sup>2</sup>

### Largeur 120 cm

0,5 kg/ dm<sup>2</sup>

EX. tablette élément haut 60:

5,62 dm x 2,80 dm = 15,74 dm<sup>2</sup> , 15,74 x 1kg = 15,74 kg (capacité tablette) avec une rainure tolérée jusqu' à 2,81 mm.

## INDICATIONS GÉNÉRALES:

- ne pas monter en posant les pieds sur les étagères les tiroirs et sur les plans de travail;
- éviter tout impact avec les parties en verre;
- éviter d'intervenir pour des entretiens sur les composants du produit et pour tout problème, contacter le revendeur ;
- pour les appareils électroménagers, se référer aux manuels d'utilisation et d'entretien des entreprises de construction qui accompagnent le produit et ne pas altérer ou modifier les parties électriques. Pour chaque besoin, s'adresser à du personnel qualifié;
- s'assurer périodiquement que les systèmes de fixation, assemblage et fonction soient correctement fixés et efficaces.
- ne pas s'accrocher au meubles

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION, L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

**Le consommateur est prié de suivre scrupuleusement les indications et les conseils fournis; tout éventuel endommagement dû à l'utilisation impropre des produits ou à l'entretien incorrect ne sera pas couvert pas la garantie.**

### • STRUCTURES ET ÉTAGÈRES INTERNES

**Nettoyage.** Il est conseillé de nettoyer avec un chiffon doux et humidifié à l'eau ou avec un détergent neutre.

**À éviter.** Il est conseillé de ne pas utiliser de produits contenant des diluants ou de l'acétone car ils peuvent provoquer des déformations ou des ramollissements des bords. De plus, éviter de poser directement la vaisselle mouillée au contact des éléments composants la coque en utilisant correctement les grilles de l'égouttoir.

### • PORTES ou ÉLÉMENTS EN STRATIFIÉ

**Nettoyage.** Il est conseillé de nettoyer avec un chiffon doux et humidifié à l'eau. Pour la saleté plus obstinée ou des tâches de gras, utiliser un savon neutre ou de l'alcool dilué dans l'eau. Essuyer soigneusement les portes après le nettoyage.

**À éviter.** Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs, qui contiennent du chlore et des solvants. Il est conseillé de ne pas utiliser de produits contenant des diluants ou de l'acétone car ils peuvent provoquer des déformations ou des ramollissements des bords. Ne pas frotter avec des chiffons secs ou des pailles de fer qui pourraient abîmer la surface de la porte. Pour les tâches de calcaire, utiliser un chiffon humidifié à l'eau tiède et au vinaigre blanc.

Éviter absolument le nettoyage des portes avec la vapeur.

Dans le cas de portes avec poignée intégrée (modèle Wega) prendre soin d'enlever tout nettoyage résiduel, poignée de crook, car il peut causer une décoloration.

## • PORTES EN BOIS OU PLAQUÉ

Les portes en bois sont réalisées avec des bois séchés et peints qui résistent aux changements de température et climatiques. Si elles sont soumises à de grands écarts de température et à l'humidité, elles peuvent subir des dommages tels que des fissures ou peinture écaillée. Dans le cas où les portes sont au contact de l'eau ou de la vapeur, les essuyer soigneusement.

**Nettoyage.** Il est conseillé de nettoyer exclusivement avec un chiffon doux et humide avec de l'eau, puis essuyer soigneusement. Pour la saleté plus obstinée ou des tâches de gras, utiliser un savon neutre ou de l'alcool dilué dans l'eau. Essuyer soigneusement les portes après le nettoyage.

**À éviter.** Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs qui contiennent du chlore, acétone, trichloréthylène, ammoniac, alcool pur ou détachants. Ne pas frotter énergiquement et éviter d'utiliser des chiffons secs ou abrasifs car le brillant de la peinture pourrait s'abîmer.

**Variations de couleur.** Le bois est un matériau naturel, c'est pourquoi les différences de veines ou couleurs entre différentes parties ne représentent pas un motif de plainte. L'exposition du bois à la lumière directe du soleil peut causer des variations de couleur; avec le temps, le bois mûrit et peut assumer une couleur légèrement différente qui toutefois ne doit pas être considérée comme un défaut. Éviter d'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil.

**Humidité.** Le bois est un matériau hygroscopique, à savoir il échange l'humidité avec l'environnement dans lequel il se trouve en augmentant le volume dans des milieux particulièrement humides ou en le diminuant dans des milieux particulièrement secs, et dans certains cas en modifiant définitivement la finition de surface.

Assurez-vous que l'humidité dans la cuisine reste entre 40% et 65%. Les écarts courts dus à un excès ou à un défaut dans les 2-3 jours n'ont aucun effet négatif. En outre, avec ces niveaux d'humidité relative, vous vous sentez encore mieux.

Lors de l'installation / déplacement de la cuisine dans des lieux de construction récente, l'humidité élevée due à la présence de mortiers encore frais pourrait générer des variations de la taille des portes et des éléments en bois.

Dans ce cas, utiliser un déshumidificateur pour apporter à l'environnement des valeurs correctes de température et d'humidité. Aérer souvent la pièce et utiliser toujours la hotte pendant les phases de cuisson, même si brèves.

## • PORTES LAQUÉES ET EN VERRE

Les portes laquées ou en verre sont plus délicates par rapport aux autres portes et nécessitent donc d'un soin majeur. En outre, les verres trempés garantissent une sécurité majeure en cas de rupture.

**Nettoyage.** Utiliser exclusivement un chiffon doux et humide et du savon neutre. En cas de tâches ou de gras, il est possible d'utiliser, seulement pour des portes laquées ou en verre polies, de l'alcool dénaturé dilué dans l'eau.

**À éviter.** Produits à base d'acétone, chlore, trichloréthylène et ammoniac. Ne pas utiliser de chiffons secs ou abrasifs qui peuvent compromettre le brillant des portes et la surface du verre.

**Variations de couleur.** Les peintures utilisées sont soumises à des tests de laboratoire pour garantir la résistance à la lumière. Éviter absolument l'exposition à la lumière directe des rayons solaires car cela pourrait provoquer une variation de la couleur dans le temps.

**Montage.** Il est conseillé d'effectuer le montage des portes dans les 30 jours qui suivent la livraison, pour faciliter le retrait du film protecteur car dans des milieux chauds l'adhésif pourrait surchauffer et compromettre la surface.

## PLANS DE TRAVAIL

Le plan de travail est très important à l'intérieur de la composition de la cuisine car c'est l'un des éléments les plus utilisés. Arredo3 effectue une sélection minutieuse des matériaux des plans; le but est celui de fournir un produit avec de bonnes performances d'utilisation, indépendamment du type de matériel choisi.

Pour une bonne utilisation et un bon entretien du plan, et afin de maintenir inchangées ses caractéristiques d'origine, il est conseillé de lire attentivement les indications fournies.

## NETTOYAGE ET INDICATIONS GÉNÉRALES

1. Pour le nettoyage quotidien du plan de travail, utiliser simplement un chiffon doux et de l'eau. Pour les tâches persistantes, utiliser un nettoyeur neutre non abrasif et rincer. Ne pas oublier de sécher toujours soigneusement après le nettoyage.

2. Durant la cuisson, il est conseillé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson les casseroles, les poêles et les grills afin de ne pas endommager le plan de travail, les rebords et le dos. Une fois endommagée, la surface ne peut être restaurée.

3. La chaleur peut causer des brûlures ou opacifications de la surface du plan. Éviter de poser des poêles ou des casseroles chaudes directement sur le plan de travail.

4. Afin d'éviter les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions des plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, réaliser un scellement adéquat avec du silicone et éviter de laisser de l'eau stagnante en l'absorbant immédiatement. Éviter en outre de laisser la porte du lave-vaisselle entrouverte en fin de lavage, évitant ainsi des jets de vapeur directs sur le plan.

S'assurer toujours au moment de l'installation que les appareils électro-ménagers et le rebord soient correctement scellés avec des colles spéciales.

