

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

ANTE E FRONTALI

Ante in legno (in massello o impiallacciate)

Per le ante in legno delle nostre cucine usiamo legni ben stagionati della migliore qualità e li lavoriamo con la massima cura artigianale. Le ante in legno sono da noi trattate con ottime vernici che però non possono scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti. Nonostante la stabilizzazione del legno, un'eccessiva umidità o il troppo secco, possono provocare danni. I legni da noi utilizzati tollerano comunque bene normali condizioni di temperatura e di umidità. Asciugare in ogni caso eventuali gocce d'acqua e vapore per evitare scrostature di vernici in particolare sotto il lavello e vicino alla cappa.

Pulizia.

Pulire delicatamente con un panno umido ed asciugare con cura; evitare l'uso di detersivi e spray che potrebbero danneggiare la lucentezza della vernice. Se si desidera una pulizia più a fondo, seguite con il panno a cui avrete aggiunto un po' di detersivo che non graffi, la direzione delle venature, per pulire bene anche i pori più piccoli. Risciacquate quindi con il panno ben strizzato ed asciugate molto bene tutte le superfici. Da non utilizzare assolutamente prodotti contenenti solventi (acetone, ammoniacca, ecc.). Non usate alcool o smacchiatori.

Variazioni di colore.

Il legno è una materia prima naturale. Presenta perciò differenze di colore e di struttura che non possono essere eliminate con i mordenti. Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore. Per ritardare questo processo, evitate semplicemente di esporre la cucina ai raggi diretti del sole. Elementi in legno acquistati in un secondo tempo tendono ad adeguarsi ai precedenti dopo un certo periodo.

Ante in laminato polimerico e in nobilitato

Le ante in laminato e in nobilitato delle nostre cucine sono realizzate con materiali di ottima qualità, per resistere meglio alle infiltrazioni d'acqua e all'umidità. I bordi sono in ABS spessore 2 mm incollati con colle termofusibili ad alte temperature che rendono le ante resistenti all'acqua, all'umidità, al calore ed al vapore. Ante così protette necessitano soltanto di limitati interventi di pulizia.

Pulizia.

Per la pulizia ordinaria utilizzare un panno morbido. In caso di sporco più resistente, usate spazzole morbide e spugne, con detersivi liquidi o detersivi per vetri. Rimuovete quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature ed opacizzazioni. Non servitevi di pagliette di acciaio o di detersivi abrasivi che potrebbero compromettere la specularità della superficie.

Ante laccate

Le ante laccate, più delicate delle ante in laminato polimerico, sono da noi trattate con ottime vernici. Malgrado ciò, il colore laccato può subire delle variazioni nel tempo. Per ritardare questo processo, consigliamo semplicemente di non esporre la cucina ai raggi diretti del sole.

Pulizia.

Pulire con panno morbido e detersivo liquido, risciacquare ed asciugare con cura. In caso di sporco ostinato, può essere utilizzato per i laccati lucidi, l'alcool etilico diluito. Non utilizzare prodotti che contengono alcool o solventi (acetone, trielina o ammoniacca) né detersivi abrasivi o pagliette in acciaio che righerebbero immediatamente le ante.

Ante in acciaio inox

Anche se è forte e resistente, l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione. Pulite la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandola con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquate ed asciugate con un panno morbido. Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o i suoi composti. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive o detersivi in polvere.

L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle, usate solo prodotti specifici per acciaio inox, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto. Per macchie resistenti, quali il calcare o sostanze grasse bollenti, usate aceto bianco bollente o alcool

denaturato utilizzando un panno morbido per la pulizia. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco, intervenite pulendo con detersivo specifico reperibile comunemente in commercio.

PIANI DI LAVORO

Piani in laminato.

