

Scheda d'uso, manutenzione e pulizia.
Use, maintenance and cleaning instructions.

SCHEMA D'USO, MANUTENZIONE E PULIZIA.

La cucina è il cuore della casa, il luogo dove si condividono momenti speciali e si dà vita a piatti deliziosi. Per far sì che rimanga sempre bella e funzionale, è importante dedicare un po' di attenzione alla sua cura quotidiana. Con piccoli accorgimenti e qualche buona abitudine, puoi mantenere i mobili della tua cucina in ottime condizioni e preservarne estetica e durata nel tempo. Ecco una serie di consigli pratici per la pulizia e la manutenzione, utili per proteggere i materiali e prevenire danni dovuti a usura, calore e umidità. Seguendoli, la tua cucina sarà sempre impeccabile e pronta ad accogliere ogni nuova esperienza culinaria!

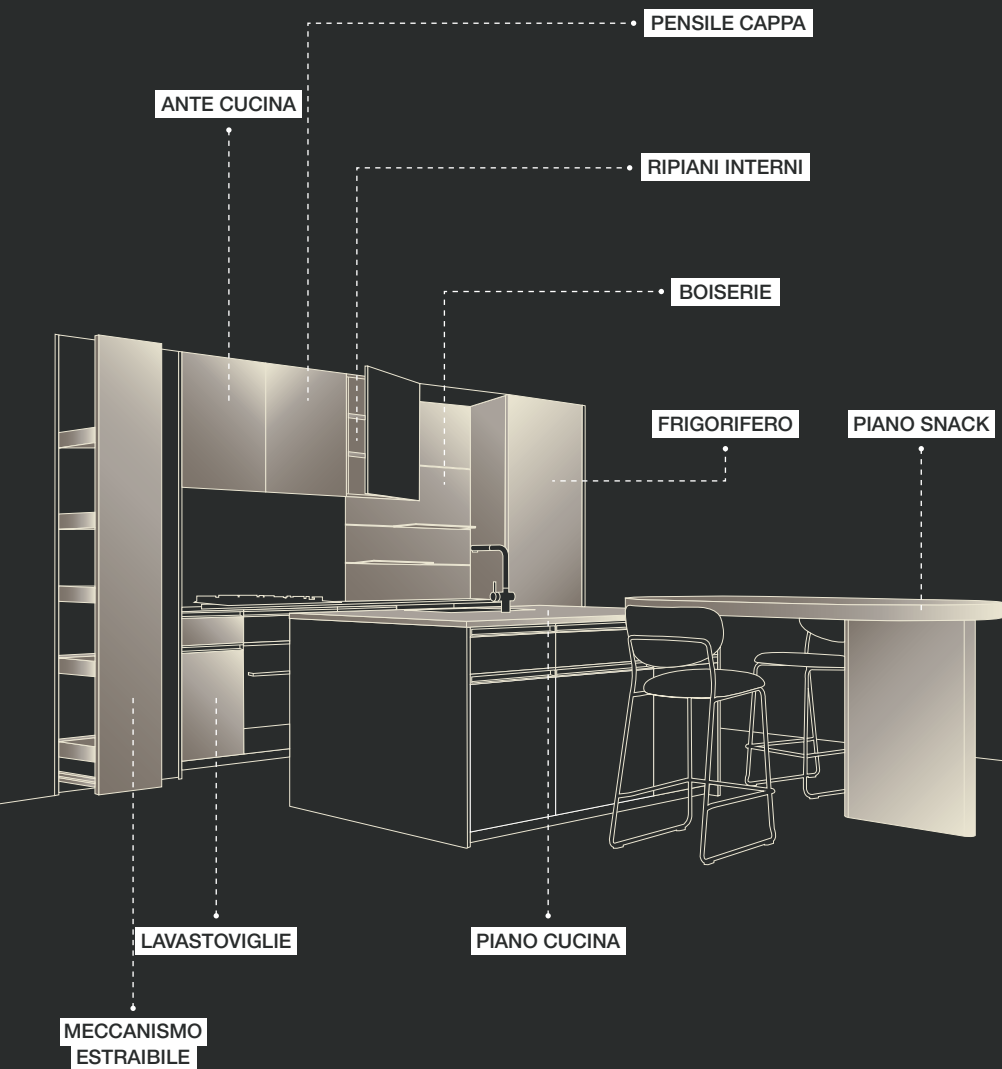
The kitchen is the heart of the home where we share special moments and savour delicious meals. To ensure it retains its beauty and functionality, it is important to devote some attention to its daily care. By adopting some minor precautions and a few good habits you can keep your kitchen cabinets in excellent condition and preserve their appearance and durability over time. Below we provide a series of practical cleaning and maintenance tips that can help protect materials and prevent damages due to wear, heat and humidity. Following them will ensure your kitchen stays impeccable at all times and ready to tackle any new culinary experience!

ITALIANO.

INDICE GENERALE

IT

1	USO CORRETTO DEI MOBILI	07
	1.1 Indicazioni generali	09
2	PULIZIA DELLA CUCINA	10
3	PULIZIA E INDICAZIONI GENERALI PER I PIANI DI LAVORO	10
	3.1 Laminati e laminati speciali	12
	3.2 Laminato stratificato HPL (High Pressure Laminate)	14
	3.3 Laminati e stratificati Fenix®	16
	3.4 Cosmolite®	18
	3.5 Gres, Abitum, Dekton®, Iris® e Laminam®	20
	3.6 Acciaio Inox	22
4	PULIZIA E INDICAZIONI GENERALI PER LE ANTE ED ELEMENTI STRUTTURALI	24
	4.1 Melaminico	25
	4.2 PET e PET riciclato	25
	4.3 Laminato	26
	4.4 Fenix®	26
	4.5 Impiallacciato e impiallacciato travi	27
	4.6 Legno massello	28
	4.7 Ante vetro	28
	4.7.1 Vetro	28
	4.7.2 Alluminio (Telaio)	29
	4.8 Laccato	29
5	ACCESSORI	30
	5.1 Gole, zoccoli e maniglie in alluminio	30
	5.1.1 Gole	30
	5.1.2 Zoccoli	30
	5.1.3 Maniglie/pomolo	30
	5.2 Scolapiatti	31
	5.3 Schienale magnetico	31
	5.4 Meccanismi estraibili	32
	5.5 Lavelli ed elettrodomestici	32
	5.5.1 Cappe	32
	5.5.2 Lavastoviglie	33
	5.5.3 Lavello acciaio inox	33
	5.5.4 Lavello in composito	34
	5.7 Rubinetti e miscelatori	35



1 USO CORRETTO DEI MOBILI

ANTE CUCINA

Le ante della cucina sono soggette a frequenti aperture e chiusure, quindi è essenziale trattarle con cura. Evita urti e chiusure brusche, che potrebbero compromettere le cerniere e la struttura. Per mantenere le ante in buone condizioni è importante evitare l'utilizzo di detergenti aggressivi o abrasivi che possano rovinare la superficie. Pulire regolarmente con un panno morbido in microfibra leggermente umido, mai bagnato. Dopo la pulizia, asciuga bene le ante per prevenire accumuli di umidità che potrebbero causare rigonfiamenti nel tempo. Inoltre, non forzare l'angolo di apertura e non appenderti alle ante, cassetti o cestoni per evitare danni strutturali. Se presenti maniglie integrate all'anta prestare particolare attenzione a infiltrazioni di acqua e presenza prolungata di umidità, che potrebbero compromettere l'integrità strutturale oltre che estetica, del materiale.

PENSILE CAPPA

La cappa è un elemento indispensabile in cucina, in quanto protegge persone, mobili e pareti da odori e fumi di cottura. Esistono due tipi principali: cappe aspiranti, che espellono l'aria all'esterno, e cappe filtranti, che depurano l'aria tramite un filtro e la reimmettono nell'ambiente. La scelta della cappa deve tenere conto del volume della cucina (che determina la capacità d'aspirazione necessaria), delle dimensioni del piano cottura (solitamente la cappa è proporzionata alla larghezza piano cottura), della posizione e la distanza del foro d'uscita (tubazioni lunghe, curve a 90°, diametri dei fori di uscita inferiori a quelli consigliati, limitano l'efficacia della cappa). In abbinamento ai piani cottura ad induzione è necessario l'utilizzo di cappe con funzione anticondensa/antigoccia. Per garantire un funzionamento ottimale, la cappa va installata da un tecnico qualificato, riducendo al minimo lunghezza e curve. È fondamentale seguire le istruzioni del libretto d'uso.

RIPIANI INTERNI

I ripiani interni dei mobili cucina devono essere utilizzati in modo equilibrato per evitare deformazioni o cedimenti. Non sovraccargarli e, se possibile, utilizza divisori o contenitori per mantenere l'ordine e facilitare la pulizia. Per rimuovere la polvere e i residui di cibo, è sufficiente un panno umido con un detergente delicato, facendo attenzione a non lasciare eccessiva umidità sulle superfici. È consigliato distribuire uniformemente il peso sugli scaffali per evitare cedimenti e non superare i carichi consigliati: si rimanda a quanto riportato nella tabella nella scheda prodotto.

BOISERIE

La boiserie, spesso utilizzata come schienale tra base e pensile o come elemento decorativo funzionale, può ospitare accessori o binari porta-utensili. Per mantenerla in buone condizioni è importante evitare l'utilizzo di detergenti aggressivi o abrasivi che possano rovinare la superficie. Pulire regolarmente con un panno morbido in microfibra leggermente umido, mai bagnato. La boiserie non è idonea al contatto diretto con l'acqua né all'esposizione continua e frequente al vapore. Gli accessori agganciati alla boiserie, essendo montati a sbalzo, non devono essere sovraccaricati. In presenza di profili con luce LED integrata, la pulizia deve essere effettuata esclusivamente con un panno in microfibra, attendendo sempre che il corpo illuminante si sia raffreddato prima dell'intervento.

FRIGORIFERO

Il frigorifero è un elemento essenziale della cucina e per mantenerlo efficiente nel tempo è importante prestare attenzione a piccoli accorgimenti. Evita di sovraccaricare i ripiani interni, in modo da garantire una corretta circolazione dell'aria e preservare la freschezza degli alimenti. È consigliabile pulire regolarmente le guarnizioni della porta per assicurare una chiusura ermetica, evitando sprechi di energia. Se il tuo frigorifero non è dotato di tecnologia No Frost, ricorda di sbrinarlo periodicamente per evitare accumuli di ghiaccio che potrebbero comprometterne il funzionamento. Inoltre, non impedire la ventilazione appoggiando oggetti sopra, dietro o davanti al frigorifero, poiché una scarsa aerazione potrebbe ridurre le prestazioni e aumentare il consumo energetico.

PIANO SNACK

Il piano snack è una superficie molto pratica e conviviale, ma richiede attenzioni specifiche per mantenere la sua estetica e funzionalità nel tempo. Evita di utilizzarlo come tagliere o di appoggiarvi oggetti molto caldi, per prevenire graffi e danni termici. Se il materiale è poroso, è importante proteggerlo da macchie di liquidi come vino, caffè o oli, asciugando rapidamente eventuali residui. La pulizia quotidiana con un panno morbido e un detergente delicato aiuterà a mantenerlo sempre in perfette condizioni, senza compromettere la sua finitura. Infine, evita di salire e di sederti o di caricare il piano snack con pesi eccessivi, per non comprometterne la sicurezza, la stabilità e la resistenza nel tempo.

PIANO CUCINA

Il piano cucina è una delle superfici più utilizzate e soggette a usura. In base alla tipologia di materiale scelta per il piano cucina può essere necessario prestare particolare attenzione a determinati usi quotidiani che possono rivelarsi impropri. In generale, si consiglia quanto segue. Evitare di appoggiare pentole o padelle calde direttamente sulla superficie, poiché il calore eccessivo potrebbe danneggiarlo. L'uso di taglieri è fondamentale per evitare graffi e incisioni, specialmente su superfici delicate. Se dovessero cadere sostanze acide, come limone o aceto, o coloranti come vino e caffè, è bene rimuoverle immediatamente con un panno morbido per evitare la formazione di macchie permanenti. Evitare i ristagni d'acqua, specialmente nei punti di giunzione se presenti o lungo l'accosto al muro. Presta inoltre attenzione quando estrai pentole e altri oggetti dai mobili sottostanti il piano cucina, poiché esiste la possibilità di urtare il bordo del piano, rischiando di scheggiarlo o di creare ammaccature. I bordi dei piani cucina sono infatti le parti più fragili ed esposte a danni.

LAVASTOVIGLIE

Una lavastoviglie ben mantenuta garantisce risultati ottimali di lavaggio e una lunga durata dell'elettrodomestico. Non sovraccaricare il cestello, affinché l'acqua e il detersivo possano raggiungere tutte le stoviglie in modo uniforme. È importante pulire periodicamente i filtri per evitare accumuli di residui e mantenere le prestazioni elevate. Assicurati sempre che lo sportello si chiuda correttamente per prevenire eventuali perdite d'acqua che potrebbero danneggiare il mobile circostante.

 **ATTENZIONE:** Si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dal produttore dell'elettrodomestico.

I meccanismi estraibili ad estrazione totale, che vanno ad attrezzare basi, pensili e colonne, permettono un accesso comodo e organizzato agli spazi interni della cucina. Per garantirne la funzionalità nel tempo è essenziale non forzare l'apertura o la chiusura e rispettare i carichi massimi indicati dal produttore presenti nel meccanismo. Prestare attenzione alla modalità di apertura: non afferrare mai l'anta solo da un lato, ma utilizzare entrambe le mani per distribuire in modo uniforme la forza sul meccanismo. L'apertura sbilanciata può, nel tempo, compromettere l'allineamento e l'efficienza del sistema. Non utilizzare il meccanismo come punto di appoggio o leva. Verificare periodicamente che lo scorrimento sia fluido. Una pulizia regolare dei binari con un panno asciutto può aiutare a mantenerne la scorrevolezza.

 **ATTENZIONE:** Evita di salire, di sederti e di caricare il meccanismo con pesi eccessivi per non compromettere la sicurezza, la stabilità e la resistenza nel tempo.