5. Ne pas monter avec les pieds sur le plan et éviter de le charger excessivement.
6. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds, tombés directement sur le plan, qui pourraient rayé la surface.
7. Éviter d'utiliser le plan comme surface de découpe, il est conseillé d'utiliser des planches à découper en bois ou polyéthylène.
8. Éviter le contact prolongé avec des produits et des aliments utilisés en cuisine: jus de fruits, huile, tomate, café, jus de citron, thé.... Sécher et nettoyer immédiatement tout dépôt de ces substances pour éviter les taches, les colorations et les altérations d'absorption.
9. Assurer une ventilation suffisantes de l'environnement pendant la cuisson.
10. Utilisez la hotte régulièrement, laissez-la pendant un moment après la cuisson.
11. Ne placez pas de petits appareils (cafetière, bouilloire, etc ...) sous le éléments hauts, qui dans le temps peuvent endommager les parties de la cuisine.

#### • PLANS DE TRAVAIL EN LAMINÉ – EN LAMINÉ SPÉCIAL:

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon ou une éponge souple et un détergent neutre. Essuyer soigneusement le plan avec un chiffon sec en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergents sur le plan. Pour les tâches de calcaire, utiliser de l'eau tiède et du vinaigre blanc.

**À éviter.** L'utilisation de produits abrasifs ou de pailles de fer pouvant endommager la surface. Ne pas utiliser de produits qui contiennent des solvants ou des pâtes abrasives.

**Décolorations.** Éviter le contact avec des jus de fruits, produits à base d'eau de javel, produits chimiques ou agressifs qui peuvent provoquer des décolorations du plan. En cas de contact avec ces substances, il faut prendre soin de les nettoyer et essuyer immédiatement.

En cas de **Stratifiés en fenix**: suivre les indications précédentes, il est également conseillé d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, plus connue sous le nom de gomma magique, pour l'entretien normal et l'entretien de la surface.

#### • PLANS, ÉVIERS ET ÉLÉMENTS EN ACIER

L'acier inoxydable est un matériau qui pour ses caractéristiques de résistance à la corrosion, durabilité et hygiène est particulièrement indiqué pour l'utilisation en cuisine. Comme tous les matériaux, il nécessite toutefois d'attentions particulières pour maintenir toutes ses caractéristiques et son brillant dans le temps.

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et un nettoyant vaisselle normal pour le nettoyage quotidien en effectuant un mouvement qui suit le sens du satinage. Pour les **tâches de calcaire**, utiliser une crème détergente pour inox ou de l'eau très chaude avec ¼ de vinaigre. Rincer abondamment avec une solution d'eau et de bicarbonate de sodium, puis avec de l'eau pure. Rincer avec soin.

**Empreintes et taches d'huile et de graisse, auréoles de flamme.** Utiliser un produit liquide pour vaisselle ou de l'alcool dénaturé ou un détergent pour vitres avec un chiffon doux (ex. microfibre).

**Tâches de thé ou de café.** Préparer une solution en mélangeant du bicarbonate de sodium dans de l'eau bouillante; laisser agir pendant environ 15 minutes, rincer avec soin et essuyer avec un chiffon doux.

**Rayures superficielles.** Appliquer un détergent spécial pour acier inox, en utilisant un chiffon souple.

**Tâches de rouille** Dans la plupart des cas, il s'agit de résidus de saleté, dépôts calcaires, attaques corrosives de nature électrochimique due à l'utilisation de produits inappropriés pour l'acier (ex. chlore, silicates ou oxydes ferreux), ou des dépôts de substances alimentaires (citron, lait, tomate, coca-cola, vin, sel, résidus d'ébullition, etc.).

Ces tâches peuvent être éliminées en utilisant énergiquement des détergents en crème (ex. Stal-fixe ou produits similaires) avec une éponge normale non abrasive. Il faut laisser agir le produit pendant quelques minutes et successivement procéder au rinçage avec de l'eau abondante et essuyer correctement.

**À éviter.** Ne pas utiliser de pailles de fer, brosses ou disques abrasifs pouvant rayer les surfaces. Ne pas utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique). Ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou des substances pour le nettoyage de l'argent.

#### • PLANS EN AGGLOMÉRÉ – QUARZO

Les composés au quartz sont des matériaux très compacts et privés de porosité, ils n'absorbent pas les liquides, les odeurs et les graisses alimentaires. Toutefois ils nécessitent de quelques précautions pour leur utilisation quotidienne normale.

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et imbibé d'eau.

Pour des taches de graisse et d'huile, utiliser un détergent pour cuisine (dégraissant), bien rincer et essuyer. Pour les incrustations ou taches les plus persistantes, utiliser le Cif crème avec une éponge humide; effectuer des mouvements circulaires et nettoyer toute la zone de la surface. Bien rincer à l'eau chaude et essuyer avec un chiffon propre.

**Résistance à la chaleur** Bien que le matériau peut supporter des températures élevées, il est opportun de le protéger avec des dessous de plat pour éviter le contact direct avec des casseroles à peine retirées du feu pouvant causer des tâches permanentes dues à la surchauffe de la résine ou des fêlures due à un choc thermique Ne jamais utiliser le plan comme base de repassage.

**Résistance au rayures.** Bien qu'ils soient résistants aux rayures, il est conseillé d'utiliser les planches à découper.



**À éviter.** Utilisation d'alcool dénaturé, pailles de fer. Éviter la chute d'objets tranchants (couteaux, bouteilles, casseroles, ustensiles de cuisine, etc.), cela pourrait provoquer des éclatements.

#### • PLANS EN CÉRAMIQUE

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon ou une éponge humide avec de l'eau tiède et un détergent alcalin, de type Cif. Essuyer soigneusement le plan avec un chiffon sec en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergents sur le plan.

**À éviter.** L'utilisation de produits abrasifs ou de pailles de fer pouvant endommager la surface. Éviter la chute d'objets tranchants (couteaux, bouteilles, casseroles, ustensiles de cuisine, etc.), cela pourrait provoquer des éclatements.

#### • PLANS EN OKITE® – CORIAN® – ACRYLIQUE

**Nettoyage.** Utilisez un chiffon doux et humide avec de l'eau. Pour nettoyer les surfaces, utiliser des détergents neutres et, en cas de saleté plus obstinée, utiliser une éponge non abrasive et un nettoyant en crème. Bien rincer à l'eau tiède et sécher la surface avec un chiffon propre. Si nécessaire, répéter l'opération. Successivement, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

**À éviter.** d'utiliser des pailles de fer et des produits contenant de l'eau de javel.

#### • PLANS EN STRATIFIÉ HPL

**Nettoyage.** Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser des nettoyants neutres. En cas de calcaire persistant, vous pouvez utiliser du vinaigre de cuisine sur la partie concernée en laissant agir pendant 5 minutes maximum et en rinçant abondamment immédiatement après. Si le calcaire persiste, répéter l'opération.

**À éviter.** L'utilisation de produits abrasifs ou de pailles de fer pouvant endommager la surface. Ne pas utiliser de produits qui contiennent des solvants ou des pâtes abrasives.

#### • PLANS EN DEKTON®

Grâce à l'absence presque totale de porosité, la surface ultra compacte Dekton® est hautement résistante aux taches causées par l'utilisation quotidienne normale et aux agents chimiques, en résultant donc idéale comme plan de cuisine et surface de travail.

**Nettoyage.** Pour l'entretien ordinaire, il est conseillé d'utiliser Q-Action avec une éponge ou un chiffon. Si ce produit n'est pas disponible, la meilleure façon de le remplacer est eau, savon neutre et une éponge souple. En présence de taches agressives, dues aux produits résistants aux détergents d'usage commun, ou dues à la longue permanence de ces taches, il est conseillé d'utiliser des produits spécifiques, comme par exemple: détergents en crème avec particules abrasives ou solvants de type acétone ou solvant universel (conformément à ce qui est prévu par le producteur sur la fiche de sécurité).

**À éviter.** Même si Dekton® est une surface hautement résistante, il est nécessaire d'éviter les chocs aux endroits les plus exposés (angles, bords, biseaux, etc...). Éviter d'utiliser des pailles de fer ou abrasives.