I piani in laminato delle nostre cucine sono formati da un pannello idrofugo rivestito di laminato HPL ad alta pressione che garantisce elevati standard di qualità per ciò che riguarda la resistenza all'acqua e al vapore, al calore, alle macchie, all'urto e all'abrasione. Per mantenere inalterati i piani basteranno perciò solo alcuni accorgimenti in superficie.

Per la pulizia ordinaria utilizzare un panno morbido. In caso di sporco più resistente, usate spazzole morbide e spugne, con detersivi liquidi o detersivi per vetri. Rimuovete quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature ed opacizzazioni. Non servitevi di pagliette di acciaio o di detersivi abrasivi che potrebbero compromettere la specularità della superficie.

Le macchie di calcare leggere vanno via con acqua tiepida e un po' di aceto. Quelle più pesanti possono essere eliminate con detersivi non troppo acidi.

Le macchie di inchiostro si puliscono con l'alcool.

Candeggianti, forti prodotti chimici e sanitari o succhi di frutta possono provocare decolorazioni: rimuoveteli dunque subito e pulite bene.

Occasional spruzzi di cibo o di acqua bollente non procurano danni. Per evitare però bruciature e screpolature, non appoggiate sui piani pentole calde (fare particolarmente attenzione alle caffettiere) e ferri da stiro e, mentre cucinate, non fate sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bistecchiere.

Alcuni piani hanno la finitura antigraffio e perciò un'ottima resistenza; gli altri sono naturalmente più delicati. Evitate perciò di trascinarvi oggetti o utensili affilati, usate invece per tutti sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano.

Graniti e marmi

I graniti, ma soprattutto i marmi, a causa della porosità naturale della pietra, possono nel tempo deteriorarsi e/o macchiarsi con macchie più evidenti se il colore è chiaro. Per ridurre tali rischi, questi materiali "delicati" vengono trattati secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti, che vedono però diminuire la loro efficacia dopo circa tre mesi. E' molto importante dunque rinnovare periodicamente il trattamento con prodotti specifici.

Per pulire le superfici di graniti e marmi utilizzare solo acqua e sapone evitando detersivi liquidi; è importante rimuovere subito lo sporco, a macchia fresca, perché dopo un pò di tempo, le diverse sostanze possono penetrare nei pori del materiale; nel caso però della presenza di aloni o macchie basta strofinare con un impasto di bicarbonato e acqua, lasciare agire e pulire poi con una normale spugna domestica bagnata. Evitare l'acido citrico presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi, che può provocare irrimediabili segni di corrosione e che agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza.

Piani in quarzo

I piani di lavoro in quarzo sono realizzati con lastre formate da una miscela di quarzo e resine che offrono notevoli vantaggi, uniti ad una straordinaria praticità d'uso. I piani così realizzati sono infatti elastici, compatti, particolarmente resistenti agli urti; la lastra in quarzo risulta inoltre molto omogenea, assolutamente impermeabile, resistente a qualsiasi abrasione, all'attacco di vari agenti chimici, oltre ad essere altamente igienica e antistatica e garantire uniformità e stabilità di colore. Sarà dunque semplice mantenere perfetti e puliti i piani in quarzo.

Per una normale pulizia e manutenzione dei piani è sufficiente ripassare le superfici con un panno umido, utilizzando comuni detersivi. Le macchie possono essere completamente eliminate con acqua ed un normale detersivo.

Le macchie più difficili, quali il grasso alimentare, cera, silicone, possono essere eliminate cospargendo le macchie con un prodotto specifico come la candeggina o detersivi aggressivi da rimuovere poi con una spugna o paglietta. Ripassare quindi con acqua e sapone ed asciugare con un panno asciutto.

Su questi piani si possono appoggiare anche pentole che scottano, ma non ferri da stiro, piastre roventi e caffettiere.

Piani in acciaio inox

Anche se è forte e resistente, l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione. Pulite la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandola con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquate ed asciugate con un panno morbido. Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o i suoi composti. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive o detersivi in polvere.