1.1 INDICAZIONI GENERALI

- Per pulire i componenti della cucina non utilizzare vapore a 100°C;
- Garantire una sufficiente ventilazione e areazione dell'ambiente mentre si cucina;
- I componenti delle nostre cucine sono costituiti prevalentemente da legno o derivati. Eventuali condizioni di calore o umidità al di fuori dei limiti stabiliti possono compromettere irreversibilmente i componenti;
- Non conservare all'interno dei mobili della tua cucina sostanze tossiche o corrosive (acetone, ammoniaca, candeggina, diluente, ...) che potrebbero compromettere alcune componenti della cucina e risultare tossici per alimenti e persone;
- Non disporre piccoli elettrodomestici (macchina da caffè, bollitore, etc.) sotto ai pensili, a lungo andare possono danneggiare i mobili;
- Distribuire il carico uniformemente e non sovraccaricare i mobili oltre il limite stabilito;
- Evitare il più possibile l'esposizione della vostra cucina ad una luce del sole diretta;
- Con l'inserimento di elementi aggiuntivi nella vostra cucina potrebbero evidenziarsi delle differenze di tonalità dovute ai normali processi di ossidazione e maturazione dei materiali.

2 PULIZIA DELLA CUCINA

 Prima di iniziare a utilizzare la tua nuova cucina, è importante eseguire una prima pulizia accurata:

1. Rimuovi con attenzione tutte le pellicole protettive adesive dalle ante e dagli elettrodomestici, evitando strappi bruschi;
2. Se dovessero rimanere residui di colla, utilizza un panno morbido imbevuto di alcool isopropilico o un detergente delicato per eliminarli. Se il problema persiste, effettuare una pulizia con acqua calda e detergente neutro utilizzando un panno umido, mai bagnato;
3. Pulisci tutte le superfici, sia esterne che interne, con un panno umido e un detergente neutro;
4. Asciuga con cura per evitare ristagni di umidità che potrebbero compromettere i materiali;
5. Ventila bene l'ambiente prima di riporre stoviglie e alimenti nei mobili.

 **ATTENZIONE:** Prima di utilizzare qualsiasi detergente e prodotto per la pulizia e/o manutenzione leggere attentamente le indicazioni riportate dal produttore nell'etichetta al fine di preservare l'arredo acquistato. Testare il prodotto in una zona nascosta prima di procedere con la pulizia totale.

3 PULIZIA E INDICAZIONI GENERALI PER I PIANI DI LAVORO

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.

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE:

- Fondamentale lasciare sempre dell'aria tra le pareti e i piani per l'assemblaggio e garantire la messa in bolla delle basi prima di fissare il piano. **Assicurarsi una volta montato che il piano di lavoro sia stabile e ben fissato alle basi;**
- 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 evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente;

- Proteggere adeguatamente i piani di lavoro durante il montaggio, per evitare che i prodotti utilizzati (es. siliconi, collanti, sigillanti, ecc.) possano danneggiare i materiali. Qualsiasi danno dovuto a questi prodotti non potrà essere riconosciuto in garanzia;
- Manomissioni, tagli e lavorazioni effettuate sui piani di lavoro faranno decadere la garanzia, salvo non siano stati autorizzati preventivamente da Arredo3.

⚠ ATTENZIONE: In presenza di top cucina in laminato, laminato speciale o laminato Fenix® escludere i programmi o le funzioni che prevedono, a fine ciclo, l'apertura automatica della lavastoviglie. Per tali operazioni fare riferimento al manuale istruzioni dell'elettrodomestico.

⚠ ATTENZIONE: I top in accosto potrebbero presentare delle discontinuità di venatura/disegno essendo ottenuti da un processo industriale, pertanto non potranno essere oggetto di contestazione.

USO QUOTIDIANO:

- Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bisteccchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro anche ad alzatine e schienale;
- Non appoggiare pentole, padelle o tegami direttamente sul piano di lavoro; l'utilizzo di sottopentola è fortemente consigliato per evitare bruciature od opacizzazioni;
- Evitare l'apertura della lavastoviglie subito dopo il ciclo di lavaggio, per evitare danni alla superficie del top causa eccessivo calore/umidità;
- Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente;
- Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie;
- Evitare di utilizzare il piano come superficie da taglio, è consigliato l'uso di taglieri in legno o polietilene;
- 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;
- Utilizzare regolarmente la cappa tenendola accesa sia prima di iniziare la cottura, sia qualche minuto dopo averla terminata. Ricordarsi di pulire periodicamente i filtri per mantenere l'apparecchio in efficienza;
- Quando si utilizzano i piani cottura, forni, lavastoviglie, lavelli ricordarsi sempre di asciugare tempestivamente eventuali residui d'acqua depositati sui piani, per evitare che formino aloni di difficile rimozione.

3.1 LAMINATI E LAMINATI SPECIALI

Costituiti da pannelli di particelle di legno e rivestiti in laminato HPL ad alta pressione (High Pressure Laminate) o CHPL, ovvero costituiti da numerosi strati di carta impregnati con resine termoindurenti e compattati attraverso l'azione combinata di calore e alta pressione.

Questo trattamento conferisce al materiale buona robustezza, resistenza ai graffi e urti.

Per una manutenzione corretta del piano in laminato, al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche originarie, si raccomanda di rispettare le indicazioni che seguono:

PULIZIA ORDINARIA

Per una normale pulizia dei piani in Laminato utilizzare un panno umido o un panno in microfibra e acqua tiepida o detergente neutro. Spruzzare il detergente sul panno e strofinare delicatamente il piano eseguendo un movimento circolare. Lasciare agire il prodotto per alcuni minuti e successivamente risciacquare con acqua tiepida.

Asciugare completamente il piano con un panno asciutto e pulito, in modo da evitare ristagni d'acqua che possono formare striature ed aloni.

PULIZIA STRAORDINARIA

Per garantire un efficace pulizia delle macchie è fondamentale rimuovere tempestivamente sporco e impurità entrate a contatto con la superficie del piano; cercare di pulire il piano a macchia fresca.

Macchie di calcare: le macchie di calcare leggere possono essere rimosse con acqua tiepida e un po' di aceto bianco (lasciato agire per non più di 5 minuti).

Macchie di unto: le macchie di grasso possono essere semplicemente rimosse con l'utilizzo di acqua fredda e sapone o detergente domestico (utilizzato non in quantità eccessive).

Macchie da inchiostro: le macchie da inchiostro devono essere rimosse tempestivamente attraverso l'utilizzo di un panno morbido o in microfibra ed eventualmente attraverso l'utilizzo di alcool diluito in abbondante acqua.

È buona norma iniziare a pulire solo una piccola porzione del piano, possibilmente in un punto non a vista, per valutare l'efficacia delle soluzioni adottate.

 **ATTENZIONE:** Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

 **ATTENZIONE:** Prima di utilizzare qualsiasi detergente leggere attentamente le avvertenze sull'uso del prodotto riportate sull'etichetta della confezione.

 **ATTENZIONE:** Succhi di frutta, succo di pomodoro concentrato, prodotti contenenti candeggina, prodotti chimici e sanitari aggressivi possono provocare decolorazioni del piano. Nel caso entrino a contatto con la superficie devono essere rimossi tempestivamente ripulendo il piano in maniera adeguata.

EVITARE

- L'utilizzo di pagliette in acciaio o sostanze abrasive e graffianti;
- L'utilizzo di detergenti o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi, pulitori per scarichi, detergenti per metalli e detergenti per forno;
- L'utilizzo di macchine a vapore per la pulizia del piano;
- Di appoggiare sul piano pentole calde (fondamentale l'utilizzo della sottopentola) e mentre si cucina evitare di far sporgere dal perimetro del piano cottura pentole, tegami e bisticchiere;
- Il ristagno d'acqua nelle zone di giunzione del piano per evitare futuri rigonfiamenti.

 **ATTENZIONE:** Non utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, è fortemente consigliato l'utilizzo di taglieri in modo evitare danni permanenti.

3.2 LAMINATO STRATIFICATO HPL (HIGH PRESSURE LAMINATE)

Il piano di lavoro in HPL è 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. Sebbene questo materiale presenti ottime qualità di durezza, di resistenza ai graffi e abrasioni, al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche superficiali è fondamentale seguire queste semplici regole:

PULIZIA ORDINARIA

Il piano stratificato HPL è facile da pulire e non necessita di alcuna manutenzione particolare. Per la normale pulizia quotidiana utilizzare un panno umido o un panno in microfibra e acqua tiepida o detergente neutro. Spruzzare il detergente sul panno e strofinare delicatamente il piano eseguendo un movimento circolare.

Lasciare agire il prodotto per alcuni minuti e successivamente risciacquare con abbondante acqua tiepida.

Asciugare completamente il piano con un panno asciutto e pulito, in modo da evitare ristagni d'acqua che possono formare striature ed aloni.

PULIZIA STRAORDINARIA

Per garantire un'efficace pulizia delle macchie è fondamentale rimuovere tempestivamente sporco e impurità entrate a contatto con la superficie del piano; cercare di pulire il piano a macchia fresca.

Macchie di calcare: le macchie di calcare leggere possono essere rimosse con acqua tiepida e un po' di aceto bianco (lasciato agire per non più di 5 minuti).

Macchie di unto: le macchie di grasso possono essere semplicemente rimosse con l'utilizzo di acqua fredda e sapone o detergente domestico (utilizzato non in quantità eccessive).

Macchie da inchiostro: le macchie da inchiostro devono essere rimosse tempestivamente attraverso l'utilizzo di un panno morbido o in microfibra ed eventualmente attraverso l'utilizzo di alcool diluito in abbondante acqua.

È buona norma iniziare a pulire solo una piccola porzione del piano, possibilmente in un punto non a vista, per valutare l'efficacia delle soluzioni adottate.

 **ATTENZIONE:** Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

 **ATTENZIONE:** Prima di utilizzare qualsiasi detergente leggere attentamente le avvertenze sull'uso del prodotto riportate sull'etichetta della confezione.

PULIZIA VASCHE INTEGRATE HPL

Per la pulizia quotidiana delle vasche integrate HPL è consigliato l'utilizzo di detergenti neutri o detersivo comune per i piatti. Una volta applicato il prodotto con una spugna morbida risciacquare con abbondante acqua calda ed asciugare con un panno pulito. Per la pulizia dei fondi vasca in acciaio fare riferimento alle indicazioni presenti nei lavelli in acciaio nelle pagine successive. (vedi paragrafo 4.1.)

 **ATTENZIONE:** Succhi di frutta, succo di pomodoro concentrato, prodotti contenenti candeggina, prodotti chimici e sanitari aggressivi possono provocare decolorazioni del piano. Nel caso entrino a contatto con la superficie devono essere rimossi tempestivamente ripulendo il piano in maniera adeguata.

EVITARE

- L'utilizzo di pagliette in acciaio o sostanze abrasive e graffianti;
- L'utilizzo di detergenti o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi, pulitori per scarichi, detergenti per metalli e detergenti per forno;
- Di appoggiare sul piano pentole calde (fondamentale l'utilizzo della sottopentola) e mentre si cucina evitare di far sporgere dal perimetro del piano cottura pentole, tegami e bistecchiere.

 **ATTENZIONE:** Non utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, è fortemente consigliato l'utilizzo di taglieri in modo evitare danni permanenti.

3.3 LAMINATI E STRATIFICATI FENIX®

I piani laminati o stratificati Fenix® sono rivestiti da un laminato trattato con resine termoplastiche ottenuto con l'ausilio di nanotecnologie. Questa particolarità garantisce una forte resistenza ai graffi, all'abrasione, allo strofinamento e al calore secco. Come per qualsiasi altro materiale la superficie in Fenix® deve essere pulita regolarmente.

In seguito, alcuni suggerimenti per mantenere nel tempo le performance superficiali di queste finiture:

PULIZIA ORDINARIA

Per le sue caratteristiche tecniche il laminato Fenix® non necessita di manutenzioni particolari. Per la normale manutenzione del piano è necessario solo un panno umido o un panno in microfibra e acqua tiepida o detergente neutro. Spruzzare il detergente sul panno e strofinare delicatamente eseguendo un movimento circolare.

Lasciare agire il prodotto per alcuni minuti e successivamente risciacquare con abbondante acqua tiepida.

Asciugare completamente il piano con un panno asciutto e pulito, in modo da evitare ristagni d'acqua che possono formare striature ed aloni.

Se i residui sono vecchi e induriti è possibile rimuoverli utilizzando una spugna magica reperibile in commercio. Pulire la superficie utilizzando la spugna magica con delicatezza e senza esercitare pressioni eccessive, per evitare di lucidare la superficie.

PULIZIA STRAORDINARIA

Per garantire un efficace pulizia delle macchie è fondamentale rimuovere tempestivamente sporco e impurità entrate a contatto con la superficie del piano; cercare di pulire il piano a macchia fresca.

Macchie di calcare: le macchie di calcare leggere possono essere rimosse con acqua tiepida e un po' di aceto bianco (lasciato agire per non più di 5 minuti).

Macchie di unto: le macchie di grasso possono essere semplicemente rimosse con l'utilizzo di acqua fredda e sapone o detergente domestico (utilizzato non in quantità eccessive); eventualmente si può provare utilizzando dell'alcool diluito in abbondante acqua.

Macchie da inchiostro: le macchie da inchiostro devono essere rimosse tempestivamente attraverso l'utilizzo di un panno morbido o in microfibra ed eventualmente attraverso l'utilizzo di alcool o acetone.

È buona norma iniziare a pulire solo una piccola porzione del piano, possibilmente in un punto non a vista, per valutare l'efficacia delle soluzioni adottate. Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

 **ATTENZIONE:** Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

 **ATTENZIONE:** Prima di utilizzare qualsiasi detergente leggere attentamente le avvertenze sull'uso del prodotto riportate sull'etichetta della confezione.

⚠ ATTENZIONE: Prodotti acidi e i prodotti molto alcalini vanno evitati perché possono macchiare. Nel caso entrino a contatto con la superficie devono essere rimossi tempestivamente ripulendo il piano in maniera adeguata.

In caso di utilizzo di solventi, il panno utilizzato deve essere perfettamente pulito per non lasciare tracce sulla superficie Fenix®. Qualsiasi traccia può essere eventualmente rimossa con abbondante acqua calda asciugando poi la superficie con un panno pulito.

PULIZIA STRAORDINARIA – RIPRISTINO MICRO-GRAFFI

La peculiarità della superficie in Fenix®, con il suo strato esterno a porosità chiusa, permette il ripristino della superficie da micro-graffi attraverso due soluzioni:

Utilizzo ferro da stiro:

1. Disporre un foglio di carta inumidito sull'area in cui sono visibili i micro-graffi;
2. Posizionare il ferro da stiro sulla superficie da riparare;
3. **⚠ ATTENZIONE:** Non lasciare il ferro da stiro sulla superficie per più di 10 secondi.
3. Sciacquare l'area riparata con acqua tiepida e un panno in microfibra.