**ATTENTION AU SILICONE** durant les phases de montage, il est conseillé d'utiliser le scotch en papier pour le siliconage des deux côtés de la jonction du plan et de se laver soigneusement les mains surtout si elles sont sales avant de toucher la surface. Les éventuels résidus peuvent être nettoyés avec CleanColorsil.

#### • PLANS EN LAPITEC®

**Nettoyage.** Lapitec® est facile à nettoyer; s'agissant d'une surface non poreuse, il n'absorbe pas. Pour l'entretien quotidien, utiliser un chiffon humide et de l'eau chaude, à laquelle il faut ajouter un détergent neutre. Rincer et essuyer soigneusement. Pour obtenir d'excellents résultats, il est conseillé de nettoyer immédiatement les taches sans les laisser sécher.

**À éviter.** Éviter d'utiliser des cires, savons huileux, agents d'imprégnation ou autres traitements: leur application n'est pas nécessaire. Éviter d'utiliser des couteaux en céramique ou des éponges abrasives car elles pourraient compromettre la surface. Ne pas utiliser le matériau avec des objets métalliques pointus ou lourds, car il pourrait s'ébrécher ou, dans certains cas, provoquer la rupture du matériau.

Lorsque l'entretien ordinaire n'est pas suffisant. Il est possible d'utiliser des produits alcalins (Cif, Ajax, Chanteclair), acides (Viakal), solvants (universel, diluant, essence de térébenthine, acétone) ou oxydants (Eau de javel, eau oxygénée). Pour l'utilisation de ces produits, se référer à la fiche de sécurité du producteur.

**ATTENTION AU SILICONE** durant les phases de montage, il est conseillé d'utiliser le scotch en papier pour le siliconage des deux côtés de la jonction du plan et de se laver soigneusement les mains surtout si elles sont sales avant de toucher la surface

#### • PLANS EN LAMINAN®

**Nettoyage.** En général, pour nettoyer Laminam® tous les jours, il est possible d'utiliser de l'eau chaude et éventuellement des détergents neutres, en utilisant un chiffon doux. Rincer abondamment à l'eau et sécher la surface avec des chiffons doux.

**À éviter.** Pour éviter la formation de patines opaques, il est conseillé de ne pas utiliser de produits contenant des cires, certaines taches non enlevées rapidement pourraient laisser une tache sur la surface plus ou moins visible, tombant dans la tolérance de la typologie de finition spécifique.

La surface polie de Laminam®, en raison des méthodes de production, est plus sensible aux taches, aux produits chimiques et à la rayure du finish opaque correspondant.

Évitez de faire glisser des objets tels que de la vaisselle, des casseroles, des couteaux ou des appareils directement sur le sol. Utilisez une planche à découper pendant les opérations de coupe et sous-couche, placez des tapis et des sous-verres, n'utilisez pas d'éponges abrasives.

### • ÉLÉMENTS CARRELÉS

Les plans sont traités avec un produit spécial anti-tâche au moment de leur production.

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et imbibé d'eau, des détergents neutres.

**À éviter.** Ne pas laisser les surfaces au contact des substances acides comme par exemple le vin, les jus de fruit, le citron, la tomate, etc.

### • TABLES, CHAISES ET TABOURETS

Pour les tables et les chaises, aucun entretien particulier n'est nécessaire. Contrôler périodiquement la fixation du matériel (vis, boulons) utilisé pour les pieds et les divers composants de la table.

Les tables et les chaises ne doivent pas être utilisées à l'extérieur. Les chaises doivent être utilisées avec les quatre pieds posés au sol. Ne pas se balancer sur la chaises et ne pas s'asseoir sur le dossier. Les chaises et les tables ne doivent pas être utilisées à la place d'un escabeau.

**Nettoyage.** suivre les indications en fonction du type de matériel susmentionné.

Nous rappelons que les parties métalliques peintes ou chromées ne doivent pas être nettoyées avec des produits pour l'acier mais simplement avec des détergents neutres qui ne contiennent pas d'acétone, trichloréthylène, ammoniac, chlore et alcool qui pourraient provoquer des taches ou le décollement de la peinture.

**À éviter.** L'utilisation de pailles de fer et produits abrasifs. Faire particulièrement attention aux éclaboussures lorsque les sols sont lavés avec des produits agressifs. Ne pas repasser sur le plan de la table afin d'éviter les altérations, décollements des surfaces et taches indélébiles dues à la chaleur d'un fer à repasser.

### • POIGNÉES ET POMMEAUX

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. Pour des taches de graisse, utiliser exclusivement du savon neutre.

**À éviter.** Ne pas utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques et des produits à base de chlore, tels que l'eau de javel ou l'acide muriatique, solvants, détergents, nettoyants ou produits pour l'acier en général susceptibles de provoquer l'abrasion de la peinture en endommageant définitivement le revêtement extérieur du produit.

### • SOCLES ET CADRES EN ALUMINIUM

**Nettoyage.** Se référer au paragraphe des éléments en acier.

**Éviter.** Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de détergents avec des pâtes abrasives ou des produits chimiques qui peuvent ternir la surface.

### • CHARNIÈRES ET MÉCANISMES D'OUVERTURE

**À éviter.** Ne pas laisser les emballages des détergents ou autres produits chimiques à l'intérieur des meubles car avec le temps, ils pourraient provoquer l'oxydation ou la corrosion du métal.

## APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

### • HOTTES DÉCORATIVE et HOTTES CLASSIQUES

Pour l'entretien, se référer scrupuleusement aux manuels d'instruction des entreprises de production. Ne pas oublier de laver ou de remplacer périodiquement les filtres pour maintenir leur parfaite efficacité.

**Humidité, fumées et vapeurs.** Le moteur de la hotte doit toujours être allumé durant l'utilisation de la cuisinière, afin de permettre l'aspiration des fumées et des vapeurs qui dans le temps peuvent endommager les parties de la cuisine. D'éventuels endommagements dus à des infiltrations de vapeur ne seront pas couverts par la garantie.

### • ÉLÉMENTS AVEC HOTTES ENCASTRÉES

Elles doivent toujours être aspirantes avec la sortie des fumées à l'extérieur de l'élément. Car la vapeur et les fumées aspirées peuvent être expulsées uniquement à travers le tuyau, et sans cette sortie, elles pourraient endommager l'appareil électroménager et le meuble. Ne pas oublier de laver ou de remplacer périodiquement les filtres pour maintenir leur efficacité.

• **APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Se référer scrupuleusement aux consignes des entreprises de construction fournies dans les manuels joints à l'appareil électroménager. Les entreprises de production des appareils électroménagers fournissent une

assistance et une garantie sur leurs produits, c'est pourquoi toute demande d'intervention doit être adressée aux centres d'assistance indiqués dans les manuels et dans les certificats de garantie qui accompagnent chaque appareil électroménager.

- **LAVE-VAISSELLE:** laisser la porte fermée lorsque le cycle de lavage est à peine terminée et attendre le refroidissement de la vaisselle car la vapeur peut endommager le plan et les parties adjacentes au lave-vaisselle. Les entreprises de production fournissent un adhésif protecteur à appliquer en-dessous du plan avec les instructions jointes. Possibilité d'équiper les bases adjacentes avec des protections laterali aluminium. D'éventuels endommagements du plan de travail ou des parties adjacentes dus à la vapeur ne seront pas couverts par la garantie.

## ASSISTANCES – REMPLACEMENT D'ÉLÉMENTS OU COMPLÉMENTS

Notre société fait appel à des revendeurs sélectionnés et compétents capables de concevoir votre cuisine et de résoudre les problèmes pouvant survenir après l'achat. Les demandes de remplacement ou d'ajouts de la cuisine doivent être adressées à votre Revendeur qui se chargera de définir et répondre à vos besoins.

Avec l'inclusion de nouveaux éléments dans une cuisine déjà aménagée, il est possible de noter des différences de couleurs dues aux processus d'oxydation normaux des matériaux dont sont composées les cuisines.