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

Occasionali spruzzi di cibo o di acqua bollente non procurano danni. Per evitare però bruciateure o aloni ineliminabili, non appoggiate sui piani pentole particolarmente calde (ad esempio caffettiere) che danneggerebbero irrimediabilmente la finitura del piano.

Piani piastrellati

I piani in gres porcellanato sono molto resistenti all'usura, al fuoco, alle macchie, a prodotti chimici ed alimentari. Non assorbono liquidi di nessun genere, non trattengono lo sporco e resistono alle abrasioni provocate dagli utensili da cucina.

I piani in ceramica smaltata hanno ugualmente un'elevata resistenza alle abrasioni: gli urti che normalmente si verificano in cucina non riescono perciò a scalfirli. Anche la resistenza a rottura è elevata e l'assorbimento è praticamente inesistente. La loro finitura è inoltre inalterabile nel tempo.

Per la pulizia si consiglia l'uso di prodotti in gel a base di candeggina, sia per le piastrelle che per le fughe. Tutto è più semplice se la pulizia avviene a macchia fresca.

Per una perfetta manutenzione si consiglia una pulizia a fondo periodica. Non usare assolutamente pulitori a vapore per le fughe.

Piani in okite

Il piano in okite è resistente al normale uso di un piano di cucina: non si macchia, non si graffia, è igienico e soprattutto è l'unico materiale garantito 10 anni. Okite resiste al calore nei limiti dell'uso domestico. Tuttavia, è consigliato l'uso di sottopentola. A differenza delle pietre naturali, non richiede una manutenzione faticosa. Per le macchie superficiali si suggerisce l'utilizzo di detersivi o di normali solventi per le pulizie, quali i prodotti a base di "sapone di Marsiglia". Per lo sporco più ostinato può essere utilizzata una spugna abrasiva. Si consiglia di evitare il contatto di Okite con potenti solventi chimici quali candeggina, acetone e prodotti per la pulizia a base di alcalina (come ad esempio i prodotti di pulizia per il forno).

LAVELLI

Lavelli in acciaio inox

Anche se è forte e resistente, l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione. Pulite la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandola con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquate ed asciugate con un panno morbido.

Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o i suoi composti. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive o detersivi in polvere; non lasciate nel lavello spugne impregnate di detersivo, per evitare ossidazioni.

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

Sotto il lavello in acciaio non lasciare confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti chimici di composizione acida per evitare ossidazioni e corrosioni dovute alle esalazioni.

Quando usate il rubinetto per la prima volta pulite e sciacquate bene la superficie per evitare ossidazioni causate dalla fuoriuscita di piccole sostanze ferrose presenti nelle nuove tubazioni.

Lavelli in materiale sintetico

Questi lavelli sono composti di pietra naturale e resina e sono particolarmente resistenti al calore, ai graffi, all'usura intensa e quotidiana. Il loro colore è parte integrante del materiale, quindi sempre costante.

Per la pulizia usate acqua tiepida e detersivi leggeri; strofinate quindi la superficie con un panno morbido e pulito. In caso di macchie usate un normale detergente da cucina. Se le macchie sono ostinate utilizzate un panno imbevuto d'alcool o di candeggina diluita.

Rimuovere le tracce di calcare con appositi detersivi anticallcare.

Evitate di lasciare in deposito nelle vasche ammoniacale o soda caustica. Non usate comunque mai soda caustica calda per liberare gli scarichi.

SEDIE E TAVOLI

Per la pulizia dei piani dei tavoli basterà seguire, materiale per materiale, gli accorgimenti validi per i piani di lavoro; per i piani impiallacciati o in legno riferirsi al paragrafo riguardante il legno.

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

Riguardo alle sedie in legno o laccate valgono le stesse indicazioni riportate nei paragrafi precedenti; per quelle con struttura in metallo la pulizia normale può essere fatta con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua o alcool; il fondino in paglia naturale non richiede particolari attenzioni, è bene comunque proteggerlo con un cuscino per far sì che si conservi a lungo.