Utilizzo spugna magica:

1. Strofinare la spugna magica sull'area in cui sono visibili i micro-graffi.
La spugna può essere utilizzata asciutta o leggermente inumidita;
2. Passare con un panno in microfibra sulla superficie appena ripristinata.

EVITARE

- L'utilizzo di pagliette in acciaio o sostanze abrasive e graffianti;
- L'utilizzo di detergenti o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi, pulitori per scarichi, detergenti per metalli e detergenti per forno;
- L'utilizzo di prodotti per la lucidatura dei mobili o prodotti a base di cera, perché tendono a formare sulla superficie uno strato appiccicoso al quale lo sporco aderisce;
- Di appoggiare sul piano pentole calde (fondamentale l'utilizzo della sottopentola) e mentre si cucina evitare di far sporgere dal perimetro del piano cottura pentole, tegami e bisticchiere.

⚠ ATTENZIONE: Non utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, è fortemente consigliato l'utilizzo di taglieri in modo evitare danni permanenti.

**PER ISTRUZIONI DETTAGLIATE CONSULTARE IL SITO DEL PRODUTTORE,
SEZIONE "PULIZIA E MANUTENZIONE"**

[Sito produttore](#)

Cosmolite® è una miscela di minerali da riciclo pre-consumo composta da inerti minerali di grana grossa, media o fine (a seconda della finitura richiesta). Questo materiale garantisce un'ottima resistenza alle abrasioni, agli agenti chimici e all'assorbimento di liquidi. Va segnalato che i colori scuri sono più sensibili all'unto e potrebbero richiedere una maggiore cura nella pulizia quotidiana. Tuttavia, per garantire il mantenimento delle caratteristiche superficiali del Cosmolite® è fondamentale rispettare i seguenti accorgimenti:

PULIZIA ORDINARIA

I piani di lavoro in Cosmolite®, data la loro particolare struttura, non assorbono le macchie e quindi non necessitano di una pulizia particolare. Eventuali macchie che si depositano sul piano devono essere rimosse entro 16 ore. Per una corretta pulizia bisognerà bagnare uniformemente la superficie con acqua tiepida diluita con detergente neutro o sgrassatore agli agrumi (tipo Svelto, Sole, Aiax, ...), strofinare delicatamente con un panno in microfibra, risciacquare con abbondante acqua tiepida e asciugare il piano con un panno pulito.

PULIZIA STRAORDINARIA

Qualora la pulizia ordinaria non fosse stata efficace o in caso di sporco persistente di calcare, vino rosso, spumante, caffè, tè, olio, sugo, residuo di cibo, sostanze zuccherate, grasso o altre tipologie di macchie, si consiglia di bagnare la superficie interessata con uno sgrassatore agli agrumi o con un detergente acido tamponato diluito 1:3 (1 parte di prodotto e 3 di acqua) lasciandolo agire per circa 5 minuti. Una volta passato il tempo di azione del detergente, strofinare delicatamente la zona interessata con la parte abrasiva della spugna giallo-verde sino alla completa rimozione dello sporco residuo, risciacquare il piano con abbondante acqua tiepida asciugandolo successivamente con un panno pulito.

In caso di ulteriori difficoltà applicare il prodotto non diluito con la spugna giallo-verde direttamente sulla parte macchiata del piano, lasciare agire per 5 minuti, strofinare leggermente utilizzando la parte abrasiva della spugna, risciacquare ed asciugare con un panno pulito.

Macchie di silicone: i residui di silicone sono molto ostinati da rimuovere su questa tipologia di superficie; è fondamentale rimuoverli a macchia ancora fresca. Per la pulizia del silicone a macchia fresca si consiglia di utilizzare un solvente/diluente al nitro mentre se la macchia risulta indurita si consiglia l'utilizzo di desiliconante (**Attenzione: attenersi alle indicazioni di utilizzo presenti nella confezione**). Ricordiamo che l'azienda fornisce un kit pre-installazione e post-installazione. È fondamentale ricordarsi di sciacquare e asciugare correttamente il piano con un panno pulito.

Macchie di calcare: Bagnare uniformemente la superficie con un detergente sciogli calcare, lasciare agire per qualche minuto, strofinare la zona interessata con la parte morbida della spugna giallo-verde, risciacquare ed asciugare con un panno pulito.

Macchie generiche: Bagnare la spugna magica con acqua e strofinare delicatamente la zona interessata.

 **ATTENZIONE:** Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

 **ATTENZIONE:** Prima di utilizzare qualsiasi detergente leggere attentamente le avvertenze sull'uso del prodotto riportate sull'etichetta della confezione. Per tutte le operazioni di pulizia si consiglia di eseguire un test preventivo su una piccola porzione del piano, preferibilmente non direttamente visibile durante il normale utilizzo.

EVITARE

- L'utilizzo di detergenti o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi, pulitori per scarichi, detergenti per metalli e detergenti per forno;
- L'utilizzo di prodotti contenenti sapone di Marsiglia o componenti siliconici (in etichetta composizione indicata come polisilossano);
- L'utilizzo di prodotti per la lucidatura dei mobili o prodotti a base di cera o coprenti o prodotti contenenti ipoclorito di sodio;
- Di appoggiare sul piano pentole calde (fondamentale l'utilizzo della sottopentola) e mentre si cucina evitare di far sporgere dal perimetro del piano cottura pentole, tegami e bistecchiere.

 **ATTENZIONE:** Non utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, è fortemente consigliato l'utilizzo di taglieri.

 **PER ISTRUZIONI DETTAGLIATE CONSULTARE IL SITO DEL PRODUTTORE,
SEZIONE "PULIZIA E MANUTENZIONE"**

[Sito produttore](#)

3.5 GRES, ABITUM, DEKTON®, IRIS® E LAMINAM®

Questi piani di lavoro sono in Gres Porcellanato realizzati attraverso la trasformazione di materie prime naturali ad alte prestazioni tecniche unificate attraverso un processo produttivo di sinterizzazione ad oltre 1200°C. L'utilizzo di innovative tecnologie di produzione consente di ottenere materiali ad elevate prestazioni tecniche come resistenza al calore, resistenza al graffio, resistenza alle macchie, limitata proliferazione di batteri e durabilità del materiale. Si evidenzia che su questi tipi di superficie la macchia si deposita e non viene assorbita. Per garantire nel tempo le prestazioni superficiali dei piani è fondamentale seguire passo-passo le indicazioni che seguono:

PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana della superficie si consiglia l'utilizzo di un panno in microfibra o spugna morbida inumidita di detergente neutro o acqua tiepida. Terminata la pulizia asciugare accuratamente il piano con un panno pulito in microfibra prestando attenzione a rimuovere eventuali residui. Se correttamente mantenuto il piano non richiederà ulteriori operazioni di pulizia.

PULIZIA STRAORDINARIA

È sempre buona norma eliminare le macchie a fresco evitando che formino incrostazioni superficiali. Nel caso in cui le macchie siano ancora fresche basta risciacquare il piano anche semplicemente con una spugna morbida e acqua tiepida. Qualora la macchia non sia stata rimossa tempestivamente potrebbe essere richiesta una pulizia straordinaria con l'utilizzo di detergenti specifici.

 **ATTENZIONE:** Prima di utilizzare qualsiasi detergente leggere attentamente le avvertenze sull'uso del prodotto riportate sull'etichetta della confezione.

Residui alimentari (es. caffè, coca-cola, olio, salse, ...): nel caso in cui la pulizia con detergente neutro non sia stata risolutiva si consiglia di provare applicando un detergente in crema sulla zona dedicata, lasciandolo agire per qualche minuto e strofinando delicatamente con una spugna morbida o panno in microfibra. In alternativa, per una pulizia più profonda si consiglia l'utilizzo di un detergente alcalino applicato attraverso l'utilizzo di una spugna morbida o panno in microfibra. Una volta seguite queste indicazioni si ricorda di risciacquare adeguatamente il piano con acqua calda, asciugandolo poi con un panno pulito.

Residui calcarei e tracce metalliche: nel caso in cui la pulizia con detergente neutro non sia stata risolutiva si consiglia l'utilizzo di detergenti acidi. Applicare i prodotti sul piano aiutandosi con una spugna morbida o panno in microfibra. Una volta terminata la pulizia si ricorda di risciacquare adeguatamente il piano con acqua calda, asciugandolo poi con un panno pulito.

⚠ ATTENZIONE: Per tutte le operazioni di pulizia si consiglia di eseguire un test preventivo su una piccola porzione del piano, preferibilmente non direttamente visibile durante il normale utilizzo. Ripetere l'operazione nel caso in cui la pulizia non sia stata efficace. Ricordiamo che l'azienda fornisce un kit pre-installazione e post-installazione.

EVITARE

- L'utilizzo di spugne abrasive o pagliette metalliche;
- L'utilizzo di acido fluoridrico o prodotti che lo contengono;
- L'utilizzo di acidi o basi troppo forti;
- L'utilizzo di prodotti contenenti cere o brillantanti;
- Di appoggiare sul piano pentole calde (fondamentale l'utilizzo della sottopentola) e mentre si cucina evitare di far sporgere dal perimetro del piano cottura pentole, tegami e bisticchiere.

⚠ ATTENZIONE: Non utilizzare coltelli o utensili affilati in ceramica direttamente sul piano, è fortemente consigliato l'utilizzo di taglieri.

Queste superfici non temono graffi provocati da oggetti e stoviglie metallici. Avendo questi ultimi una durezza inferiore, in caso di fregamento sul piano, potrebbero depositare dei residui metallici che potrebbero risultare di difficile o non completa rimozione. Sui prodotti a fondo nero potrebbero risultare più evidenti.

**PER ISTRUZIONI DETTAGLIATE CONSULTARE I SITI DEI PRODUTTORI,
SEZIONE "PULIZIA E MANUTENZIONE"**

[Sito Iris®](#)

[Sito Abitum](#)

[Sito Laminam®](#)

[Sito Dekton®](#)

3.6 ACCIAIO INOX

I piani in acciaio Inox AISI 304, ricchi di cromo e nichel, garantiscono una straordinaria resistenza alla corrosione e la massima igiene. Pulire l'acciaio è notoriamente un'operazione delicata, soprattutto in cucina, a causa di macchie ed aloni che possono formarsi sulla superficie per l'azione dell'acqua.

È possibile pulire l'acciaio in maniera efficace, facendo in modo che mantenga la caratteristica della brillantezza nel tempo, utilizzando dei prodotti specifici per questo tipo di materiale.

In seguito, vengono presentati alcuni consigli da attuare per garantire nel tempo le caratteristiche superficiali dei piani in acciaio:

PULIZIA ORDINARIA

Per una pulizia quotidiana del piano in acciaio Inox si consiglia l'utilizzo di un detergente neutro applicato in un panno in microfibra. Una volta pulito il piano è fondamentale asciugarlo adeguatamente con un panno pulito facendo attenzione che non siano rimasti aloni. Quest'ultima semplice operazione permette di rinnovare la protezione naturale dell'acciaio.

 **ATTENZIONE:** Il movimento di pulizia ed asciugatura deve essere sempre effettuato seguendo il senso della satinatura.

PULIZIA STRAORDINARIA

Per una pulizia più profonda del piano in acciaio Inox si consiglia l'utilizzo di prodotti specifici (Easy Clean Barazza) distribuendoli sulla superficie attraverso l'utilizzo di un panno in microfibra. Una volta pulito si consiglia di risciacquare il piano con acqua tiepida ricordandosi poi di asciugarlo adeguatamente con un panno pulito facendo attenzione ad eventuali aloni residui.

Per le macchie di calcare più resistenti si consiglia l'utilizzo di aceto bianco caldo, risciacquare ed asciugare il piano una volta terminata la pulizia.

EVITARE

- L'utilizzo di spugne abrasive o pagliette metalliche;
- L'utilizzo di detersivi che contengono cloro o i suoi composti, come candeggina o acido muriatico;
- Di trascinare oggetti sul piano;
- Di appoggiare sul piano pentole calde (fondamentale l'utilizzo della sottopentola) e mentre si cucina evitare di far sporgere dal perimetro del piano cottura pentole, tegami e bistecchiere;
- Di lasciare a lungo sulla superficie oggetti di ferro arrugginiti;
- Di lasciare nelle vicinanze del prodotto confezioni e flaconi aperti di detersivi o altre sostanze.



**PER ISTRUZIONI DETTAGLIATE CONSULTARE IL SITO DEL PRODUTTORE,
SEZIONE "PULIZIA E MANUTENZIONE"**

[Sito produttore](#)

4 PULIZIA E INDICAZIONI GENERALI PER LE ANTE ED ELEMENTI STRUTTURALI

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

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

- Le ante sono prevalentemente in legno o derivati, eventuali condizioni di temperatura e umidità fuori dai limiti previsti le possono compromettere irreversibilmente. Si consiglia di mantenere l'umidità dell'ambiente tra il 40% e 70% e la temperatura tra 10°C e 35°C;
- Per una pulizia efficiente è fondamentale che le macchie vengano rimosse tempestivamente;
- All'apertura del forno e lavastoviglie asciugare tempestivamente eventuali vapori umidi o ristagni d'acqua;
- Utilizzare regolarmente la cappa tenendola accesa sia prima di iniziare la cottura, sia qualche minuto dopo averla terminata. Eventuali ristagni d'acqua o vapori umidi devono essere rimossi tempestivamente dalle ante per evitare di danneggiarle irreparabilmente.

USO QUOTIDIANO

- Evitare l'utilizzo di detersivi in polvere, pagliette abrasive o in acciaio che potrebbero rovinare irreparabilmente la superficie;
- Evitare l'utilizzo di detersivi acidi, come la candeggina, o basici, come l'ammoniaca;
- Evitare l'utilizzo di alcool, acetone e/o altri solventi o diluenti;
- Evitare l'utilizzo di prodotti a base di cera d'api o ravvivanti poiché alterano la finitura delle ante;
- Non utilizzare vapore 100°C per pulire i componenti della tua cucina;
- Evitare il più possibile l'esposizione della vostra cucina ad una luce del sole diretta.

 **ATTENZIONE:** Con l'inserimento di elementi aggiuntivi nella vostra cucina potrebbero evidenziarsi delle differenze di tonalità dovute ai normali processi di ossidazione e maturazione dei materiali.

Quando si esegue la pulizia si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (possibilmente in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte a vista. Consultare sempre le avvertenze d'uso riportate sull'etichetta del prodotto.