## CONSERVATION ET ÉLIMINATION

### **ÉLIMINATION**

Ne pas jeter les meubles dans l'environnement à la fin de leur utilisation, mais contacter une entreprise de collecte des déchets solides urbains pour leur transport à la déchetterie ou dans un centre de recyclage.

### Émission de formaldéhyde – Conformité avec les limites de classe E1

Déclaration De Conformité Émission Formaldéhyde

Le soussigné FISTANI IVANO représentant légal de la société ARREDO 3 S.R.L., déclare sous sa seule responsabilité que le produit fini respecte les limites d'émission prévues par le Décret Misnist. du 10 octobre 2008 – *Dispositions visant à réglementer l'émission de formaldéhyde depuis des panneaux en bois et des produits fabriqués avec ceux-ci réalisés dans des milieux domestiques.*

Scorzé, 01/07/2015

Représentant légal  
Fistani Ivano

ARREDO 3 SRL

# PENTHA

**PUERTA:** panel de tablero de partículas de madera chapeado de fresno esp. 22 mm, lacado poro abierto o lacado decapado.

## ELEMENTOS EN COMÚN Y ACCESORIOS

### ESTRUCTURA DE LOS ARMAZONES

**DE SERIE:** hecho con tableros de partículas de madera de 18 mm CARB P2, revestidos en 2 lados con acabado melamina mate en los diferentes colores.-Rebordeado de los módulos altos con canto de ABS de 0,8 mm y pegamentos de poliuretano en 3 lados y rebordeado de papel en el lado trasero. Rebordeado para los módulos bajos con canto de ABS de 0,8 mm con pegamento de poliuretano en 1 lado y canto de papel en los otros 3 lados.

**COMO ALTERNATIVA: Laterales del mismo acabado de la puerta:** reemplazan los laterales estructurales revestidos de melamina.

### BALDAS INTERIORES

**Baldas de melamina:** realizadas como la estructura en melamina, reborde en 3 lados y canto frente de ABS, con clip de seguridad antidesenganche. Posibilidad de incorporar en las baldas el perfil de acabado acero.

**Baldas de vidrio:** hechas de vidrio float amolado templado, borde pulido en los 4 lados, esp. 6 mm, 8 mm para los módulos altos de 120 cm de ancho, con soportes para baldas con dispositivo de seguridad antidesenganche.

**TRASERAS:** panel de fibra de madera de media densidad de esp. 3,2 mm.

### COMPONENTES

#### CAJONES Y CACEROLEROS

##### DE SERIE Antaro

- Sistema Antaro de BLUM, de serie con bordes y parte trasera de metal pintado Grigio Orion con resinas epoxi atóxicas, prof. 50 cm.
- Guías con tope de final de carrera y sistema de encastre para bloqueo antidesenganche y con sistema blumotion con retorno automático de cierre que actúa en los últimos 4 cm.
- Fondo de tablero de partículas de fibra de melamina, esp. 16 mm.
- Regulación bidimensional del frente para los cajones y regulación tridimensional para los caceroleros.
- Capacidad de carga dinámica: 30 kg. En los caceroleros de 120 cm de ancho la capacidad de carga de las guías es de 50 kg.
- Movimiento silencioso garantizado por más de 100.000 ciclos de apertura/cierre.
- Los caceroleros incorporan barandillas de retención de metal pintado Grigio Orion. Posibilidad de solicitar los caceroleros con borde de vidrio templado transparente, esp. 8 mm.
- Posibilidad de solicitar los caceroleros inferiores del módulo fregadero con sistema de apertura eléctrico SERVODRIVE Blum.

##### COMO ALTERNATIVA: Legrabox

- Sistema de BLUM, con bordes y parte trasera de metal barnizado de color gris orión. Los bordes laterales son rectos dentro y fuera
- Guías con tope de final de carrera y sistema de encastre para bloqueo antidesenganche y con sistema blumotion con retorno automático de cierre que actúa en los últimos 4 cm.
- Capacidad de carga dinámica: 40 kg
- Regulación tridimensional del frente de los cajones y caceroleros.
- A pedido con apertura empujar-abrir con blumotion.

**BISAGRAS con sistema CLIPtop BLUMOTION de Blum** completamente de metal y níquel, con tres regulaciones, resistencia garantizada por más de 200 000 ciclos de apertura/cierre, encastre y desenganche rápido con clips.

El cierre amortiguado integrado en la bisagra permite un movimiento de cierre suave y silencioso. Esta función puede ser desactivada con facilidad en cualquier momento.

**SUJECIONES para módulos altos** de ABS estampado con gancho de acero y recubiertas de una protección de aluminio, regulables en altura y profundidad. Probadas para soportar (cada una) hasta 65 kg de peso (DIN 68840).

**Para módulos bajos de pared** de metal, regulables en altura y profundidad, con sistema de fijación que impide el desenganche de la pared. Capacidad de carga hasta 120 kg por sujeción (EN 14749)

**ESCURREPLATOS INTERIOR** con rejilla de acero inoxidable AISI 201 estampado completo de cubierta recoge gotas. Posibilidad de incorporar en el marco la luz de LED con encendido por sensor.

**FONDO FREGADERO** cuando se ha previsto, en plástico que protege el mueble contra las pérdidas accidentales de agua.

**FONDO COLUMNA NEVERA** De tecnopolímero preformado, resistente a la humedad, protege el armazón contra la formación de agua de condensación y garantiza la ventilación de la nevera.

**ZÓCALOS. PVC revestido** de papel melamínico, chapeado, lacado opaco y titanio con una junta de goma para mejorar la adherencia. Fijación a las patas de los muebles con ganchos que facilitan el desmontaje.

**Aluminio** coextruido liso con acabado inox, bruñido y pintado blanco. Fijación a las patas de los muebles con ganchos que facilitan el desmontaje. **Madera conformada** hecha de tableros de MDF chapeada en los distintos acabados clásicos.

**MARCOS** hechos de tableros de MDF chapeado en los distintos acabados clásicos o lacado opaco.

**PATAS** De tecnopolímero de altura variable y regulables en altura hasta 1 cm. El montaje es de enganche rápido, por consiguiente, no tienen agujeros pasantes en el fondo del armazón.

**MECANISMOS DE APERTURA ABATIBLES, EN PAQUETE, ELEVACIÓN VERTICAL Y OBLICUA** con sistema de compases abatibles AVENTOS de Blum que permite la parada en cualquier posición y con sistema de frenado blumotion integrado para el cierre suave y silencioso de las puertas. Los mecanismos cuentan con regulación tridimensional.

Pueden ser electrificados con SERVODRIVE y la apertura es táctil (es suficiente rozar el frente) mientras que el cierre es por sensor en radiofrecuencia.

**REPISAS** hechas de tableros de partículas de madera o de MDF en los distintos acabados disponibles. Canto recto ABS.

## ENCIMERAS

**ENCIMERA DE LAMINADO – LAMINADO ESPECIAL:** hecha de tablero de partículas de madera, esp. 20 mm, 40 mm o 60 mm, hidrófugo\*, y revestido de laminado HPL de alta presión (high pressure laminate) y CHPL, formado por numerosas capas de papel impregnadas con resinas termoendurecibles y compactadas con la acción combinada de calor y alta presión. Este tratamiento otorga al material una buena robustez, resistencia a los arañazos y golpes.

*\*En el sector del mueble se definen hidrófugos los tableros de partículas, MDF o contrachapado en “bruto”, que resisten al hinchamiento provocado por el agua en las fibras de la madera. Dicha resistencia no es absoluta y existe una escala de valores. Naturalmente, a la resistencia del agua de los tableros contribuyen otros factores como el tipo de revestimiento, el proceso de pegado y el sellado de los cantos.*

**ENCIMERA DE LAMINADO FENIX:** formada por tableros de partículas esp. 20 mm o 40 mm, y revestido de laminado FENIX NTM (papel decorativo tratado con resinas termoplásticas obtenido con el empleo de nanotecnologías).

