

## GUIDA RAPIDA ALL'USO E MANUTENZIONE



Strutture idrorepellenti  
V100 ecologiche classe E1

### Ufficio e stabilimento:

Via Treviso, 4 - fraz. Sambuceto  
66020 S. GIOVANNI TEATINO (CH) - ITALY  
Tel. +39 085.4462832 - +39 085.4460076 - Fax +39 085.4460322  
Partita IVA / Cod. Fisc. 00916550684  
www.dueellecucine.it  
e-mail: info@dueellecucine.it

### GUIDA RAPIDA ALL'USO E MANUTENZIONE

#### PRINCIPALI CONSIGLI PER NON CAUSARE DANNI (TALVOLTA IRREPARABILI) ALLA TUA CUCINA

La cucina che avete appena acquistato è prodotta con materiali di qualità destinati a durare nel tempo. Per mantenerla integra e bella vi consigliamo di leggere attentamente i suggerimenti indicati in questo manuale che vi è stato consegnato insieme al modello scelto. Qui troverete tutte le necessarie indicazioni per la pulizia e il trattamento dei materiali di cui è fatta la cucina.

#### ANTE

##### ANTE IN LAMINATO O POLIMERICO

Non servitevi di pagliette in acciaio o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la specularità della superficie. Per una perfetta manutenzione delle ante in laminato usate un panno in microfibra e un prodotto detergente specifico. Evitate l'uso di creme abrasive e di acetone.

##### ANTE LACCATE

Evitate assolutamente l'uso di acetone.

##### ANTE IN LEGNO (IN MASSELLO E IMPIALLACCIATE)

Asciugate le ante dove l'acqua può essere caduta accidentalmente o il vapore condensato sulle superfici. Non usate alcool o smacchiatori. Evitate assolutamente l'uso di acetone, trielina e ammoniacca. Nel corso del tempo il legno, come il laccato, subisce variazioni di colore. Per ritardare questo processo, evitate semplicemente di esporre la cucina ai raggi diretti del sole. Evitare l'uso di candeggina e di detersivi che contengono candeggina. Accendete la cappa aspirante tutte le volte che cucinate.

##### ANTE IN ACCIAIO INOX

Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti.

##### PIANI IN MARMO O GRANITO

Pulite la superficie solo con acqua tiepida e sapone, evitando detersivi liquidi e pulite subito, a macchia fresca, liquidi di origine alimentare (vino rosso, cola, olio, aceto, caffè, frutta e ortaggi). Evitate l'uso di trielina, ammoniacca e di creme abrasive o pagliette in acciaio che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le ante. Attenzione anche all'acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori, negli agrumi) che può provocare irrimediabili segni di corrosione e che agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza. Evitate le macchie da calore: non appoggiate pentole calde direttamente sui piani in marmo e non fate sporgere dal bordo del piano cottura, durante l'operazione di cottura dei cibi, pentole, tegami e bisticchiere. Dopo l'installazione eventuali tracce in eccesso di trattamento impermeabilizzante vanno rimosse utilizzando un panno inumidito con alcool.

##### PIANI IN LAMINATO

Non servitevi di pagliette in acciaio o di prodotti contenenti paste abrasive che potrebbero compromettere la specularità della superficie. Rischio di

decolorazioni possono essere provocate da succhi di frutta, candeggianti e forti prodotti chimici e sanitari. Rimuoveteli dunque subito e ripulite bene. Per evitare bruciature e screpolature, non appoggiate sui piani pentole calde (fare particolarmente attenzione alla caffettiera) e ferri da stiro e, mentre cucinate, non fate sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bisticchiere. Evitate di trascinarvi oggetti che potrebbero rigarli. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate invece sempre, per tutti, un tagliere, per evitare danni permanenti al piano.

##### PIANI IN DECORCERAMICA

Non usate assolutamente pulitori a vapore per le fughe. Evitate di colpire le piastrelle smaltate con oggetti acuminati. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Per evitare bruciature e screpolature, non appoggiate sui piani pentole calde (fare attenzione particolarmente alle caffettiere) e ferri da stiro e, mentre cucinate, non fate sporgere dal bordo del piano cottura tegami, pentole e bisticchiere. Evitate di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate invece sempre un tagliere, per evitare danni permanenti al piano. Evitate assolutamente l'uso di detersivi acidi, in particolare modo l'acido muriatico, la candeggina e altri prodotti contenenti cloro o suoi composti. Evitare di lasciare oggetti metallici bagnati sui piani per lungo tempo.

La permanenza di tali oggetti può causare la formazione di ossidazioni che possono trasmettersi ai piani stessi, provocando la formazione di macchie e/o ruggine. La rimozione di queste si rivela difficile anche utilizzando la Inox Creme Franke'. Nel caso di lunghi contatti l'eliminazione delle macchie potrebbe risultare impossibile senza ricorrere a lavorazioni meccaniche di lucidatura. (Questo non avviene per gli oggetti in acciaio che non si ossidano.)