4.1 MELAMINICO

PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana delle ante in melaminico utilizzare un panno morbido in microfibra inumidito con un detergente neutro. Pulire la superficie interessata con movimenti circolari delicati e successivamente passare le ante con un panno inumidito con acqua tiepida. Terminata la pulizia è fondamentale asciugare adeguatamente la superficie con un panno pulito, in modo da evitare la formazione di aloni o ristagni d'acqua.

4.2 PET E PET RICICLATO

PET riciclato
Allestimento Gaia



PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana delle ante rivestite in PET o PET Riciclato si consiglia di utilizzare un panno morbido in microfibra inumidito semplicemente con dell'acqua tiepida o con un detergente neutro. Nel caso in cui si utilizzi un detergente neutro ricordarsi successivamente di risciacquare bene la superficie con abbondante acqua tiepida. Una volta eseguite queste operazioni è fondamentale asciugare le superfici con un panno pulito, evitando la formazione di ristagni d'acqua o aloni superficiali.

PULIZIA STRAORDINARIA

In presenza di sporco ostinato si consiglia di utilizzare un panno morbido in microfibra e sgrassatore universale non aggressivo o alcool denaturato. Dopo l'applicazione dell'agente chimico è raccomandato risciacquare la superficie con acqua tiepida asciugandola poi con un panno pulito, in modo da evitare la formazione di ristagni d'acqua o aloni.

4.3 LAMINATO

PULIZIA ORDINARIA

La pulizia quotidiana delle ante in laminato può essere fatta con un panno morbido umido o un panno in microfibra e acqua tiepida o detergente neutro. Inumidito il panno con il detergente strofinare la zona interessata eseguendo un movimento circolare, risciacquare con acqua tiepida e asciugare accuratamente la superficie con un panno pulito evitando la formazione di ristagni d'acqua o aloni.

PULIZIA STRAORDINARIA

In caso di macchie secche e resistenti spruzzare direttamente sulla superficie interessata uno sgrassatore o detergente neutro lasciandolo agire per alcuni minuti.

 **ATTENZIONE:** Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

4.4 FENIX®

PULIZIA ORDINARIA

Per le sue caratteristiche tecniche il laminato Fenix® non necessita di manutenzioni particolari. Per la normale manutenzione sarà necessario utilizzare solo un panno umido o un panno in microfibra e acqua tiepida o detergente neutro. Spruzzare il detergente sul panno e strofinare delicatamente la zona eseguendo un movimento circolare, risciacquare con acqua tiepida e asciugare completamente la superficie con un panno pulito, evitando la formazione di ristagni d'acqua o aloni.

PULIZIA STRAORDINARIA

Per garantire un'efficace pulizia delle macchie è fondamentale rimuovere tempestivamente sporco e impurità entrate a contatto con la superficie; cercare di pulire l'anta a macchia fresca.

Macchie di unto: le macchie di grasso possono essere semplicemente rimosse con l'utilizzo di acqua fredda e sapone o detergente domestico (utilizzato non in quantità eccessive); eventualmente si può provare utilizzando dell'alcool.

 **ATTENZIONE:** Una volta effettuata la pulizia risciacquare ed asciugare il piano.

PULIZIA STRAORDINARIA – RIPRISTINO MICRO-GRAFFI

La peculiarità della superficie in Fenix®, con il suo strato esterno a porosità chiusa, permette il ripristino della superficie da micro-graffi attraverso due soluzioni:

Utilizzo ferro da stiro:

1. Disporre un foglio di carta inumidito sull'area in cui sono visibili i micro-graffi;
2. Posizionare il ferro da stiro sulla superficie da riparare;
3. Sciacquare l'area riparata con acqua tiepida e un panno in microfibra.

Utilizzo spugna magica:

1. Strofinare la spugna magica sull'area in cui sono visibili i micro-graffi. La spugna può essere utilizzata asciutta o leggermente inumidita;
2. Passare con un panno in microfibra sulla superficie appena ripristinata.

4.5 IMPIALLACCIATO E IMPIALLACCIATO TRAVI

PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana delle ante in impiallacciato utilizzare un panno morbido, inumidito eventualmente con acqua tiepida. Passare il panno sulla superficie interessata ed asciugare adeguatamente le superfici con un panno pulito.

N.B.: Per una pulizia profonda dei pori seguire il senso della venatura dell'anta.

PULIZIA STRAORDINARIA

In caso di macchie resistenti si consiglia di utilizzare un panno morbido e un prodotto specifico per la pulizia del legno. Una volta eseguita la pulizia risciacquare con un panno ben strizzato inumidito con acqua tiepida, asciugando successivamente la zona con un panno pulito.

VARIAZIONI COLORE

Il legno è una materia prima naturale e quindi può presentare delle differenze di colore e strutture sia tra ante diverse che tra tranciati di una stessa anta. Questo non è da considerarsi quindi un difetto del prodotto ma una caratteristica intrinseca dello stesso.

⚠ ATTENZIONE: Il movimento di pulizia ed asciugatura deve essere fatto nella direzione delle venature. Questo movimento garantisce anche una pulizia più profonda dei pori più piccoli.

4.6 LEGNO MASSELLO

PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana delle ante in legno massello si consiglia di utilizzare un panno morbido in microfibra inumidito con acqua tiepida. Una volta pulita la superficie asciugare adeguatamente con un panno pulito.

PULIZIA STRAORDINARIA

In presenza di sporco ostinato inumidire un panno in microfibra con alcool diluito in abbondante acqua o prodotto dedicato alla pulizia per vetro. Passare la superficie con movimento circolare delicato ed asciugare adeguatamente l'anta con un panno pulito.

 **ATTENZIONE:** Il movimento di pulizia ed asciugatura deve essere fatto nella direzione delle venature. Questo movimento garantisce anche una pulizia più profonda dei pori più piccoli.

4.7 ANTE IN VETRO

Allestimento Gaia



4.7.1 VETRO

PULIZIA ORDINARIA

Per mantenere nel tempo le caratteristiche superficiali dell'anta in vetro di consiglia, per la pulizia quotidiana, di utilizzare semplicemente dell'acqua tiepida o un detergente neutro (consigliato detergente per vetri) applicato su un panno in microfibra. Pulire eseguendo delicati movimenti circolari ricordandosi poi di asciugare adeguatamente la superficie con un panno asciutto.

PULIZIA STRAORDINARIA

In presenza di sporco ostinato, come unto o grasso, è possibile utilizzare alcool denaturato in piccole dosi diluito in acqua. Distribuirlo sulla superficie utilizzando un panno morbido in microfibra, ricordandosi di asciugare adeguatamente con un panno pulito.

4.7.2 ALLUMINIO (TELAIO)

PULIZIA ORDINARIA

Per la manutenzione del telaio in alluminio si consiglia di utilizzare acqua tiepida o detergente neutro (consigliato eventualmente detergente dedicato per alluminio) applicati su un panno in microfibra. Pulire e risciacquare con un panno inumidito di acqua tiepida asciugando successivamente con un panno pulito.

4.8 LACCATO

PULIZIA ORDINARIA

Le ante laccate chiedono di seguire poche ma fondamentali regole di uso e manutenzione. La normale pulizia deve essere fatta con un panno morbido tipo microfibra leggermente inumidito con acqua tiepida. Una volta pulita la superficie si consiglia di asciugarla adeguatamente con un panno pulito.

PULIZIA STRAORDINARIA

In caso di macchie ostinate al panno in microfibra umido si può aggiungere un detergente liquido neutro, ad esempio un prodotto per la pulizia dei vetri. Per rimuovere le eventuali tracce di umidità e alonature ripassare le ante con panno asciutto e pulito.

 **ATTENZIONE:** L'esposizione diretta e prolungata alla luce del sole andrebbe evitata o ridotta con, ad esempio, l'uso delle tende.

 **ATTENZIONE:** Gli urti e il contatto con oggetti appuntiti e taglienti potrebbero danneggiare il film di vernice che ricopre i pannelli. In caso di scheggiature circoscritte e di dimensioni ridotte è possibile intervenire con un apposito ritocco da richiedere al vostro rivenditore di fiducia. Non appoggiare pentole calde sulla superficie.

5 ACCESSORI

5.1 GOLE, ZOCCOLI E MANIGLIE IN ALLUMINIO

5.1.1 GOLE

Per la pulizia quotidiana delle gole si consiglia di utilizzare un panno in microfibra umido, in modo da evitare abrasioni o graffi. Una volta passato il panno sulla superficie asciugare in modo da evitare la formazione di aloni o ristagni d'acqua.

Per macchie più ostinate si consiglia l'utilizzo di acqua e sapone neutro o detergente specifico per l'alluminio, distribuiti sulla superficie con un panno morbido in microfibra. Si consiglia successivamente di risciacquare ed asciugare adeguatamente la zona con un panno pulito.

 **ATTENZIONE:** Evitare l'utilizzo di detersivi troppo aggressivi o prodotti abrasivi che possono rovinare in modo permanente la superficie.

5.1.2 ZOCCOLI

Per la pulizia degli zoccoli si consiglia di utilizzare un panno in microfibra umido, in modo da evitare abrasioni o graffi. Una volta passato il panno sulla superficie asciugare in modo da evitare che si formino aloni. Per una pulizia più profonda utilizzare in aggiunta un detergente neutro.

5.1.3 MANIGLIE/POMOLO

Per la pulizia quotidiana delle maniglie si consiglia l'utilizzo di detersivi di tipo neutro delicati da applicare con una spugna o un panno, non abrasivi, avendo cura di strofinare nel verso della satinatura. Risciacquare con acqua lievemente calda e asciugare con un panno pulito e asciutto.

EVITARE

- L'utilizzo di spugne abrasive o pagliette metalliche;
- L'utilizzo di detersivi con particelle abrasive;
- Non lasciare depositati sulla superficie residui di detersivi o liquidi acidi (es: succo di pomodoro, caffè, succo di limone, margarina, aceto, ...) che potrebbero nel tempo attaccare ed ossidare la superficie;
- Evitare l'utilizzo di qualsiasi sapone o detergente acido, o l'utilizzo di sostanze solventi, aggressive o contenenti ammoniaca;
- Evitare particolarmente l'uso di prodotti per la pulizia dell'acciaio inox (come Sidol o Smac).

5.2 SCOLAPIATTI

Per la pulizia quotidiana dello scolapiatti si consiglia l'utilizzo di un panno morbido in microfibra inumidito con dell'acqua tiepida. Una volta pulito è fondamentale asciugare lo scolapiatti con un panno pulito, in modo da evitare la formazione di aloni superficiali.

Per la pulizia delle macchie più ostinate si consiglia l'utilizzo di un detergente specifico per l'acciaio da applicare con un panno morbido (sono molto efficaci i detergenti al limone o a base di acido ossalico). Si consiglia successivamente di risciacquare con acqua tiepida e di asciugare adeguatamente la zona con un panno pulito.

Per rimuovere eventuali residui calcarei utilizzare un po' di aceto bianco diluito in acqua calda (1 parte di aceto su 4 di acqua calda), distribuire il liquido sulla superficie interessata aiutandosi con una spugna morbida lasciandolo agire per circa 10 minuti. Una volta eseguita la pulizia risciacquare con acqua tiepida e asciugare adeguatamente la superficie con un panno pulito.

EVITARE

- L'utilizzo di prodotti fortemente corrosivi;
- L'utilizzo di prodotti per la pulizia dell'argento;
- L'utilizzo di spugne abrasive o pagliette metalliche;
- Il contatto prolungati con utensili ferrosi umidi o arrugginiti.

5.3 SCHIENALE MAGNETICO

Per la normale manutenzione e pulizia del vetro dello schienale magnetico si consiglia l'utilizzo di un panno morbido in microfibra inumidito semplicemente con acqua tiepida.

Per macchie persistenti applicare sul panno in microfibra un prodotto specifico per la pulizia dei vetri, oppure un detergente neutro, e attraverso un movimento circolare delicato passare la superficie interessata.

Per evitare la formazione di aloni ostinati si consiglia di pulire sempre a macchia fresca.

 **ATTENZIONE:** Per l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione dello schienale magnetico fare sempre riferimento al libretto d'istruzioni accompagnato allo schienale. Per la pulizia non serve smontare lo schienale.

EVITARE

- L'utilizzo di acido fluoridrico o prodotti che lo contengono;
- L'utilizzo di spugne abrasive o pagliette metalliche;
- L'utilizzo di detergenti con particelle abrasive.

5.4 MECCANISMI ESTRAIBILI

Per pulire correttamente il tuo meccanismo estraibile si consiglia di utilizzare acqua calda e sapone o detersivo neutro. Applicare il prodotto sulla parte morbida della spugna o su un panno bagnato e, con un movimento che segua il verso della satinatura, pulire la zona interessata. Risciacquare poi con abbondante acqua calda e asciugare accuratamente il tutto con un panno morbido pulito. È fondamentale rimuovere le macchie tempestivamente.

Per le macchie più resistenti si consiglia l'utilizzo di aceto o alcool denaturato distribuito con un panno morbido pulito. Una volta pulita la superficie è fondamentale risciacquarla con abbondante acqua calda asciugando poi il tutto con un panno morbido pulito.

EVITARE

- L'utilizzo di pulitori a vapore;
- L'utilizzo di detergenti acidi o alcalini;
- L'utilizzo di spugne abrasive o pagliette metalliche;
- Di applicare i prodotti direttamente sulla superficie;
- L'utilizzo di detergenti che contengono particelle abrasive;
- L'utilizzo di Chanteclair, non adatto per i metalli verniciati.

5.5 LAVELLI ED 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 un elettrodomestico con danno estetico fa decadere la garanzia.

5.5.1 CAPPE

USO E MANUTENZIONE

La manutenzione regolare dei filtri della cappa e del piano aspirante è essenziale per eliminare cattivi odori, garantire un'efficace aspirazione e mantenere una qualità ottimale dell'aria.

I filtri antigrasso e anti-odore, utilizzati nelle installazioni filtranti, durano a lungo se lavati e rigenerati correttamente.

I filtri antigrasso in metallo si lavano a mano o in lavastoviglie a bassa temperatura, mentre i filtri anti-odore richiedono lavaggi periodici e rigenerazioni in forno.

⚠ ATTENZIONE: È fondamentale seguire le istruzioni del produttore per evitare danni. È buona abitudine accenderla 5 minuti prima di inizio cottura e spegnerla 5 minuti dopo il termine cottura.

5.5.2 LAVASTOVIGLIE

USO E MANUTENZIONE

Si consiglia di attendere il raffreddamento della lavastoviglie alla fine del ciclo di lavaggio e poi procedere con l'apertura. 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.