**ENCIMERA DE ACRÍLICO:** plancha formada por dos tercios de mineral de roca y un tercio de metilmetacrilato.

**ENCIMERA DE AGLOMERADO DE CUARZO:** Material a base de cuarzo derivado de una pasta de grano grueso, medio, fino, con puntos en su interior de color gris-negro.

La eventual presencia de micro intrusiones blancas, negras, grises, de color, son la característica específica de este tipo de material. Para cualquier producto derivado de una mezcla, es imposible garantizar que este sea siempre completamente homogéneo en toda la superficie de la plancha, por tanto eventuales puntos en los que la mezcla parezca menos densa en comparación con los otros, no se deben considerar un defecto sino una característica específica de las planchas obtenidas con una granulometría medio fina.

**ENCIMERA DE CUARZO DEGRADADO Y CUARZO VETEADO DEGRADADO:** Matériau à base de quartz dérivé d'un mélange moyennement fin avec présence de veines/nuances recréées ou avec contraste Les veines/nuances ne sont pas imprimées et concernent donc seulement quelques millimètres de matériau, ces veines/nuances dérivent toujours d'un mélange, la veine se voit donc sur toute l'épaisseur du matériau, c'est pourquoi elle ne peut pas être répétée mais reste unique pour chaque plaque.

Présence de pièces en quartz plus ou moins grandes et de couleur parfois différente à la chaleur de la base du matériau, c'est une caractéristique voulue et recherchée dans ce type de collection.

Des zones où le mélange est plus foncé ou des zones où le mélange est plus clair sont une caractéristique intrinsèque ; ces effets dénuancés souhaités servent à donner de la profondeur au matériau.

Le dessin de la veine/nuance est discontinu et peut parfois avoir la forme d'un cercle irrégulier.

En cas de juxtaposition de plans, il est normal d'avoir un plan avec une intensité de couleur et de veine différente de l'autre.

L' échantillonnage est à titre indicatif, et l' échantillon diffèrera toujours de la couleur du plan final. Compte tenu de la taille réduite de l' échantillon par rapport à la plaque entière, il est possible de certains échantillons présentent plus de veines/nuances que d' autres, certains peuvent résulter sans veine.

**ENCIMERA DE CORIAN®:** Material compuesto avanzado, formado por minerales naturales y polímeros acrílicos de alta pureza, resistente, higiénico, hipoalergénico, hidrófugo, restaurable y atóxico.

**ENCIMERA DE OKITE®:** combinación de cuarzo (hasta el 93 %), resina poliéster y pigmentos naturales. Puesto que es un material natural, deben considerarse características las variaciones cromáticas del fondo y del veteado o las manchas dentro de la plancha.

#### **ENCIMERA ESTRATIFICADA HPL:**

El estratificado HPL es un laminado de espesor grueso (10 mm) de alta presión (HPL), con una superficie decorativa de conformidad con la norma EN 438 e ISO 4586.

Está formado internamente por capas de fibras de celulosa impregnadas con resinas fenólicas y superficialmente por una o varias capas de fibras celulósicas con función estética, impregnadas con resinas termoendurecibles. El proceso de producción comprende la aplicación combinada de calor y alta presión en prensas especiales donde se realiza la policondensación de las resinas. Disponibles en varias versiones, en las cuales se añaden a las resinas fenólicas y/o al papel kraft sustancias aditivas retardadoras del fuego.

**ENCIMERA DE CERÀMICA:** cerámica lastra técnica (gres porcelánico) producido con arcillas nobles sinterizadas a 1250 ° C, que consta de mezcla compacta, a prueba de heladas, resistente al agua (absorción de agua mínima) y resistente a los ataques químicos.

**ENCIMERA DEKTON®:** Dekton® es una mezcla sofisticada de materias primas utilizadas en el sector de la construcción, vidrio, materiales cerámicos de última generación u superficies de cuarzo. Para fabricar el Dekton® se utiliza la tecnología exclusiva TSP (Tecnología de sinterización de partículas), un proceso tecnológico que consiste en una aceleración de las modificaciones metamórficas a las que se ha sometido la piedra natural por milenios en condiciones de alta presión y temperatura.

Dekton® es una superficie con elevada resistencia a la rayadura. No se raya por los utensilios de cocina. No obstante, se recomienda el uso de una tajadera para cortar. Máxima resistencia a las altas temperaturas, a los utensilios de cocina que provienen directamente de la zona de cocción y a los rayos UV, manteniendo inalterado su aspecto durante toda su vida útil.

**ENCIMERA LAPITEC®:** Lapitec® es una piedra sinterizada en “todo su espesor”, estudiada y fabricada completamente en Italia. El material no tiene poros, no absorbe, es resistente a las manchas y las rayaduras provocadas por los utensilios de cocina. No obstante, se recomienda usar una tajadera. Es inalterable a las altas temperaturas e insensible a la acción degradante de los rayos UV, garantizando así la estabilidad del color con el pasar del tiempo. Lapitec® se fabrica respetando el medio ambiente y el consumidor ya que no tiene resinas, derivados del petróleo, es antibacteriano y un material completamente inerte.

**ENCIMERA LAMINAM®:** Porcelana laminada obtenida por molienda en húmedo de materias primas arcillosas, rocas graníticas y metamorfosis, con un componente de feldespato y pigmentos cerámicos. Compactado por formación especial y sintetización a 1200° C, con cocción de gas y refuerzo inerte (tapete de vidrio aplicado en la parte posterior).

Superficie higiénica adecuada para el contacto con alimentos, adecuada tanto en interiores como en exteriores, resistente al calor y altas temperaturas, resistente a hongos y mohos, sin alteración cromática de los rayos UV.

Estas son algunas de las principales peculiaridades de este producto, que hacen que Laminam sea ideal en las aplicaciones más delicadas donde es necesario garantizar la máxima higiene y resistencia.

#### **ENCIMERA DE MAMPOSTERÍA**

**SOPORTE** se utiliza un soporte de contrachapado de álamo con el espesor necesario para realizar la encimera con el perfil escogido.

**PEGAMENTO** El pegamento es bicompuesto, estudiado expresamente para obtener el máximo de las prestaciones en la resistencia a la humedad, flexión y compresión.

**REVESTIMIENTO** El revestimiento se hace con rocas o piedras naturales.

**REJUNTADO** El rejuntado se hace de forma muy precisa, considerando el uso al que está destinada. Disponible en varios colores.

**COPETES** De aluminio o de material plástico revestido con junta coextruida de PVC blando.

## SEGURIDAD

**MONTAJE:** el montaje y la fijación de todos los elementos deben ser realizados por personal experto y cualificado. Por razones de seguridad, no hay que modificar el producto, pues se podría comprometer su estabilidad; de hecho, podría subsistir el riesgo de vuelco o aflojamiento en el caso de un montaje incorrecto. También hay que controlar la idoneidad de la pared/techo, para comprobar que los elementos de sujeción puedan soportar las fuerzas generadas utilizando los herrajes adecuados para su fijación.

**CARGAS:** para garantizar la máxima seguridad y el mantenimiento en el tiempo de las estructuras que componen la cocina y una gestión adecuada del espacio/despensa, se recomienda la colocación de los objetos más pesados en los fondos de los módulos bajos, evitando sobrecargar los módulos altos y las baldas. Distribuir de forma uniforme el peso sobre las superficies para mejorar la resistencia de la balda respetando las indicaciones de capacidad de carga máxima de los enganches..

### Capacidad de carga baldas referido el mueble contenedor

En la tabla se indican los valores recomendados de carga por cada balda.

Respetar esos valores garantiza la flexión de las baldas de acuerdo con las indicaciones de la UNI EN 16122:2012 (valor admitido hasta 0,5% de la longitud de la balda).

#### Ancho hasta 60 cm

1 kg/ dm<sup>2</sup>

#### De 60 cm a 90 cm

0,7 kg/ dm<sup>2</sup>

#### Ancho 120 cm

0,5 kg/ dm<sup>2</sup>

Ej. balda mueble alto de 60:

5,62 dm x 2,80 dm = 15,74 dm<sup>2</sup> , 15,74 x 1kg = 15,74 kg (carga balda) con un alabeo tolerado hasta 2,81 mm.