CAPPE

Fumo e vapore a lungo andare possono danneggiare la cucina. Per combatterli basterà accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura, quindi lavare i filtri metallici o sostituire periodicamente i filtri sintetici, per mantenere l'apparecchio in perfetta efficienza. Se si utilizza una cappa filtrante, nei casi in cui la Legge ne consente l'uso, si suggerisce di sostituire periodicamente anche i filtri a carboni attivi interni, per un perfetto funzionamento della cappa nel tempo.

E' preferibile utilizzare la cappa aspirante perché cattura i fumi liberandoli all'esterno; essa però deve essere collegata ad una canna fumaria dedicata con apposito tubo; non collegare la cappa ad una canna fumaria che ospita già altri scarichi come caldaie o camini.

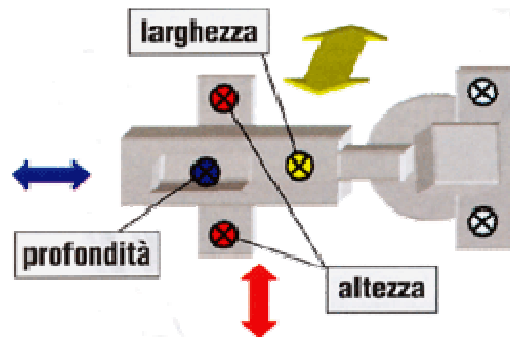
Le cappe in metallo vanno pulite con un panno morbido imbevuto di detersivo liquido neutro. Non utilizzare mai pagliette o prodotti abrasivi.

COMPONENTI VARI

Cerniere

Per una lunga durata delle cerniere dei mobili è bene non forzare mai l'angolo di apertura delle ante né aggrapparsi ad esse quando sono aperte, evitare di lasciare confezioni o flaconi di detersivi o altri prodotti chimici che potrebbero causare ossidazione nel tempo.

E' possibile regolare le cerniere in caso di disallineamento delle antine con l'uso: è possibile seguire la regolazione in altezza, in larghezza ed in profondità dell'anta come indicato nel disegno sottostante.



Bordi

I bordi tendono a screpolarsi soprattutto a causa del calore del forno o dei vapori emanati dalla lavastoviglie; per le nostre cucine utilizziamo per incollare i bordi colle termofusibili ad altissima resistenza a calore ed umidità; si raccomanda comunque di aprire la lavastoviglie solo quando è completamente raffreddata e di asciugare sempre eventuali gocce.

Mensole e cornici

Fare riferimento alle avvertenze descritte nei paragrafi precedenti riguardo ai piani in laminato e al legno.

Telai alluminio

L'alluminio, sia quello verniciato che quello anodizzato, non dà problemi di manutenzione. Pulire con un panno morbido e detergente liquido, risciacquare ed asciugare con cura; non utilizzare assolutamente prodotti abrasivi che possono opacizzare la superficie.

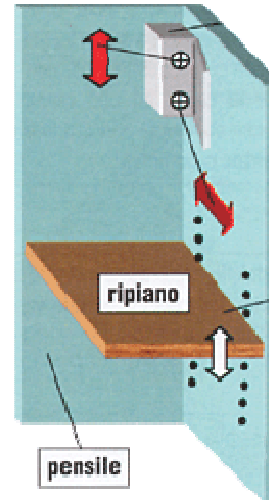
Pomelli e maniglie

Essi sono protetti da una speciale pellicola protettiva anti-macchia e anti-impronta, pertanto è da evitare l'uso di prodotti abrasivi o solventi (acetone, trielina o ammoniaca) che ne comprometterebbero l'integrità, usare invece un panno umido ed asciugare con cura.

Pulire con più attenzione le maniglie maggiormente esposte ai vapori emanati dalle pentole.