In caso di lavastoviglie con sistema di apertura automatica dell'anta a fine lavaggio, disattivare l'opzione facendo riferimento al libretto Uso e Manutenzione fornito con la stessa. Questa accortezza si rende necessaria se siamo in presenza di un top/piano cucina in laminato in quanto dopo una lunga esposizione potrebbe gonfiarsi il materiale.

5.5.3 LAVELLO IN ACCIAIO INOX

Dopo ogni utilizzo dei lavelli in acciaio inox si consiglia eliminare eventuali residui di cibo e di asciugare adeguatamente i residui d'acqua con un panno pulito o pelle di daino, per evitare che si formino aloni superficiali.

PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana si consiglia di risciacquare adeguatamente il lavello con acqua calda rimuovendo eventuali residui alimentari/sporco. Spruzzare un detergente neutro distribuendolo sulla superficie con un panno in microfibra pulito. Risciacquare ulteriormente il lavello con acqua tiepida, per rimuovere eventuali residui di sapone, asciugandolo accuratamente con un panno pulito o una pelle di daino.

⚠ ATTENZIONE: Il movimento di pulizia ed asciugatura deve essere sempre effettuato seguendo il senso della satinatura.

PULIZIA STRAORDINARIA

Periodicamente o in caso di macchie ostinate si consiglia l'utilizzo di un prodotto specifico per l'acciaio applicato e distribuito sulla superficie con un panno in microfibra. Una volta applicato il prodotto e lasciato agire per il tempo necessario (rispettare le indicazioni fornite nell'etichetta del prodotto utilizzato), risciacquare con acqua tiepida asciugando successivamente la zona con un panno pulito. Per evitare che diventino di difficile rimozione si consiglia di pulire eventuali macchie tempestivamente.

Rimozione di calcare: diluire un po' di aceto in acqua calda (1 parte di aceto su 4 di acqua calda), distribuire il liquido sulla superficie interessata aiutandosi con una spugna morbida e seguendo il senso della satinatura. Una volta eseguita la pulizia risciacquare e asciugare adeguatamente la superficie.

⚠ ATTENZIONE: Evitare che il prodotto utilizzato per la pulizia dell'acciaio entri a contatto con la superficie dei top in lamianto/laminato Fenix®.

Rimozione ruggine: eventuali macchie di ruggine sull'acciaio inox provengono da fonti esterne. Per rimuovere queste macchie si consiglia di utilizzare un detergente a base di acido ossalico applicato su un panno morbido inumidito. Strofinare delicatamente il panno sulla superficie seguendo il senso della satinatura, risciacquare e asciugare adeguatamente il lavello. Se la macchia persiste, utilizzare un prodotto specifico per l'acciaio.

Rimozione macchie di tè e caffè: Applicare sulla superficie interessata una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua. Lasciare agire la soluzione per 15 minuti, risciacquare bene la zona asciugandola adeguatamente con un panno pulito.

 **ATTENZIONE:** Il movimento di pulizia ed asciugatura deve essere sempre effettuato seguendo il senso della satinatura.

EVITARE

- L'utilizzo di detersivi troppo aggressivi come candeggine, detersivi per l'argento, acido muriatico, prodotti per sturare lo scarico del lavello, prodotti per la pulizia del cotto o del marmo, acidi potenti o detersivi per dentiere;
- Il contatto prolungato con utensili ferrosi umidi o arrugginiti;
- Di lasciare prodotti per la pulizia, o altri prodotti chimici, aperti sotto il lavello in quanto le esalazioni potrebbero ossidare la superficie causando, in alcuni casi, fenomeni di corrosione dell'acciaio;
- Di lasciare sulla superficie del lavello residui di cibo per periodi prolungati di tempo;
- Di utilizzare tappetini di gomma o retine in acciaio nel fondo della vasca;
- L'utilizzo di spugne abrasive, spugne metalliche in quanto sono strumenti che possono graffiare la superficie del lavello;
- Di tagliare o tritare alimenti direttamente sul lavello;
- Di appoggiare sulla superficie del lavello pentole o altri corpi caldi.

 **ATTENZIONE:** Il fondo di una pentola appena tolta dal fuoco può raggiungere temperature di oltre 600°C). È indispensabile l'utilizzo del sottopentola in presenza di pentole ancora calde.

5.5.4 LAVELLO IN COMPOSITO

Dopo ogni utilizzo dei lavelli in composito si consiglia di eliminare eventuali residui di cibo e di asciugare adeguatamente i residui d'acqua con un panno pulito o pelle di daino, in modo da evitare la formazione di aloni superficiali.

PULIZIA ORDINARIA

La base per mantenere nel tempo un lavello in composito è una pulizia frequente e regolare. Per la pulizia quotidiana si consiglia di utilizzare un normale detergente per piatti o detergente neutro applicato in un panno microfibra inumidito con acqua tiepida. Passare il panno in microfibra nella zona desiderata con un movimento circolare e delicato. Risciacquare successivamente la zona con acqua tiepida, per rimuovere eventuali tracce di sapone, asciugandola con un panno pulito.

PULIZIA STRAORDINARIA

In presenza di macchie ostinate non rimosse tempestivamente è fondamentale rispettare le indicazioni che seguono:

Rimozione del calcare: diluire un po' di aceto in acqua calda (1 parte di aceto su 4 di acqua calda), distribuire il liquido sulla superficie interessata aiutandosi con una spugna morbida lasciandolo agire per circa 10 minuti. Una volta eseguita la pulizia risciacquare con acqua tiepida e asciugare adeguatamente la superficie con un panno pulito.

Per macchie di calcare più ostinate si consiglia di utilizzare prodotti specifici anticalcare; se previsto dall'etichetta del prodotto diluirlo con acqua.

EVITARE

- L'utilizzo di detergenti troppo aggressivi come ammoniaca, soda caustica, prodotti per sturare lo scarico, liquidi o polveri abrasive, detergenti per rubinetteria e acciaio, solventi di vario genere che potrebbero agire sulla composizione del composto e causare macchie permanenti;
- Di lasciare sulla superficie del lavello residui di cibo per periodi prolungati di tempo;
- Di utilizzare tappetini di gomma o retine in acciaio nel fondo della vasca;
- L'utilizzo di spugne abrasive, spugne metalliche in quanto sono strumenti che possono graffiare la superficie del lavello;
- Di tagliare o tritare alimenti direttamente sul lavello;
- Di appoggiare sulla superficie del lavello pentole o altri corpi caldi

 **ATTENZIONE:** Il fondo di una pentola appena tolta dal fuoco può raggiungere temperature di oltre 600°C). È indispensabile l'utilizzo del sottopentola in presenza di pentole ancora calde.

5.6 RUBINETTI E MISCELATORI

Dopo ogni utilizzo del miscelatore si consiglia di asciugare adeguatamente i residui d'acqua con un panno pulito, per evitare che si formino aloni superficiali.

PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana del tuo miscelatore in acciaio inox si consiglia di utilizzare un detergente neutro e un panno in microfibra inumidito con acqua tiepida. Una volta pulito l'intero miscelatore risciacquarlo con un panno in microfibra inumidito con sola acqua tiepida, asciugandolo successivamente con un panno pulito.

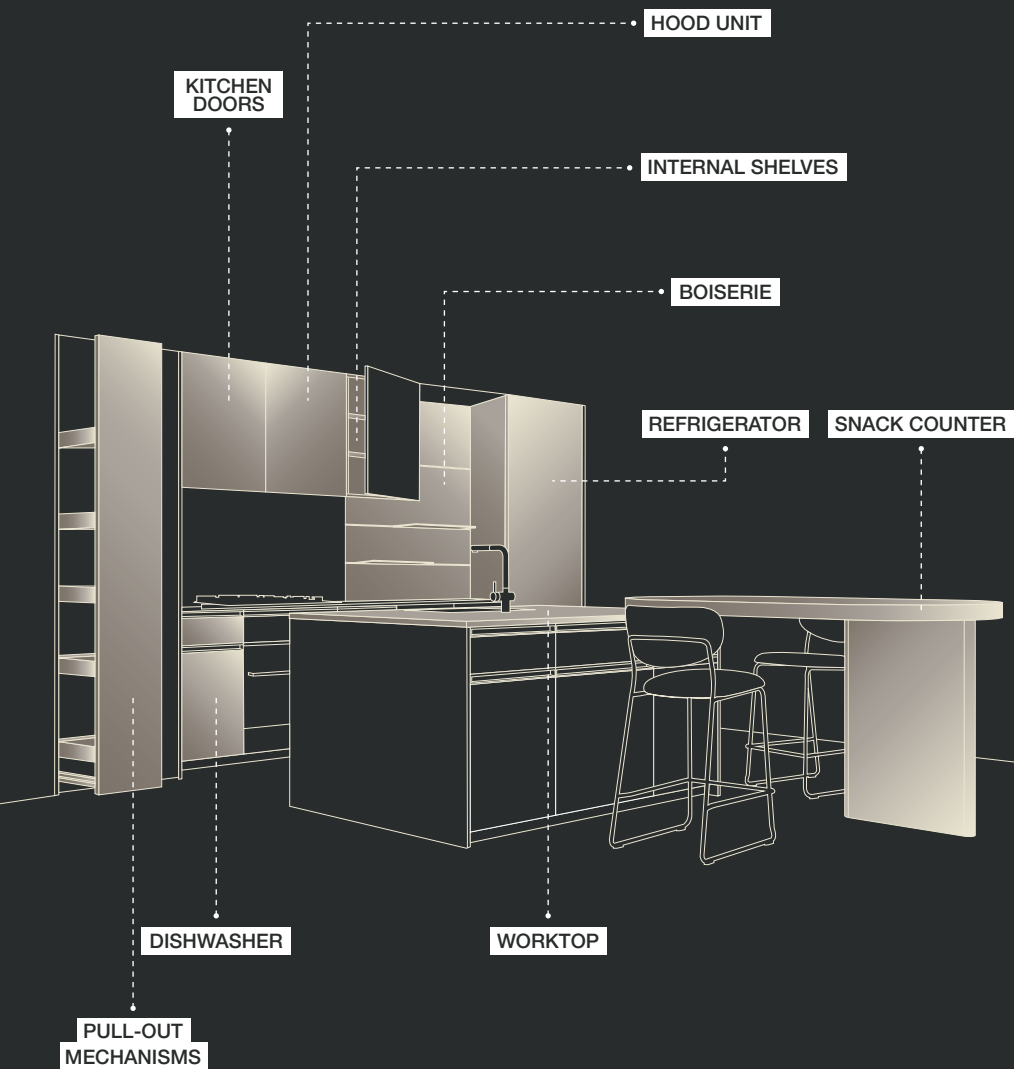
 **ATTENZIONE:** Per i miscelatori in acciaio inox il movimento di pulizia ed asciugatura deve essere sempre effettuato seguendo il senso della satinatura.

ENGLISH.

GENERAL INDEX

EN

1	CORRECT USE OF CABINETS	39
	1.1 General indications	41
2	CLEANING THE KITCHEN	42
3	CLEANING AND GENERAL INDICATIONS REGARDING WORKTOPS	42
	3.1 Laminates and special laminates	44
	3.2 HPL Stratified laminate (High Pressure Laminate)	46
	3.3 Fenix® laminates and stratified laminates	48
	3.4 Cosmolite®	50
	3.5 Stoneware, Abitum, Dekton®, Iris® and Laminam®	52
	3.6 Stainless Steel	54
4	CLEANING AND GENERAL INDICATIONS REGARDING DOORS AND STRUCTURAL ELEMENTS	56
	4.1 Melamine	57
	4.2 PET and recycled PET	57
	4.3 Laminate	58
	4.4 Fenix®	58
	4.5 Veneered and travi veneered surfaces	59
	4.6 Solid wood	60
	4.7 Glass doors	60
	4.7.1 Glass	60
	4.7.2 Aluminium (Frame)	61
	4.8 Lacquered Finishes	61
5	ACCESSORIES	62
	5.1 Aluminium grip profiles, plinths and handles	62
	5.1.1 Grip profiles	62
	5.1.2 Plinths	62
	5.1.3 Handles/knobs	62
	5.2 Dish drainer units	63
	5.3 Magnetic back panels	63
	5.4 Pull-Out Mechanisms	64
	5.5 Sinks and household appliances	64
	5.5.1 Cooker hoods	64
	5.5.2 Dishwashers	65
	5.5.3 Stainless Steel Sinks	65
	5.5.4 Composite sinks	66
	5.6 Taps and mixers	67



1 CORRECT USE OF CABINETS

KITCHEN DOORS

Kitchen doors are subject to frequent opening and closing movements, therefore it is important to treat them with care. Avoid impacts and sudden closing movements, as they could damage the hinges and the carcass. To keep the doors in good condition, aggressive or abrasive detergents must be avoided as they could ruin the surfaces. Clean the doors regularly using a slightly damp (not wet) soft microfibre cloth. Once they have been cleaned, dry the doors carefully to prevent moisture build-up which could cause swelling over time. Moreover, do not force the opening angle or hang from doors, drawers or deep drawers so as to prevent structural damages. If handles are integrated into the door, take special care to avoid water infiltrations and the prolonged presence of humidity, as they could jeopardise the material's structural integrity and appearance.

HOOD UNIT

The cooker hood is an indispensable element in the kitchen as it protects people, furniture and walls against odours and cooking fumes. There are two main types: extractor hoods, which expel air towards the outside, and filtering hoods, which purify the air through a filter and introduce it back into the room. When choosing a hood, the factors to consider include the kitchen's volume (which determines the required suction capacity), the size of the hob (the hood size normally depends on the hob width), and the position and distance of the outlet hole (long pipes, 90° bends and outlet hole diameters lower than the recommended size limit the hood's efficacy). If induction hobs are used, it is necessary to install hoods with the anti-condensate/no-drop function. To guarantee optimal operation, the hood must be installed by a qualified technician, reducing the length and bends to a minimum. It is essential to follow the instructions given in the user manual.

INTERNAL SHELVES

Internal shelves of kitchen cabinets must be used in a reasonable way to prevent them from deforming or breaking. Do not overload them and, if possible, use dividers or containers to keep things tidy and facilitate cleaning. Dust and food residues can be removed simply with a damp cloth and a mild detergent, taking care not to leave too much moisture on the surfaces. The weight should be distributed uniformly on the shelves to prevent structural failure, and the recommended loads should not be exceeded: consult the table in the product data sheet.