### INDICACIONES GENERALES:

- no subirse con los pies sobre las baldas, cajonesni encimeras;
- evitar cualquier tipo de golpe contra las partes de vidrio;
- no realizar operaciones de mantenimiento en los componentes del producto y, en caso de necesidad, contactar con el revendedor;
- para los electrodomésticos, consultar los manuales de uso y mantenimiento de los fabricantes que acompañan el producto y no alterar ni modificar las piezas eléctricas. En caso de necesidad consultar con personal cualificado;
- comprobar periódicamente que los sistemas de fijación, montaje y funcionamiento estén fijados y que funcionen.
- no colgarse de los muebles

## INSTRUCCIONES DE USO, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**El consumidor está obligado a respetar estrictamente las instrucciones y sugerencias dadas; los daños debidos a un uso inadecuado de los productos o de mantenimiento y limpieza inadecuada no están amparados por la garantía.**

### • ESTRUCTURAS Y BALDAS INTERIORES

**Limpieza.** Se recomienda la limpieza con un paño suave humedecido con agua o detergente neutro.

**Consejo.** Se recomienda no utilizar productos que contengan acetona o disolventes, ya que pueden provocar la deformación o ablandamiento de los cantos. También evítese colocar los platos mojados directamente en contacto con los elementos que componen el armazón, usando correctamente las rejillas del escurrer platos.

### • PUERTAS o ELEMENTOS DE LAMINADO

**Limpieza.** Se recomienda la limpieza con un paño suave humedecido con agua. Para la suciedad tenaz o manchas de grasa utilizar un jabón neutro o alcohol diluido en agua. Secar bien las puertas después de la limpieza.

**Consejo.** No utilizar productos abrasivos o agresivos, que contengan cloro y disolventes. Se recomienda no utilizar productos que contengan acetona o disolventes, ya que pueden provocar la deformación o ablandamiento de los cantos. No frotar con paños secos o estropajos que puedan arruinar la superficie de la puerta. Para las manchas de cal, utilizar un paño humedecido con agua tibia y vinagre blanco.

No limpiar por ningún motivo las puertas con vapor.

En el caso de puertas con tirador integrada (modelo Wega) tener cuidado para eliminar cualquier resto del producto para la limpieza del mango hueco, ya que puede causar decoloración

## • PUERTAS DE MADERA O CHAPEADAS

Las puertas de madera están hechas con maderas desecadas y barnices que son resistentes a los cambios de temperatura y clima. Al ser sometidas a cambios bruscos de temperatura y humedad pueden sufrir daños tales como grietas, deformaciones y desprendimiento del barniz. En el caso en que las puertas tuvieran contacto con agua o vapor de agua, secar muy bien.

**Limpieza.** Se recomienda la limpieza con un paño suave humedecido con agua y secar perfectamente. Para la suciedad tenaz o manchas de grasa utilizar un jabón neutro o alcohol diluido en agua. Secar bien las puertas después de la limpieza.

**Consejo.** No utilizar productos abrasivos o agresivos que contengan cloro, acetona, tricloroetileno, amoníaco, alcohol puro o quitamanchas. No frotar vigorosamente y evitar el uso de paños secos o abrasivos puesto que el brillo del barniz se podría deteriorar.

**Cambios de color.** La madera es un material natural, por lo que las diferencias en el veteado o en las tonalidades de las diversas partes no puede ser motivo de queja. La exposición de la madera a la luz solar directa puede causar cambios de color; con el correr del tiempo, la madera madura y puede adquirir un tono ligeramente diferente que no debe considerarse como un defecto. No exponer la cocina a la luz solar directa.

**Humedad.** La madera es un material higroscópico, es decir que intercambia humedad con el entorno en que se encuentra, aumentando el volumen en los entornos muy húmedos o disminuyéndolo en lugares muy secos; en algunos casos, esto altera de forma permanente el acabado de la superficie. Asegúrese de que la humedad en la cocina se mantenga entre 40% y 65%. Las desviaciones cortas por exceso o por defecto dentro de los 2-3 días no tienen ningún efecto negativo. Además, con estos niveles de humedad relativa, te sientes aún mejor.

Al instalar la cocina en ambientes de reciente construcción, debido a la elevada humedad del mortero todavía fresco, podrían generarse variaciones en el tamaño de las puertas y de las partes de madera.

De ser necesario, utilizar un deshumidificador para obtener valores correctos de temperatura y humedad en la habitación. Ventilar la habitación a menudo y siempre utilizar la campana extractora durante la cocción, incluso para las cocciones rápidas.

## • PUERTAS LACADAS O DE VIDRIO

Las puertas lacadas o de vidrio son más delicadas que las otras puertas y por lo tanto requieren más cuidado. Asimismo, los vidrios templados garantizar una mayor seguridad en caso de rotura.

**Limpieza.** Utilizar exclusivamente un paño suave humedecido o jabón neutro. En el caso de manchas o de grasa, puede utilizarse alcohol desnaturalizado diluido en agua, solo para las puertas lacadas brillantes o de vidrios.

**Consejo.** No utilizar productos que contengan acetona, cloro, tricloroetileno y amoníaco. No utilizar paños secos o abrasivos que puedan afectar el brillo de las puertas y la superficie de vidrio.

**Cambios de color.** Los barnices utilizados son sometidos a pruebas de laboratorio para asegurar la resistencia a la luz. Evitar en cualquier caso la exposición a la luz solar directa, ya que podría provocar con el tiempo cambios significativos de color.

**Montaje:** Se recomienda montar las puertas antes de transcurridos 30 días como máximo a partir de la recepción, para poder eliminar la película protectora con facilidad, ya que si se dejaran en ambientes calurosos, podría sobrecalentarse el adhesivo y arruinar la superficie.

## ENCIMERAS

La encimera es de considerable importancia dentro de la composición de la cocina siendo uno de los elementos más utilizados. Arredo3 selecciona con cuidado los materiales de las encimeras; el propósito es proporcionar un producto con un buen desempeño, sin

importar el tipo de material elegido.

Para un uso y mantenimiento correctos de la encimera, a fin de mantener las características originales, se recomienda leer detenidamente las instrucciones.

### **LIMPIEZA E INSTRUCCIONES GENERALES**

1. Para la limpieza diaria de las encimeras se recomienda utilizar un paño suave y agua. para las manchas tenaces utilizar un detergente neutro no abrasivo y aclarar. recordarse de secar bien después de la limpieza.

2. Durante la cocción se recomienda mantener las ollas, sartenes y planchas dentro del perímetro de la placa de cocción para evitar problemas, no solo a la encimera sino también a los copetes y trasera. Una vez dañada la superficie no se puede restaurar de ninguna manera.

3. El calor puede quemar u opacar la superficie de la encimera. No apoyar directamente sobre la encimera las ollas o sartenes calientes.

4. Para prevenir infiltraciones de agua alrededor del fregadero, a través de las uniones de los paneles de las encimeras, alrededor de la placa de cocción y entre los paneles de la encimeras y la pared, sellar bien con silicona y no dejar que el agua se acumule secándola de inmediato. No dejar la puerta del lavavajillas semiabierta al terminar el ciclo de lavado para que el vapor no afecte la encimera y las partes adyacentes del lavavajillas. En el momento de la instalación asegurarse de que los electrodomésticos y el copete estén debidamente sellados con adhesivos adecuados.



5. No subir con los pies sobre la encimera y evitar cargas excesivas.
  6. Prestar atención a los golpes de objetos contundentes que caen directamente sobre la encimera, pues podrían astillar la superficie.
  7. No utilizar la encimera como superficie de corte, se recomienda utilizar tajos de madera o de polietileno
  8. Evitar el contacto prolongado con productos y alimentos utilizados en la cocina; sumos de fruta, aceite, tomate, café, sumo de limón, té, etc., ya que pueden alterar la superficie de la encimera.
- Secar y limpiar de inmediato cualquier depósito de dichas sustancias para evitar manchas, decoloraciones y alteraciones por absorción.
9. Asegure suficiente ventilación del ambiente mientras cocina.
  10. Use la campana regularmente, dejándola encendida por un tiempo después de cocinarla.
  11. No coloque pequeños electrodomésticos (cafetera, tetera, etc.) debajo de muebles altos, ya que pueden dañar los muebles con el tiempo.