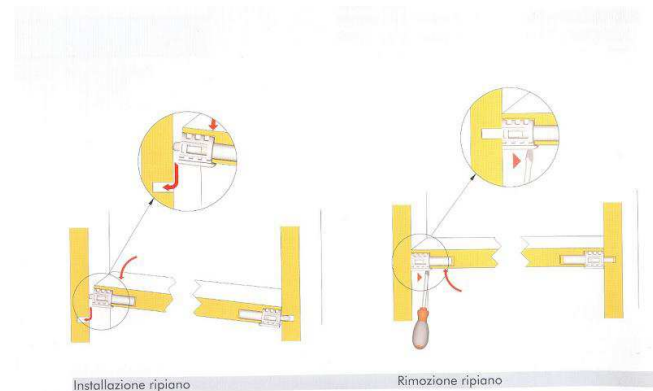
Grappe reggipensili

Il pensile è agganciato alla barra attaccapensile per mezzo di attaccaglie che consentono al pensile una regolazione in altezza e in profondità per mezzo di apposite viti poste sotto uno sportellino di plastica come si vede nella figura seguente.



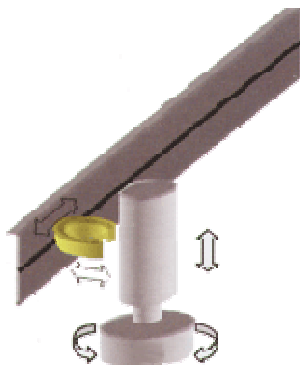
Reggipiani

Grazie ad una serie di fori praticati sul fianco del mobile è possibile collocare il ripiano all'altezza desiderata. Per sganciare il ripiano bisogna agire da sotto sulla molla del reggipiano come da figura che segue.



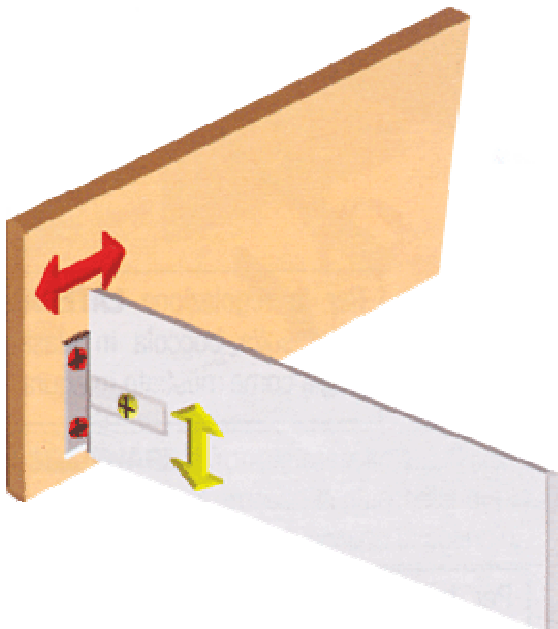
Piedini

Per consentire di operare al di sotto dei mobili, lo zoccolo della cucina è agganciato ai piedini tramite dei ganci di plastica a sganciamento rapido per cui è sufficiente tirare o spingere lo zoccolo sui piedini; tali ganci possono essere posizionati in corrispondenza dei piedini grazie ad una guida di scorrimento ricavata sullo zoccolo. I piedini basi e colonne possono essere regolati in altezza per poter livellare la cucina in caso di pavimenti non perfettamente in piano; per fare ciò basta ruotare la base filettata dei piedini come mostrato in figura.



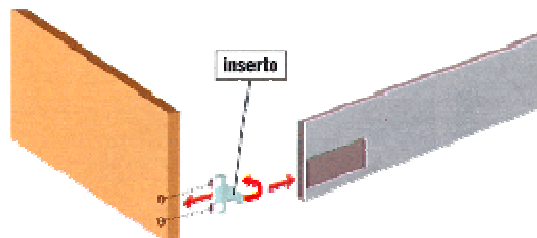
Guide cassetti ad estrazione parziale

È possibile una regolazione verticale del frontale, lo smontaggio del frontale e la regolazione orizzontale.