BOISERIE

The boiserie, which is often used as a back panel between base units and wall units or as a functional decorative element, can be fitted with accessories or utensil rails. To keep it in good condition, it is important to avoid using aggressive or abrasive detergents which could ruin its surface. Clean it regularly using a slightly damp (not wet) soft microfibre cloth. The boiserie is not suitable for direct contact with water nor for continuous and frequent exposure to water vapour. The accessories attached to the boiserie – given that they are overhanging – must not be overloaded. If profiles with integrated LED lights are installed, the boiserie must be cleaned exclusively with a microfibre cloth after waiting for the lamp to cool down.

REFRIGERATOR

The refrigerator is an essential element of the kitchen and minor precautions must be applied to keep it working efficiently over time. Avoid overloading the internal shelves, so that air can circulate correctly and foodstuffs can preserve their freshness. The door seals should be cleaned regularly to ensure a hermetic closure and thus avoid energy wastages. If your fridge lacks the No Frost technology, remember to defrost it regularly to avoid ice build-up which could jeopardise its operation. Moreover, do not obstruct ventilation by placing objects on top, behind or in front of the fridge, as poor aeration could reduce its performances and increase energy consumption.

SNACK COUNTER

The snack counter is a very practical and convivial surface, but demands special attention to preserve its appearance and efficiency over time. Avoid using it as a chopping board or placing very hot objects on it, or it may get scratched and suffer damage due to heat. If the material is porous, it is important to protect it against stains originating from liquids such as wine, coffee or oils, by rapidly drying any residues. Daily cleaning with a soft cloth and a mild detergent will help to keep it always in perfect condition, without jeopardising its finish. Lastly, avoid climbing and sitting on the snack counter or loading it with too much weight, to avoid endangering its safety, stability and durability over time.

WORKTOP

Being one of the most used surfaces, the worktop is also one of the most subject to wear. Depending on the type of material chosen for the worktop, extra care may be necessary for certain daily uses that could be improper. In general, we suggest the following:

Avoid placing hot pans or pots directly on the surface, as excessive heat may damage it. It is fundamental to use a chopping board to prevent scratches and cuts, especially on delicate surfaces. If acidic substances, such as lemon or vinegar, or colourants, such as wine and coffee, should fall on the hob, they should be removed immediately with a soft cloth as they could leave permanent marks. Avoid wetness, especially on the joining points (if present), or along the section adjacent to the wall. Moreover, be careful when taking pots and other objects out of the underlying cabinets, as they could strike the edge of the worktop causing chips or dents. The edges of cooker hobs are the most fragile parts that are most likely to get damaged.

DISHWASHER

A well-kept dishwasher guarantees optimal washing results and long-lasting operation. Do not overload the racks so that the water and detergent can reach all the dishes in a uniform way. It is important to periodically clean the filters to prevent residues from accumulating and to maintain high working efficiency. Always make sure that the door closes properly to prevent possible water leakages which could damage the adjacent cabinet.



PLEASE NOTE: We recommend following the indications given by the appliance manufacturer.

The full-extraction pull-out mechanisms – fitted on base units, wall units and tall units – ensure easy and tidy access to the kitchen's internal spaces. To guarantee their efficiency over time, it is essential not to force their opening and closing and respect the maximum load capacities for the mechanisms as indicated by the manufacturer. Be careful when opening them: never grip the door from one side only, but use both hands to evenly distribute the force exerted on the mechanism. Unbalanced opening manoeuvres could jeopardise the system's alignment and efficiency over time. Do not use the mechanism as a support point or lever. Periodically verify that the system slides fluidly. Regular cleaning of the tracks with a dry cloth can help to ensure smooth sliding.

 **PLEASE NOTE:** Avoid climbing and sitting on the mechanism or loading it with too much weight, to avoid endangering its safety, stability and durability over time.

1.1 GENERAL INDICATIONS

- Do not use steam at 100°C to clean the kitchen components;
- Ensure adequate ventilation and aeration of the room while cooking;
- The components of our kitchens are mainly made of wood or wood derivatives. Heat or humidity levels exceeding the defined limits can irreversibly damage the components;
- Do not store toxic or corrosive substances (acetone, ammonia, bleach, thinner, etc.) inside your kitchen cabinets as they could damage some of the kitchen components and be toxic for foodstuffs and people;
- Do not place small household appliances (coffee machine, kettles, etc.) beneath wall units as they could damage the cabinets in the long run;
- Distribute the load evenly and do not overload cabinets beyond the defined limit;
- Avoid exposing your kitchen to direct sunlight as far as possible;
- When inserting additional elements into your kitchen, colour differences may appear due to normal oxidation and ageing of the materials.

2 CLEANING THE KITCHEN

 Before starting to use your new kitchen, it is important to perform a thorough initial cleaning cycle:

1. Carefully remove all protective adhesive films from doors and appliances, without tearing them off abruptly;
2. If any glue residues are left, use a soft cloth wetted with isopropyl alcohol or a mild detergent to eliminate them. If the problem persists, clean using hot water and a neutral detergent applied with a damp (not wet) cloth;
3. Clean all surfaces, both external and internal, using a damp cloth and a neutral detergent;
4. Dry all the surfaces thoroughly to prevent wetness which could damage the materials;
5. Ventilate the room well before putting the cookware and foodstuffs back in place.

 **PLEASE NOTE:** Before using any detergent and product for cleaning and/or maintenance, carefully read the manufacturer's indications on the label in order to protect the furniture purchased. Test the product on a hidden area before proceeding with the full cleaning cycle.

3 CLEANING AND GENERAL INDICATIONS REGARDING WORKTOPS

The consumer must strictly observe the indications and suggestions provided; any damages due to improper use of the products or incorrect maintenance or cleaning shall not entitle the owner to replacements covered by warranty.

INSTALLATION AND MAINTENANCE:

- It is important to always leave some space between the walls and the worktops for assembly operations, and to make sure that the base units are perfectly level before fastening the worktop. **Once mounted, make sure that the worktop is stable and firmly secured to the base units;**
- In order to prevent infiltrations around the sink and hob, along the worktop joints and between the tops and the wall, carefully seal the areas with silicone and immediately wipe away any wet patches;

- Adequately protect the worktops during their assembly, so as to avoid damaging the materials with the products used (e.g. silicones, glues, sealants, etc.). Any damage caused by these products shall not be covered by the warranty;
- Alterations, cuts and processing carried out on the worktops shall void the warranty, unless they have been authorised in advance by Arredo3.

 **PLEASE NOTE:** With kitchen worktops made of laminate, special laminate or Fenix® laminate, exclude any programmes or functions that terminate with the dishwasher opening automatically at the end of the cycle. For these operations refer to the household appliance's instruction manual.

 **PLEASE NOTE:** The adjoining tops – given they derive from an industrial process – could have a different grain/decorative pattern, therefore they cannot be subject to claim.

DAILY USE:

- During cooking, pots, pans and griddles should be kept inside the hob perimeter to avoid damaging the worktop but also the upstand and back panel;
- Do not place pots, saucepans and frying pans directly on the worktop; the use of trivets is highly recommended to avoid burns and dull marks;
- Avoid opening the dishwasher soon after the washing cycle to prevent damages to the worktop surface due to excessive heat/moisture;
- Do not climb onto the worktop with your feet and avoid putting too many loads onto it;
- Be careful to avoid impacts caused by heavy objects falling directly onto the top, as they may chip the surface;
- Avoid using the worktop as a cutting surface: we recommend using wooden or polyethylene chopping boards instead;
- Avoid prolonged contact with products and foods used in the kitchen, such as fruit juices, oil, tomato, coffee, lemon juice, tea, etc., as they may alter the surface of the worktop. Immediately clean and dry any residues of these substances to prevent stains, discolouration and alterations due to their absorption;
- Use the cooker hood regularly, switching it on before starting cooking and leaving it on for a few minutes after cooking. Remember to periodically clean the filters to keep the appliance working efficiently;
- When using hobs, ovens, dishwashers and sinks, remember to always quickly dry any water residues from worktops, so as to prevent dull marks from forming which are hard to remove.

3.1 LAMINATES AND SPECIAL LAMINATES

They are made of wood particleboard lined with HPL (High-Pressure Laminate) or CHPL, namely with several layers of paper impregnated with thermosetting resins compacted through the combined action of heat and high pressure.

This treatment makes the material rather strong and resistant to scratches and impacts.

To preserve the original characteristics of the laminate top, proper maintenance entails observing the following indications:

ORDINARY CLEANING

For normal cleaning of laminate tops, use a damp cloth or a microfibre cloth and lukewarm water or neutral detergent. Spray the detergent on the cloth and rub the top gently with a circular motion. Leave the product to take effect for a few minutes then rinse it with lukewarm water.

Dry the top thoroughly with a clean and dry cloth to prevent wetting which could leave streaks and dull marks.

EXTRAORDINARY CLEANING

For effective stain removal, it is fundamental to promptly remove dirt and impurities that come into contact with the top surface; try to clean the top while the stain is fresh.

Limescale stains: light limescale stains can be removed with lukewarm water and a bit of white vinegar (left to take effect for no more than 5 minutes).

Greasy stains: they can be simply removed with cold water and soap or household detergent (without using too much).

Ink stains: they must be removed promptly using a soft or microfibre cloth and, if necessary, with alcohol diluted in abundant water.

It is good practice to clean only a small portion of the top, possibly in a hidden spot, to test the efficacy of the solutions adopted.

 **PLEASE NOTE:** After cleaning the top, rinse and dry it.

 **PLEASE NOTE:** Before using any detergent, carefully read the product's usage warnings shown on the packaging label.

 **PLEASE NOTE:** Fruit juices, concentrated tomato juice, products containing bleach, chemical products and aggressive bathroom cleaners can discolour the top. If they come into contact with the surface, they must be removed promptly by adequately cleaning the top.

AVOID

- The use of steel wool or abrasive and scratching substances;
- The use of detergents or descalers containing acids or highly acidic salts, drain cleaners, metal polishes and oven cleaners;
- The use of steam machines to clean the top;
- Placing hot pots on the top (using trivets is essential) and, while cooking, ensure that pots, saucepans and griddles do not protrude from the hob perimeter;
- Water puddles from forming along the jointing areas to prevent future swelling.

 **PLEASE NOTE:** Do not use knives or sharp utensils directly on the top; the use of chopping boards is highly recommended to prevent permanent damages.

3.2 HPL STRATIFIED LAMINATE (HIGH PRESSURE LAMINATE)

The inside of the HPL worktop is made up of layers of cellulose fibres impregnated with phenolic resins, while the surface has one or more layers of cellulose fibres with a decorative function, impregnated with thermosetting resins. The production process entails the combined application of heat and high pressure in appropriate presses, in which polycondensation of the resins takes place. Although this material possesses excellent hardness and resistance to scratches and abrasions, it is fundamental to adopt the following simple rules to preserve its superficial properties:

ORDINARY CLEANING

The HPL stratified top is easy to clean and does not require any special maintenance. For normal daily cleaning use a damp cloth or a microfibre cloth and lukewarm water or neutral detergent. Spray the detergent on the cloth and rub the top gently with a circular motion. Leave the product to take effect for a few minutes then rinse it with abundant lukewarm water. Dry the top thoroughly with a clean and dry cloth to prevent wetting which could leave streaks and dull marks.

EXTRAORDINARY CLEANING

For effective stain removal, it is fundamental to promptly remove dirt and impurities that come into contact with the top surface; try to clean the top while the stain is fresh.

Limescale stains: light limescale stains can be removed with lukewarm water and a bit of white vinegar (left to take effect for no more than 5 minutes).

Greasy stains: they can be simply removed with cold water and soap or household detergent (without using too much).

Ink stains: They must be removed promptly using a soft or microfibre cloth and, if necessary, with alcohol diluted in abundant water.

It is good practice to clean only a small portion of the top, possibly in a hidden spot, to test the efficacy of the solutions adopted.

 **PLEASE NOTE:** After cleaning the top, rinse and dry it.

 **PLEASE NOTE:** Before using any detergent, carefully read the product's usage warnings shown on the packaging label.

CLEANING BUILT-IN HPL SINK BOWLS

For daily cleaning of built-in HPL sink bowls, we recommend using neutral detergents or common dish soap. After applying the product with a soft sponge, rinse with abundant hot water and dry with a clean cloth. To clean the bottom of steel sink bowls, refer to the indications for steel sinks given in the pages that follow. (refer to paragraph 4.1)

 **PLEASE NOTE:** Fruit juices, concentrated tomato juice, products containing bleach, chemical products and aggressive bathroom cleaners can discolour the top. If they come into contact with the surface, they must be removed promptly by adequately cleaning the top.

AVOID

- The use of steel wool or abrasive and scratching substances;
- The use of detergents or descalers containing acids or highly acidic salts, drain cleaners, metal polishes and oven cleaners;
- Placing hot pots on the top (using trivets is essential) and, while cooking, ensure that pots, saucepans and griddles do not protrude from the hob perimeter;

 **PLEASE NOTE:** Do not use knives or sharp utensils directly on the top; the use of chopping boards is highly recommended to prevent permanent damages.

3.3 FENIX® LAMINATES AND STRATIFIED LAMINATES

Fenix® laminate and stratified laminate tops are coated with laminate treated with thermoplastic resins obtained with the use of nanotechnology. This process guarantees high resistance to scratches, abrasion, rubbing and dry heat. As with any other type of material, Fenix® surfaces must be cleaned regularly.

Below we give a few suggestions for maintaining the superficial performances of this material unaltered over time:

ORDINARY CLEANING

Given its technical characteristics, Fenix® laminate does not require special maintenance. For normal maintenance of the top, a damp cloth or a microfibre cloth and lukewarm water or neutral detergent will suffice. Spray the detergent on the cloth and rub the top gently with a circular motion.

Leave the product to take effect for a few minutes then rinse it with abundant lukewarm water.

Dry the top thoroughly with a clean and dry cloth to prevent wetting which could leave streaks and dull marks.

If the residues are old and hardened, they can be removed using a magic eraser sold in shops. Clean the surface gently using the magic eraser without exerting too much pressure, so as to avoid polishing the surface.

EXTRAORDINARY CLEANING

For effective stain removal, it is fundamental to promptly remove dirt and impurities that come into contact with the top surface; try to clean the top while the stain is fresh.

Limescale stains: light limescale stains can be removed with lukewarm water and a bit of white vinegar (left to take effect for no more than 5 minutes).

Greasy stains: they can be simply removed with cold water and soap or household detergent (without using too much); if necessary, you can try using alcohol diluted in abundant water.

Ink stains: they must be removed promptly using a soft cloth or a microfibre cloth and, if necessary, with alcohol or acetone.