#### • ENCIMERAS DE LAMINADO – DE LAMINADO ESPECIAL

**Limpieza.** Utilizar un paño suave o una esponja y un detergente neutro. Secar la encimera con un paño seco asegurándose de que no queden residuos de detergentes sobre la misma. Para las manchas de cal se puede utilizar agua tibia y vinagre blanco.

**Consejo.** No utilizar productos abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie. No utilizar productos que contengan disolventes ni pastas abrasivas.

**Decoloraciones.** Evitar el contacto con zumos de fruta, lejía, o productos químicos o agresivos que puedan causar decoloración de la encimera. En caso de contacto con dichas sustancias, limpiar y secar inmediatamente.

Para los **Laminados de fenix:** respetar las indicaciones anteriores, además se recomienda utilizar una esponja de espuma de melamina, también conocida como esponja mágica, para la limpieza normal y mantenimiento de la superficie.

#### • ENCIMERAS, FREGADEROS Y ELEMENTOS DE ACERO

El acero inoxidable es un material que, por sus características de resistencia a la corrosión, durabilidad e higiene, es particularmente adecuado para el uso en cocina. Al igual que todos los materiales, requiere un cuidado especial para mantener inalteradas sus características y su brillo.

**Limpieza.** Para la limpieza diaria, utilizar un paño suave y un detergente común para platos cumpliendo un movimiento que siga la dirección del satinado. Para las **manchas de cal** utilizar un detergente en crema para acero inoxidable o agua muy caliente con  $\frac{1}{4}$  de vinagre. Aclarar abundantemente con una solución de agua y bicarbonato de sodio y luego con agua limpia. Secar perfectamente.

**Huellas y manchas de aceite y de grasa, manchas de fuego.** Utilizar un producto líquido para lavar platos o alcohol desnaturalizado o un limpiador de vidrio con un paño suave (por ejemplo, microfibra).

**Manchas de té o café.** Preparar una solución mezclando bicarbonato de sodio en agua hirviendo; dejar actuar durante 15 minutos aprox., aclarar bien y secar con un paño suave.

**Rasguños superficiales.** Aplicar con un paño suave un detergente adecuado para acero inoxidable.

**Manchas de óxido.** En la mayoría de los casos, se trata de residuos de suciedad, depósitos de cal, ataques corrosivos electroquímicos debidos al uso de productos inadecuados para el acero (por ejemplo, cloro, silicatos u óxidos de hierro), o sustancias alimentarias dejadas depositadas (limón, leche, tomate, coca cola, vino, sal, residuos de alimentos hervidos, etc.).

Estas manchas se pueden eliminar aplicando detergentes en crema (por ejemplo, Stal-fix o productos similares) con una esponja normal no abrasiva. El producto se debe dejar actuar durante unos minutos y luego se procede a aclarar y secar perfectamente.

**Consejo.** No utilizar estropajos, cepillos o discos abrasivos que puedan rayar la superficie. No utilizar ácido clorhídrico (ácido muriático). No utilizar detergente en polvo abrasivo ni sustancias para limpiar plata.

#### • ENCIMERAS DE AGLOMERADO – QUARZO

Los compuestos de cuarzo son materiales de alta compacidad y libre de poros, no absorben los líquidos, los olores ni las grasas de alimentos. Por lo tanto, necesitan solo un poco más de atención que lo normal.

**Limpieza.** Utilizar un paño suave humedecido con agua.

Para manchas de grasa y aceite, usar un detergente de cocina (desengrasante), aclarar bien y secar. Para las incrustaciones o manchas más fijadas, usar Cif crema con una esponja húmeda; realizar movimientos circulares y limpiar toda el área de la superficie. Aclarar bien con agua caliente y secar con un paño limpio.

Para manchas de silicona utilizar una espátula y algo de disolvente (que no tenga en su composición diclorometano, dimetilcloro, etilencloro). Aclarar bien con agua.

En el caso de encimeras oscuras la silicona es muy difícil de quitar, se recomienda utilizar papel scotch y lavarse bien las manos antes de tocar la superficie.

**Resistencia al calor.** Aunque el material pueda soportar altas temperaturas, habrá que protegerlo con posa ollas para evitar el contacto directo con las ollas apenas retiradas del fuego que pueden causar manchas permanentes debidas a un sobrecalentamiento de la resina, o roturas debidas a un choque térmico. Nunca utilizar la encimera como base para planchar.

**Resistencia al rayado.** A pesar de que es resistente a los arañazos, se recomienda utilizar tajos.

**Consejo.** No utilizar alcohol desnaturalizado ni estropajos. Evitar la caída de cuerpos contundentes (cuchillos, botellas, ollas, herramientas de trabajo, etc.) que puedan causar astillados.

#### • ENCIMERAS DE OKITE® – CORIAN® – ACRÍLICO

**Limpieza.** Utilizar un paño suave húmedo con agua. Para la suciedad superficial utilizar detergentes neutros; la suciedad persistente se puede eliminar con una esponja no abrasiva y un detergente cremoso. Aclarar bien con agua tibia y secar la superficie con un paño limpio. De ser necesario, repetir la operación. Posteriormente se procede a aclarar y secar perfectamente.

**Consejo.** Evitar el uso de estropajos y productos que contengan lejía.

#### • ENCIMERAS ESTRATIFICADA HPL:

**Limpieza.** Para la limpieza diaria utilizar un detergente neutro. Para las manchas de cal tenaces, es posible utilizar vinagre blanco sobre la parte afectada y dejarlo actuar como máximo 5 minutos, después aclarar perfectamente con agua. Si la mancha de cal persiste, repetir la operación.

**Se debe evitar.** Los productos abrasivos o estropajo pueden dañar la superficie. No utilizar productos que contengan disolventes ni pastas abrasivas.

#### • ENCIMERAS DEKTON®

**Limpieza.** Gracias a la ausencia casi total de porosidades, la superficie ultracompacta Dekton® es muy resistente a las manchas causadas por el uso cotidiano por agente químicos, por lo que es ideal como encimera y superficie de trabajo. Para la limpieza ordinaria se recomienda usar Q-Action con una esponja o un paño. Si no se puede encontrar este producto, el mejor sustituto es el agua con jabón neutro y una esponja suave. En presencia de manchas agresivas, debidas a productos resistentes a los detergentes de uso común o porque las manchas hayan quedado sobre la superficie por largo tiempo sin ser quitadas, se recomienda el uso de productos específicos, por ejemplo: detergentes en crema con partículas abrasivas o solventes tipo acetona o solventes universales (respetando lo indicado por el fabricante en la ficha de seguridad).

**Se debe evitar.** Aunque Dekton® es una superficie altamente resistente, es necesario evitar golpes en los puntos expuestos (esquinas, bordes, biseles, etc.). Evitar el uso de estropajos metálicos o abrasivos.

**ATENCIÓN A LA SILICONA** durante las fases de montaje, se recomienda utilizar papel scotch para aplicar la silicona por ambos lados de la unión de la encimera y lavarse bien las manos, sobre todos si están sucias de silicona, antes de tocar las superficies. Los eventuales residuos se pueden limpiar con CleanColorsil.

#### • ENCIMERAS LAPITEC®

**Limpieza.** Lapitec® es fácil de limpiar ya que, al tratarse de una superficie no porosa, no absorbe. Para la limpieza cotidiana, utilizar un paño húmedo y agua caliente con detergente neutro si se quiere. Aclarar y secar bien. Para obtener resultados óptimos, se aconseja limpiar bien cualquier mancha sin dejarla secar.