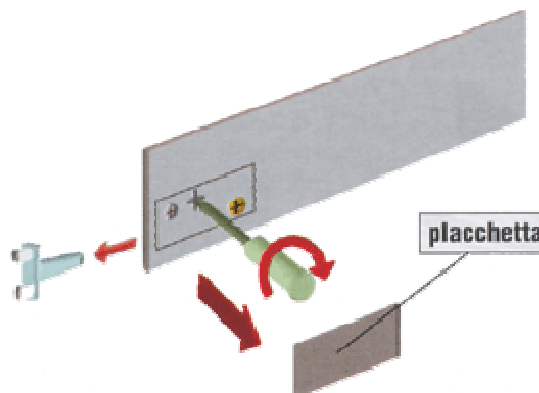


Guide cassetti ad estrazione totale

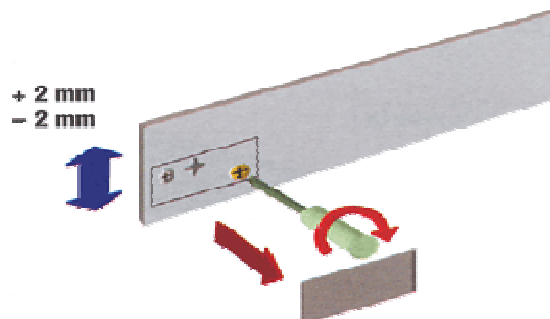
Per agganciare il frontale del cassetto è sufficiente inserire l'apposito inserto ad espansione sul frontale e bloccarlo come mostrato in figura; successivamente è sufficiente accostare il frontale con gli inserti bloccati alle spondine laterali fino all'incastro delle molle.



Per sganciare il frontale cassetto è sufficiente inserire un cacciavite a croce sull'apposita sede dopo aver rimosso la plastica; successivamente bisogna girare in senso orario fino a che non avviene lo sgancio.



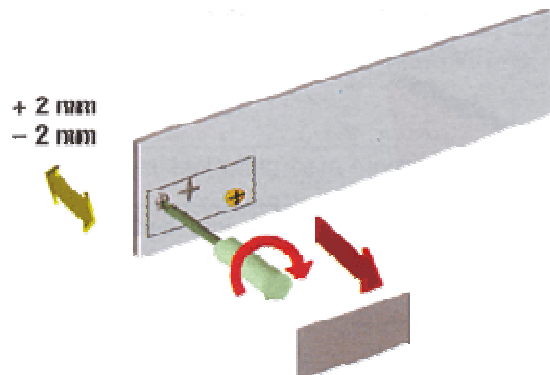
Per regolare in altezza il frontale agire sulla vite dorata come mostrato in figura.



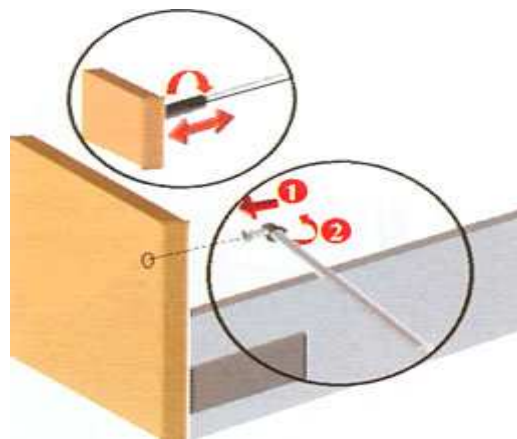
Per la regolazione laterale agire sulla boccola in plastica grigia come mostrato in figura.
Per la regolazione dell'inclinazione del frontale procedere come in figura ruotando la ringhierina.