It is good practice to clean only a small portion of the top, possibly in a hidden spot, to test the efficacy of the solutions adopted. After cleaning the top, rinse and dry it.

 **PLEASE NOTE:** After cleaning the top, rinse and dry it.

 **PLEASE NOTE:** Before using any detergent, carefully read the product's usage warnings shown on the packaging label.

 **PLEASE NOTE:** Acidic products and highly alkaline products must be avoided as they can stain. If they come into contact with the surface, they must be removed promptly by adequately cleaning the top.

If solvents are used, the cloth used must be perfectly clean so that it does not leave any traces on the Fenix® surface. Remove any traces with abundant hot water then dry the surface with a clean cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING – REPAIRING MICRO-SCRATCHES

The distinctive nature of the Fenix® surface, with its closed-pore outer layer, allows for repairing the surface from micro-scratches through two solutions:

Using an iron

1. Place a sheet of damp paper on the area where the micro-scratches are visible;
2. Position the iron on the surface to be repaired;
- ⚠ **PLEASE NOTE:** Do not leave the iron on the surface for more than 10 seconds.
3. Rinse the repaired area with lukewarm water and a microfibre cloth.

Using a magic eraser:

1. Rub the magic eraser over the area where the micro-scratches are visible; The eraser can be used dry or slightly dampened;
2. Rub the surface that has just been repaired using a microfibre cloth.

AVOID

- The use of steel wool or abrasive and scratching substances;
- The use of detergents or descalers containing acids or highly acidic salts, drain cleaners, metal polishes and oven cleaners;
- The use of furniture polishes or wax-based products as they tend to form a sticky layer on the surface that attracts dirt;
- Placing hot pots on the top (using trivets is essential) and, while cooking, ensure that pots, saucepans and griddles do not protrude from the hob perimeter;

⚠ **PLEASE NOTE:** Do not use knives or sharp utensils directly on the top; the use of chopping boards is highly recommended to prevent permanent damages.

FOR DETAILED INSTRUCTIONS CONSULT THE MANUFACTURER'S WEBSITE UNDER THE "CLEANING AND MAINTENANCE" SECTION

[Supplier's website](#)

Cosmolite® is a mixture of pre-consumption recycled materials consisting of coarse-, medium- or fine-grained mineral aggregates (depending on the requested finish). This material guarantees excellent resistance to abrasions, chemical agents and the absorption of liquids. Please note that dark colours are more sensitive to greasy stains and could require greater care during daily cleaning. However, to ensure that Cosmolite® retains its superficial characteristics, it is fundamental to adopt the following precautions:

ORDINARY CLEANING

On account of their characteristic structure, Cosmolite® worktops do not absorb stains and thus do not require special maintenance. Any stains appearing on the top must be removed within 16 hours. To ensure proper cleaning, the surface must be uniformly wetted with lukewarm water diluted with neutral detergent or citrus degreaser, gently rubbed with a microfibre cloth, rinsed with abundant lukewarm water and dried with a clean cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING

If ordinary cleaning is not effective or in the event of stubborn stains originating from limescale, red wine, sparkling wine, coffee, tea, oil, tomato sauce, food residues, sugary substances and fat, or other types of stains, we suggest wetting the relevant surface with a citrus degreaser or a buffered acid detergent diluted 1:3 (1 part of the product in 3 parts of water), leaving it to take effect for roughly 5 minutes. Once the detergent has taken effect, gently rub the affected zone with the abrasive side of the yellow-green sponge until the residual dirt has been completely removed then rinse the top with abundant lukewarm water and dry with a clean cloth.

In case of further difficulties, apply the product undiluted using the yellow-green sponge directly on the stained part of the top, leave it to take effect for 5 minutes, gently rub the surface using the abrasive side of the sponge then rinse and dry it with a clean cloth.

Silicone stains: silicone residues are very hard to remove from this type of surface; it is fundamental to remove them while the stain is still fresh. To remove fresh silicone stains, we suggest using a nitro thinner/solvent, while hardened stains can be treated with a silicone remover (**Please note: observe the indications for use contained in the box**). Bear in mind that the company provides a pre-installation and post-installation kit.

It is important to remember to rinse and dry the top correctly using a clean cloth.

Limescale stains: Wet the surface uniformly with a descaler, leave it to take effect for a few minutes, rub the affected zone with the soft part of the yellow-green sponge then rinse and dry it with a clean cloth.

Generic stains: Wet the magic eraser with water and gently rub the affected zone.

 **PLEASE NOTE:** After cleaning the top, rinse and dry it.

 **PLEASE NOTE:** Before using any detergent, carefully read the product's usage warnings shown on the packaging label. For all cleaning operations, we suggest performing a trial beforehand on a small portion of the top, preferably not directly visible during normal use.

AVOID

- The use of detergents or descalers containing acids or highly acidic salts, drain cleaners, metal polishes and oven cleaners;
- The use of products containing Marseille soap or silicone components (composition indicated as polysiloxane on the label);
- The use of furniture polishes or wax-based or opaque products, or products containing sodium hypochlorite;
- Placing hot pots on the top (using trivets is essential) and, while cooking, ensure that pots, saucepans and griddles do not protrude from the hob perimeter;

 **PLEASE NOTE:** Do not use knives or sharp utensils directly on the top; the use of chopping boards is highly recommended.

 **FOR DETAILED INSTRUCTIONS CONSULT THE MANUFACTURER'S WEBSITE UNDER THE "CLEANING AND MAINTENANCE" SECTION**

[Supplier's website](#)

3.5 STONEWARE, ABITUM, DEKTON®, IRIS® AND LAMINAM®



These worktops are made of porcelain stoneware and originate from the transformation of natural raw materials with high technical performances unified through a sintering-based production process at more than 1200°C. Innovative production technologies yield materials boasting excellent technical performances, including resistance to heat, scratching and stains, besides limited bacteria proliferation and durability. Please note that on these types of surfaces the stain deposits on the surface and is not absorbed. To ensure that the surfaces of the tops retain their performance characteristics over time, observe the following indications step-by-step:

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of the surface, we suggest using a microfibre cloth or a soft sponge dampened with a neutral detergent or lukewarm water. Dry the top carefully once it has been cleaned using a clean microfibre cloth and taking care to remove any residues. If correctly maintained, the top will not require further cleaning operations.

EXTRAORDINARY CLEANING

It is good practice to eliminate stains while they are fresh to prevent encrustations from forming on the surface. If the stains are still fresh, simply rinse the top with a soft sponge and lukewarm water. If the stain was not promptly removed, extraordinary cleaning may be required with the aid of specific detergents.

⚠ PLEASE NOTE: Before using any detergent, carefully read the product's usage warnings shown on the packaging label.

Food residues (e.g. coffee, cola drinks, oil, sauces, etc.): if a neutral detergent was not effective in removing food residues, we suggest applying a cream cleaner on the affected zone and leaving it to take effect for a few minutes before rubbing gently with a soft sponge or microfibre cloth. Alternatively, for deeper cleaning we suggest using an alkaline detergent applied with a soft sponge or microfibre cloth.

After following these indications, remember to rinse the top thoroughly with hot water and then drying it with a clean cloth.

Scale residues and metal traces: if cleaning with a neutral detergent was ineffective, we suggest using acidic detergents. Apply the products on the top with the help of a soft sponge or microfibre cloth. Once cleaning has terminated, remember to rinse the top thoroughly with hot water and then drying it with a clean cloth.

⚠ PLEASE NOTE: For all cleaning operations, we suggest performing a trial beforehand on a small portion of the top, preferably not directly visible during normal use. Repeat the operation if the cleaning cycle was not effective. Bear in mind that the company provides a pre-installation and post-installation kit.

AVOID

- The use of abrasive sponges or steel wool;
- The use of hydrofluoric acid or products that contain it;
- The use of excessively strong acids or bases;
- The use of products containing waxes or rinse aids;
- Placing hot pots on the top (using trivets is essential) and, while cooking, ensure that pots, saucepans and griddles do not protrude from the hob perimeter;

 **PLEASE NOTE:** Do not use knives or sharp ceramic utensils directly on the top; the use of chopping boards is highly recommended.

These surfaces can withstand scratches caused by metal objects or cookware. Since the latter are less hard, if they rub against the top they may leave metal residues that could be hard to remove, or only partly removable. These residues may be more evident on black products.

 **FOR DETAILED INSTRUCTIONS CONSULT THE MANUFACTURERS' WEBSITES UNDER THE "CLEANING AND MAINTENANCE" SECTION**

[Iris® website](#) [Abitum website](#) [Laminam® website](#) [Dekton® website](#)

3.6 STAINLESS STEEL

Grade AISI 304 stainless steel tops, rich in chrome and nickel, guarantee extraordinary resistance to corrosion and the utmost hygiene. Cleaning steel is notoriously complex, especially in the kitchen, due to stains and dull marks that can form on the surface under the action of water.

Steel can be cleaned effectively, ensuring it retains its lustre over time, using products specially formulated for this type of material.

Below we provide a few suggestions on how to preserve the superficial properties of steel tops over time:

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of the stainless steel top, we suggest using a neutral detergent applied with a microfibre cloth. Once the top has been cleaned, it is fundamental to dry it properly using a clean cloth while making sure that no dull marks are left. This latter operation helps to revive steel's natural protection.

 **PLEASE NOTE:** The cleaning and drying motion must always be in the same direction as the satin finishing.

EXTRAORDINARY CLEANING

For deeper cleaning of the stainless steel top, we suggest using specific products, spreading them over the surface with a microfibre cloth. The top should be rinsed with lukewarm water after cleaning it and then dried carefully with a clean cloth, making sure to remove any remaining dull marks.

For more stubborn limescale stains, we suggest using hot white vinegar then rinsing and drying the top once it has been cleaned.

AVOID

- The use of abrasive sponges or steel wool;
- The use of detergents containing chlorine or chlorine compounds, such as bleach or muriatic acid;
- Dragging objects on the top;
- Placing hot pots on the top (using trivets is essential) and, while cooking, ensure that pots, saucepans and griddles do not protrude from the hob perimeter;
- Leaving rusted iron objects on the surface for long periods;
- Leaving open containers and bottles of detergents or other substances near the product.



**FOR DETAILED INSTRUCTIONS CONSULT THE MANUFACTURER'S WEBSITE UNDER THE
"CLEANING AND MAINTENANCE" SECTION**

[Supplier's website](#)

4 CLEANING AND GENERAL INDICATIONS REGARDING DOORS AND STRUCTURAL ELEMENTS

The consumer must strictly observe the indications and suggestions provided below; any damages due to improper use of the products or incorrect maintenance or cleaning shall not entitle the owner to replacements covered by warranty.

INSTALLATION AND MAINTENANCE

- The doors are mainly made of wood or wood derivatives; temperature and humidity values beyond the allowed limits may irreversibly damage them. We suggest maintaining the room's humidity level between 40% and 70% and the temperature between 10°C and 35°C;
- To ensure effective cleaning it is fundamental to eliminate stains promptly;
- Upon opening the oven and dishwasher, promptly dry any water vapour or wetness;
- Use the cooker hood regularly, switching it on before starting cooking and leaving it on for a few minutes after cooking. Any wetness or water vapour must be promptly removed from doors to prevent irreparable damage.

DAILY USE

- Avoid using powder detergents, abrasive sponges or steel wool as they could damage the surface beyond repair;
- Avoid using acidic detergents (such as bleach) or basic detergents (such as ammonia);
- Avoid using alcohol, acetone and/or other solvents or thinners;
- Avoid using products made with beeswax or reviving polishes as they can alter the finish of the doors;
- Do not use steam at 100°C to clean your kitchen's components;
- Avoid exposing your kitchen to direct sunlight as far as possible.

 **PLEASE NOTE:** When inserting additional elements into your kitchen, colour differences may appear due to normal oxidation and ageing of the materials.

Before cleaning, we suggest always testing any product first on the inner part of the door (preferably in a corner) before using it on the visible part. Always consult the precautions for use shown on the product label.

4.1 MELAMINE

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of melamine doors, use a soft microfibre cloth dampened with neutral detergent. Clean the relevant surface with a gentle circular motion then rub the doors with a cloth dampened with lukewarm water. Once it has been cleaned, dry the surface thoroughly with a clean cloth so as to prevent dull marks or wetness.

4.2 PET AND RECYCLED PET

Recycled PET in
the Gaia set-up



ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of doors coated with PET or recycled PET, we suggest using a soft microfibre cloth dampened simply with lukewarm water or a neutral detergent.

When using a neutral detergent, remember to then rinse the surface thoroughly with abundant lukewarm water. After completing these operations, it is fundamental to dry the surfaces with a clean cloth to prevent wetness or dull marks from appearing on the surface.

EXTRAORDINARY CLEANING

In case of stubborn dirt, we suggest using a soft microfibre cloth and a non-aggressive universal degreaser or denatured alcohol. After applying the chemical agent, the surface should be rinsed with lukewarm water and then dried with a clean cloth, so as to prevent wetness or dull marks from forming.

4.3 LAMINATE

ORDINARY CLEANING

Daily cleaning of laminate doors can be done using a soft and damp cloth or a microfibre cloth and lukewarm water, or neutral detergent. After dampening the cloth with the detergent, rub the zone being treated with circular movements, rinse it with lukewarm water then dry the surface carefully with a clean cloth while taking care to remove any wetness or dull marks.

EXTRAORDINARY CLEANING

In case of dry and stubborn stains, spray a degreaser or neutral detergent directly on the affected surface and leave it to take effect for a few minutes.

 **PLEASE NOTE:** After cleaning the top, rinse and dry it.

4.4 FENIX®

ORDINARY CLEANING

Given its technical characteristics, Fenix® laminate does not require special maintenance. For normal maintenance, it is necessary to use only a damp cloth or a microfibre cloth and lukewarm water or neutral detergent. Spray the detergent on the cloth and gently rub the zone with a circular motion, rinse it with lukewarm water then dry the surface thoroughly with a clean cloth while taking care to remove any wetness or dull marks.

EXTRAORDINARY CLEANING

For effective stain removal, it is fundamental to promptly remove dirt and impurities that come into contact with the surface; try to clean the door while the stain is fresh.

Greasy stains: they can be simply removed with cold water and soap or household detergent (without using too much); if necessary, you can try using alcohol.

 **PLEASE NOTE:** After cleaning the top, rinse and dry it.

EXTRAORDINARY CLEANING – REPAIRING MICRO-SCRATCHES

The distinctive nature of the Fenix® surface, with its closed-pore outer layer, allows for repairing the surface from micro-scratches through two solutions:

Using an iron:

1. Place a sheet of damp paper on the area where the micro-scratches are visible;
2. Position the iron on the surface to be repaired;
-  **PLEASE NOTE:** Do not leave the iron on the surface for more than 10 seconds.
3. Rinse the repaired area with lukewarm water and a microfibre cloth.