**Se debe evitar.** Evitar el uso de ceras, jabones aceitados, agentes de impregnación u otros tratamientos: su aplicación no es necesaria. Evitar usar cuchillos de cerámica o esponjas abrasivas ya que pudieran dañar la superficie. No golpear el material con objetos metálicos con puntas o pesados, ya que pudieran astillar o, en algunos casos, romper el material.

Cuando la limpieza ordinaria no es suficiente es posible utilizar productos alcalinos (Cif, Ajax, Chanteclair), ácidos (Viakal), solventes (universal, diluyente, aguarrás, acetona) u oxidantes (Lejía, agua oxigenada). Para usar estos productos consultar la ficha de seguridad del fabricante.

**ATENCIÓN A LA SILICONA** durante las fases de montaje, se recomienda utilizar papel scotch para aplicar la silicona por ambos lados de la unión de la encimera y lavarse bien las manos, sobre todo si están sucias de silicona, antes de tocar la superficie.

#### • ENCIMERAS LAMINAN®

**Limpieza.** En general, para limpiar Laminam® diariamente, es posible usar agua caliente y posiblemente detergentes neutros, usando un paño suave. Enjuague con abundante agua y seque la superficie con paños suaves.

**Se debe evitar.** Para evitar la formación de pátinas opacas, se recomienda no utilizar productos que contengan ceras, algunas manchas que no se eliminan con prontitud pueden dejar un halo en la superficie más o menos visible, cayendo dentro de la tolerancia de la tipología específica de acabado.

La superficie pulida de Laminam®, debido a los métodos de producción, es más sensible a las manchas, a los productos químicos y al rayado del correspondiente acabado opaco.

Evite arrastrar objetos como vajilla, ollas, cuchillos y electrodomésticos directamente al piso. Use una tabla de cortar durante las operaciones de corte y la capa inferior, coloque alfombras y posavasos, no use esponjas abrasivas.

#### • ELEMENTOS AZULEJADOS

Las encimeras son tratadas con un producto especial resistente a las manchas en el momento de su fabricación.

**Limpieza.** Utilizar un paño suave humedecido con agua y detergente neutro.

**Consejo.** No dejar en contacto con las superficies las sustancias ácidas, como por ejemplo vino, zumos de fruta, limón, tomate, etc.

#### • MESAS, SILLAS Y PATAS

Las mesas y las sillas no requieren un mantenimiento especial. Comprobar periódicamente la fijación de la tornillería (tornillos, pernos) utilizada para la fijación de las patas y los diversos componentes de la mesa.

Las mesas y las sillas no deben utilizarse en exteriores. Las sillas deben ser utilizadas con las cuatro patas apoyadas en el suelo. No balancearse con la silla ni sentarse jamás sobre el respaldo. No hay que utilizar ni las sillas ni las mesas en lugar de las escaleras.

**Limpieza.** Seguir las instrucciones de acuerdo con el tipo de material antes indicado.

Recordamos que las partes metálicas pintadas o cromadas no deben limpiarse con productos para el acero, sino simplemente con detergentes neutros que no contengan acetona, tricloroetileno, amoníaco, cloro y alcohol que pueden causar manchas o desprendimiento de la pintura.

**Consejo.** No utilizar estropajos ni productos abrasivos. Prestar especial atención a las salpicaduras cuando se limpia el suelo con productos agresivos. No planchar sobre la encimera para no provocar alteraciones, despegado de la superficie o manchas indelebles debidas al calor de la plancha.

#### • TIRADORES

**Limpieza.** Utilizar un paño suave y agua tibia. Para manchas de grasa utilizar solo jabón neutro.

**Consejo.** No utilizar productos abrasivos, estropajos y productos que contengan cloro, como lejía o ácido muriático, disolventes, detergentes, limpiadores o productos para el acero en general que pueden causar la abrasión de la pintura, dañando irremediablemente el revestimiento exterior del producto.

#### • ZÓCALOS Y MARCOS DE ALUMINIO

**Limpieza.** Consultar el punto elementos de acero.

**Consejo.** No utilizar jamás esponjas abrasivas o detergentes con pasta abrasiva o productos químicos que puedan opacar la superficie.

#### • BISAGRAS Y MECANISMOS DE APERTURA

**Consejo.** No dejar abiertos dentro de los muebles los envases de detergentes u otros productos químicos que, con el tiempo, podrían causar la oxidación o la corrosión del metal.

### ELECTRODOMÉSTICOS

#### • CAMPANAS EXTRACTORAS DECORATIVAS y CLÁSICAS

Para el mantenimiento, consultar los manuales de instrucciones de los fabricantes. Recordarse de lavar o sustituir periódicamente los filtros para mantener su eficiencia.

**Humedad, humos y vapores.** El motor del extractor siempre debe estar encendido durante todo el tiempo que dura la cocción, a fin de aspirar los humos y vapores que con el tiempo pueden dañar las partes de la cocina. Cualquier daño debido a infiltraciones de vapor no estará amparado por la garantía.

#### • ELEMENTOS CON EXTRACTORES EMPOTRABLES

Deben ser siempre aspirantes con salida de humos hacia fuera del módulo, porque el vapor y el humo aspirados pueden ser expulsados solo a través del tubo y, si no existiera una vía de fuga, podrían dañar el aparato y el mueble. Recordarse de lavar o sustituir periódicamente los filtros para mantener su eficiencia.

• **ELECTRODOMÉSTICOS:** Consultar las recomendaciones de los fabricantes dadas en los manuales del electrodoméstico. Los fabricantes de electrodomésticos ofrecen un servicio de asistencia y garantía de sus productos por lo que cada solicitud de asistencia debe enviarse a los centros de asistencia indicados en los manuales y en los certificados de garantía que acompañan a cada electrodoméstico.

• **LAVAVAJILLAS:** no abrir la puerta ni bien termine el ciclo de lavado y esperar que las vajillas se enfríen porque el vapor podría dañar la encimera y las partes adyacentes del lavavajillas. Los fabricantes proporcionan un adhesivo protector que se debe

aplicar debajo de la encimera con las instrucciones adjuntas. Posibilidad de equipar las bases adyacentes con protecciones laterales de aluminio. Cualquier daño de la encimera o de las piezas adyacentes debido al vapor no estará amparado por la garantía.

## **ASISTENCIA – SUSTITUCIÓN DE ELEMENTOS O INTEGRACIONES**

Nuestra empresa cuenta con el servicio de distribuidores seleccionados y competentes que puede diseñar su cocina y solucionar los problemas que puedan surgir después de la compra. Las solicitudes de sustituciones o integraciones de la cocina deben enviarse al Distribuidor de su zona que definirá y responderá a sus necesidades.

Con la inclusión de nuevos elementos en una cocina ya instalada podría haber diferencias de tono debidas a los procesos normales de oxidación de los materiales con los están fabricadas las cocinas.

## **CONSERVACIÓN Y ELIMINACIÓN**

### **ELIMINACIÓN**

Al final de su vida útil, no abandonar los muebles en el medio ambiente; contactar con una empresa de eliminación de residuos sólidos urbanos para su transporte a un vertedero o a un centro de recuperación.

## **Emisión de formaldehído – Cumplimiento de los límites de Clase E1**

Declaración de conformidad Emisión de formaldehído

El abajo firmante FISTANI IVANO representante legal de la sociedad ARREDO 3 S.R.L., declara bajo su responsabilidad que el producto acabado respeta los límites de emisión establecidos por el Decreto Ministerial de 10 de octubre de 2008 – *Disposiciones destinadas a reglamentar la emisión de aldehído fórmico de los tableros derivados de la madera y productos hechos con ellos en el entorno habitacional y residencial.*

Scorzé, 01/07/2015

**Representante Legal**  
Fistani Ivano

ARREDO 3 SRL



---

**ARREDO3 S.r.l.** Sede: Via Moglianese, 23 - 30037 Scorzè (Venezia) - Tel. +39 041 5899111  
Fax +39 041 5899130 - [www.arredo3.com](http://www.arredo3.com) - [arredo3@arredo3.it](mailto:arredo3@arredo3.it) - P.IVA 02886680277 - C.F. 03020990267