Per montare le ringhierine:

- 1) inserire la ringhierine
- 2) sollevare posteriormente la ringhierine
- 3) incastrare la ringhierina sullo schienale



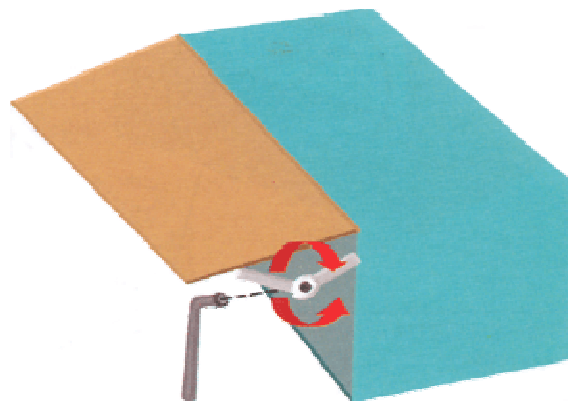
Regolazione verticale del frontale.
Smontaggio frontale e regolazione orizzontale.



Pensili a ribalta

Le ante a ribalta dovrebbero fermarsi solo nella posizione di sicurezza, cioè lo spigolo esterno dell'anta aperta va mantenuto ad un'altezza di cm 185 da terra. Le ante superiori devono invece avere un'apertura limitata di 25° in modo che chiunque possa arrivarci. La chiusura automatica e soft è regolabile e consente all'anta di avere un movimento piacevolmente dolce. La frenata non deve essere eccessiva o troppo allentata: la migliore soluzione consiste nel regolare la frenata in modo che, sbloccando l'anta dalla sua posizione di apertura, senza tenerla, questa non si fermi in nessuna posizione, ma che si chiuda dolcemente da sola senza far venire la tentazione di spingerla. In questo modo si salvaguarda anche un eventuale vetro e si fa in modo che le cerniere non siano eccessivamente sollecitate garantendone una maggiore durata.

Se ci fosse bisogno di regolare la forza di chiusura dei braccetti è sufficiente agire sull'apposita sede con una chiave esagonale facendo attenzione che la regolazione sia la medesima per entrambi i braccetti. E' inoltre importante mantenere le quote di montaggio stabilite dal costruttore nel caso di una sostituzione degli stessi o dell'anta.



ELETTRODOMESTICI

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

In ogni caso vi suggeriamo dei comportamenti che consentono di ottenere le migliori condizioni di funzionamento e praticità di uso dei vostri elettrodomestici:

- Controllare periodicamente lo stato dell'impianto elettrico ed in particolare l'efficienza dello scarico a terra.
- Non fare la manutenzione degli elettrodomestici senza aver prima staccato la spina o l'interruttore.
- Evitare di far funzionare o di toccare gli elettrodomestici quando si è a piedi nudi e quando il pavimento è bagnato.
- Si consiglia di non utilizzare adattatori e prese multiple, la spina dell'apparecchio deve essere l'unica collegata alla presa per evitare surriscaldamenti e creare cortocircuiti. Inoltre l'impianto elettrico della cucina deve prevedere un interruttore differenziale generale che a sua volta comanda un singolo interruttore di sicurezza per ogni elettrodomestico.
- Per un corretto funzionamento, la colonna frigo necessita di un'areazione continua che viene garantita da uno speciale fondo in plastica preforato che permette al flusso d'aria di entrare da sotto la porta del mobile e di uscire dalla parte superiore; quindi non posare nulla sopra e sotto

le colonne. E' sconsigliato inoltre collocare il frigorifero vicino ad una fonte di calore tipo un forno, un piano cottura o un termosifone.

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

SMALTIMENTO

Alla fine del proprio ciclo di vita i nostri mobili, come tutti i prodotti composti da materiali misti, necessitano di essere smaltiti presso discariche autorizzate secondo le norme di legge e gli eventuali regolamenti interni.

CONFORMITA' LEGISLATIVA

Tutti i prodotti commercializzati e realizzati da CUCINE PAPARELLI, sono conformi al decreto Italiano 10/10/2008 relativo all'emissione di formaldeide.