Using a magic eraser:

1. Rub the magic eraser over the area where the micro-scratches are visible;
The eraser can be used dry or slightly dampened;
2. Rub the surface that has just been repaired using a microfibre cloth.

4.5 VENEERED AND TRAVI VENEERED SURFACES

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of veneered doors, use a soft cloth, if necessary dampened with lukewarm water. Rub the cloth on the surface and dry it thoroughly with a clean cloth.

N.B: For deeper cleaning of the pores, rub in the same direction as the door grain.

EXTRAORDINARY CLEANING

In case of stubborn stains, we suggest using a soft cloth and a product formulated specifically for cleaning wood. After cleaning the surface, rinse it with a well-wrung cloth dampened with lukewarm water then dry the zone with a clean cloth.

COLOUR VARIATIONS

Wood is a natural raw material and can therefore show differences in colour and structure across doors or veneers of the same door. This must not be regarded as a product defect but an intrinsic property of the same.

-  **PLEASE NOTE:** The cleaning and drying motion must be in the direction of the grain.
This movement also guarantees deeper cleaning of the smaller pores.

4.6 SOLID WOOD

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of solid wood doors, use a soft microfibre cloth dampened with lukewarm water. Once the surface has been cleaned, dry it carefully with a clean cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING

In case of stubborn dirt, dampen a microfibre cloth with alcohol diluted in abundant water or a glass cleaner. Rub the surface with a gentle round motion and dry the door carefully with a clean cloth.

 **PLEASE NOTE:** The cleaning and drying motion must be in the direction of the grain. This movement also guarantees deeper cleaning of the smaller pores.

4.7 GLASS DOORS

Gaia set-up



4.7.1 GLASS

ORDINARY CLEANING

To preserve the superficial characteristics of glass doors over time, for daily cleaning we recommend using simply lukewarm water or a neutral detergent (glass cleaner recommended) applied on a microfibre cloth. Clean with a gentle circular motion then remember to dry the surface carefully with a dry cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING

In case of stubborn dirt such as oil or grease, you can use denatured alcohol in small doses diluted with water. Spread it on the surface using a soft microfibre cloth then dry carefully with a clean cloth.

4.7.2 ALUMINIUM (FRAME)

ORDINARY CLEANING

To maintain the aluminium frame we suggest using lukewarm water or a neutral detergent (we recommend a detergent formulated specifically for aluminium) applied on a microfibre cloth. Clean and rinse using a cloth dampened with lukewarm water then dry the surface with a clean cloth.

4.8 LACQUERED FINISHES

ORDINARY CLEANING

A few but essential rules regarding use and maintenance must be observed for lacquered doors. Routine cleaning must be done using a soft microfibre cloth slightly dampened with lukewarm water. Once the surface has been cleaned, we suggest drying it carefully with a clean cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING

In case of stubborn stains, a neutral liquid detergent – for example a glass cleaner – can be added to the damp microfibre cloth. To remove any traces of moisture and dull marks, rub the doors again with a dry and clean cloth.

 **PLEASE NOTE:** Direct and prolonged exposure to sunlight should be avoided or reduced, for example, using curtains or blinds.

 **PLEASE NOTE:** Impacts and contact with sharp and cutting objects could damage the varnish film covering the panels. In case of small localised chips, it is possible to use an appropriate touch-up which can be requested from your trusted dealer. Do not place hot pots on the surface.

5 ACCESSORIES

5.1 ALUMINIUM GRIP PROFILES, PLINTHS AND HANDLES

5.1.1 GRIP PROFILES

For daily cleaning of grip profiles, we recommend using a damp microfibre cloth so as to prevent abrasions or scratches. After rubbing the surface with the cloth, dry it to prevent dull marks or wetting.

For more stubborn stains, we suggest using water and neutral soap or a detergent specifically formulated for aluminium, and spreading the product on the surface with a soft microfibre cloth. We suggest rinsing the treated area and then drying it carefully with a clean cloth.

 **PLEASE NOTE:** Avoid using detergents that are too aggressive or abrasive products which can permanently damage the surface.

5.1.2 PLINTHS

To clean the plinths we suggest using a damp microfibre cloth so as to prevent abrasions or scratches. After rubbing the surface with the cloth, dry it to prevent dull marks from forming. For deeper cleaning, add a neutral detergent.

5.1.3 HANDLES/KNOBS

For daily cleaning of handles we suggest using mild neutral detergents and applying them with a sponge or cloth, both non-abrasive, taking care to rub in the direction of the satin finishing. Rinse with slightly warm water then dry with a clean and dry cloth.

AVOID

- The use of abrasive sponges or steel wool;
- The use of detergents containing abrasive particles;
- Leaving residues of detergents or acidic liquids (e.g. tomato juice, coffee, lemon juice, margarine, vinegar, etc.) on the surface, as they could attack and oxidise the surface over time;
- The use of any acidic detergent or soap, solvents, aggressive substances or substances containing ammonia;
- Especially the use of stainless steel polishes.

5.2 DISH DRAINER UNITS

For daily cleaning of dish drainer units, we suggest using a soft microfibre cloth dampened with lukewarm water. Once it has been cleaned, dry the dish drainer unit thoroughly with a clean cloth so as to prevent dull marks from forming.

To remove more stubborn stains, we suggest using a detergent specifically formulated for steel and applying it with a soft cloth (detergents containing lemon or oxalic acid are highly effective). The treated area should then be rinsed with lukewarm water and dried carefully with a clean cloth.

To remove limescale residues, use a small amount of white vinegar diluted with hot water (1 part of vinegar in 4 parts of hot water), distribute the liquid on the relevant area with the help of a soft sponge then leave it to take effect for roughly 10 minutes. Once it has been cleaned, the surface should then be rinsed with lukewarm water and dried carefully with a clean cloth.

AVOID

- The use of highly corrosive products;
- The use of silver polishes;
- The use of abrasive sponges or steel wool;
- Prolonged contact with damp or rusted ferrous utensils.

5.3 MAGNETIC BACK PANELS

For normal maintenance and cleaning of the magnetic back panel glass, we suggest using a soft microfibre cloth simply dampened with lukewarm water.

For stubborn stains, apply a glass cleaner or neutral detergent on the microfibre cloth and rub the affected area with a gentle circular motion.

To prevent stubborn dull marks, we suggest always treating the stain while it is still fresh.

 **PLEASE NOTE:** For information on the installation, use and maintenance of magnetic back panels, always refer to the instruction booklet accompanying the back panel. The back panel does not need to be dismantled for cleaning.

AVOID

- The use of hydrofluoric acid or products that contain it;
- The use of abrasive sponges or steel wool;
- The use of detergents containing abrasive particles.

5.4 PULL-OUT MECHANISMS

To clean your pull-out mechanism correctly, we suggest using hot water and soap or a neutral detergent. Apply the product on the soft part of the sponge or on a wet cloth then clean the affected area in the same direction of the satin finishing. Rinse with abundant hot water and dry all areas thoroughly using a soft clean cloth. It is fundamental to remove stains promptly.

For more stubborn stains, we suggest using vinegar or denatured alcohol applied on a soft clean cloth. Once the surface has been cleaned, it is essential to rinse it with abundant hot water and then dry all areas with a soft clean cloth.

AVOID

- The use of steam cleaners;
- The use of acidic or alkaline detergents;
- The use of abrasive sponges or steel wool;
- Applying products directly on the surface;
- The use of detergents containing abrasive particles;
- The use of products not suitable for painted metals.

5.5 SINKS AND HOUSEHOLD APPLIANCES

Strictly observe the instructions of the manufacturers as specified in the manuals accompanying the appliances. The household appliance manufacturers provide assistance and warranty on their products, therefore any requests for intervention must be submitted to the support centres indicated in the manuals and warranty certificates accompanying each appliance. The installation of household appliances with aesthetic flaws shall void the warranty.

5.5.1 COOKER HOODS

USE AND MAINTENANCE

Regular maintenance of the filters of the cooker hood and extractor hob is essential to eliminate bad odours, guarantee effective suction and preserve an optimal air quality.

Grease and odour filters used in filtering installations last long if they are cleaned and regenerated correctly.

Metal grease filters can be washed by hand or in the dishwasher at low temperature, while odour filters require periodic washes and regeneration cycles in the oven.

⚠ PLEASE NOTE: It is essential to follow the manufacturer's instructions to prevent damages. It is good practice to switch the cooker hood on 5 minutes before the start of cooking and switch it off 5 minutes after cooking ends.

5.5.2 DISHWASHERS

USE AND MAINTENANCE

We suggest waiting for the dishwasher to cool down at the end of the washing cycle before opening it. The manufacturers provide a protective adhesive product to be applied under the top with instructions attached. The adjacent base units can be equipped with aluminium side protections. Any damages to the worktop or to the adjacent parts due to steam shall not be covered by warranty in case of replacements.

On dishwashers with automatic opening of the door at the end of the wash, deactivate the relevant option by consulting the Use and Maintenance Manual accompanying the appliance. This precaution is necessary whenever laminate worktops/surfaces are used, as prolonged exposure could cause the material to swell.

5.5.3 STAINLESS STEEL SINKS

After every use of stainless steel sinks, we suggest eliminating food residues and carefully drying any remaining water with a clean cloth or a shammy towel, to prevent dull marks from forming.

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning we suggest rinsing the sink carefully with hot water and removing any food residues/dirt. Spray a neutral detergent on the surface using a clean microfibre cloth. Rinse the sink again with lukewarm water to remove any soap residues then dry it thoroughly with a clean cloth or a shammy towel.

⚠ PLEASE NOTE: The cleaning and drying motion must always be in the same direction as the satin finishing.

EXTRAORDINARY CLEANING

Periodically, or in case of stubborn stains, we suggest using a product formulated specifically for steel and applying and spreading it on the surface with a microfibre cloth. Once the product has been applied, leave it to take effect for the necessary time (refer to the indications provided on the product label), rinse with lukewarm water then dry the treated zone with a clean cloth. To prevent stains from becoming hard to remove, we suggest treating them promptly.

Limescale removal: Dilute a small amount of vinegar with hot water (1 part of vinegar in 4 parts of hot water) then use a soft sponge to distribute the liquid on the relevant area in the direction of the satin finishing. After cleaning the surface, rinse and dry it carefully.

⚠ PLEASE NOTE: Avoid letting the product used to clean the steel come into contact with the surface of the laminate/Fenix® laminate top.

Rust removal: Any rust marks on stainless steel derive from external sources. To remove these marks, we suggest using a detergent containing oxalic acid and applying it on a soft dampened cloth. Rub the cloth gently on the surface in the direction of the satin finishing, rinse then dry the sink carefully. If the stain persists, use a steel polish.

Removing tea and coffee stains: Apply a sodium bicarbonate and water solution on the relevant surface. Leave the solution to take effect for 15 minutes then rinse the zone thoroughly and dry it carefully with a clean cloth.

 **PLEASE NOTE:** The cleaning and drying motion must always be in the same direction as the satin finishing.

AVOID

- The use of excessively aggressive detergents such as bleaches, silver cleaners, muriatic acid, sink drain cleaners, products for cleaning terracotta or marble, powerful acids or denture cleaners;
- Prolonged contact with damp or rusted ferrous utensils;
- Leaving cleaning products, or other chemicals, open under the sink as their exhalations could oxidise the surface and corrode the steel in certain cases;
- Leaving food residues on the sink surface for long periods of time;
- The use of rubber mats or steel meshes on the sink bottom;
- The use of abrasive sponges and steel wood, as they can scratch the surface of the sink;
- Cutting or chopping foods directly on the sink;
- Placing pots or other hot objects on the sink surface.

 **PLEASE NOTE:** The bottom of a pot that has just been removed from the burner may reach temperatures of over 600°C. A trivet must be used when handling pots that are still hot.

5.5.4 COMPOSITE SINKS

After every use of composite sinks, we suggest eliminating food residues and carefully drying any remaining water with a clean cloth or a shammy towel, so as to prevent dull marks from forming on the surface.

ORDINARY CLEANING

The ground rule for preserving a composite sink over time is frequent and regular cleaning. For daily cleaning we suggest using normal dish soap and a neutral detergent applied on a microfibre cloth dampened with lukewarm water. Rub the microfibre cloth over the desired zone with a gentle circular motion. Rinse the zone with lukewarm water to remove any soap residues then dry it with a clean cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING

To treat stubborn stains that were not removed promptly, it is fundamental to observe the following indications:

Limescale removal: Dilute a small amount of vinegar with hot water (1 part of vinegar in 4 parts of hot water), distribute the liquid on the relevant area with the help of a soft sponge then leave it to take effect

for roughly 10 minutes. Once it has been cleaned, the surface should then be rinsed with lukewarm water and dried carefully with a clean cloth.

For more stubborn limescale stains, we suggest using specific descalers; dilute the product with water if specified on the label.

AVOID

- The use of excessively aggressive detergents such as ammonia, caustic soda, drain cleaners, abrasive liquids or powders, tap and steel cleaners, and solvents of various types, as they could alter the compound's composition and cause permanent stains;
- Leaving food residues on the sink surface for long periods of time;
- The use of rubber mats or steel meshes on the sink bottom;
- The use of abrasive sponges and steel wool, as they can scratch the surface of the sink;
- Cutting or chopping foods directly on the sink;
- Placing pots or other hot objects on the sink surface.

 **PLEASE NOTE:** The bottom of a pot that has just been removed from the burner may reach temperatures of over 600°C. A trivet must be used when handling pots that are still hot.

5.6 TAPS AND MIXERS

After every use of the mixer, we suggest carefully drying any remaining water residues with a clean cloth, to prevent dull marks from forming.

ORDINARY CLEANING

For daily cleaning of your stainless steel mixer, we suggest using a neutral detergent and a microfibre cloth dampened with lukewarm water. Once the entire mixer has been cleaned, rinse it with a microfibre cloth dampened with lukewarm water only then dry it with a clean cloth.

 **PLEASE NOTE:** For stainless steel mixers, the cleaning and drying motion must always be in the same direction as the satin finishing.

Arredo3 S.p.A. Unipersonale
Via Moglianese, 23 - 30037 Scorzè (VE) - Italy
Tel. +39 041 5899111 - Fax +39 041 5899130
www.arredo3.com - arredo3@arredo3.it