##### PIANI COMPOSTI QUARZO

Sui piani Quarzo, resistenti a calore molto elevato, si possono appoggiare anche pentole che scottano, ma non ferri da stiro, piastre roventi e caffettiere.

##### LAVELLI IN CERAMICA

Le nostre ceramiche sono caratterizzate da un'ottima resistenza agli urti. E' comunque sempre necessaria una certa attenzione al fine di evitare scheggiature.

##### LAVELLI IN RESINA

Per una migliore protezione del lavello sarebbe opportuno usare cestelli plastificati piuttosto che vaschette mobili di plastica o di smalto. Non si dovrebbero appoggiare pentole o tegami caldissimi sullo scolatoio. Evitate di preparare cibi direttamente sullo scolatoio. Evitate anche di far cadere oggetti pesanti o troppo appuntiti.

##### LAVELLI IN FRAGRANITE, GRANIT E CRISTALITE

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

##### LAVELLI IN ACCIAIO INOX

Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere; non lasciate nel lavello spugne impregnate di detersivo, per evitare ossidazioni. Sotto il lavello in acciaio non lasciate confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti chimici di composizione acida per evitare ossi-

dazioni e corrosioni dovute alle esalazioni. Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Evitate di lasciare oggetti metallici bagnati sui piani per lungo tempo. La permanenza di tali oggetti può causare la formazione di ossidazioni che possono trasmettersi ai piani stessi, provocando la formazione di macchie e/o ruggine. La rimozione di queste si rivela difficile anche utilizzando la Inox Creme Franke'. Nel caso di lunghi contatti l'eliminazione delle macchie potrebbe risultare impossibile senza ricorrere a lavorazioni meccaniche di lucidatura. (Questo non avviene per gli oggetti in acciaio che non si ossidano.)

##### CAPPE

Fumo e vapore a lungo andare possono danneggiare la cucina. Per combatterli basterà accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura; lavate quindi i filtri metallici o sostituite periodicamente i filtri sintetici, per mantenere l'apparecchio in perfetta efficienza. Se utilizzate una cappa filtrante (nei casi in cui la Legge ne consente l'uso) si suggerisce di sostituire periodicamente anche i filtri a carboncino che troverete presso i Rivenditori, per un perfetto funzionamento della cappa nel tempo. Seguire le indicazioni specifiche per ogni cappa fornite all'interno della stessa dalla casa produttrice.

##### CAPPE CON FRONTALE IN ALLUMINIO, IN METALLO E LAMIERA VERNICIATA

Non utilizzate mai pagliette o prodotti abrasivi.

##### TAVOLI

Ricordate di non stritare sui piani impiallacciati, in laminato, in legno lamellare e listellare, per non causare modificazioni e macchie indelebili determinate dal calore di un ferro da stiro e scollamento delle superfici.

##### SEDIE

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che le sedie non sono adatte ad un uso esterno, che vanno utilizzate sempre con le quattro gambe appoggiate sul pavimento e senza mai sedersi sulla spalliera. Fare particolare attenzione quando si accosta la sedia al tavolo.

##### ZOCCOLI E TELAI IN ALLUMINIO

L'alluminio, sia quello verniciato che quello anodizzato, non dà problemi di manutenzione. Fate comunque sempre attenzione agli abrasivi e ai prodotti chimici che possono opacizzare la superficie.

##### CERNIERE

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



#### GUIDE CASSETTI

Evitate, in posizione aperta, di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna. Evitate inoltre di chiudere violentemente il cassetto POMEILLI E MANIGLIE. Evitate pagliette di acciaio, prodotti abrasivi e detersivi aggressivi che potrebbero compromettere le pellicole protettive che ne garantiscono la durata.

#### ELETTRODOMESTICI

Seguire le indicazioni specifiche per ogni elettrodomestico fornite all'interno dello stesso dalla casa produttrice. Evitare l'uso di creme abrasive che possono opacizzare e graffiare le superfici ed evitare contatti prolungati con prodotti che contengono solventi, nella pulizia della finitura esterna degli elettrodomestici (frigorifero e congelatore, lavastoviglie, lavatrice, cucina a gas). L'interno di frigoriferi e congelatori, che può essere pulito con prodotti contenenti cloro, deve essere accuratamente risciacquato e quindi perfettamente asciugato prima dell'uso.

*Gentile Cliente, nel ringraziarLa per la preferenza accordataci scegliendo una delle nostre Cucine, Le ricordiamo che la DUE ELLE CUCINE con la sua organizzazione vuole offrirLe un servizio più efficiente. Con questa parte del manuale abbiamo pensato di fornirLe la scheda prodotto che ottempera alle disposizioni legislative vigenti in materia di uso, manutenzione, e riciclaggio.*

#### STRUTTURA DI CASSONE E RIPIANI

Pannelli di particelle di legno di classe E1 nobilitati in melaminico idrorepellente, spessore 18.

#### BORDO

In laminto (carta melaminica) incollato con colle poliuretatiche termoindurenti.

#### SCHIENALI

Pannelli di fibre a media densità (classe E1) nobilitati con carta finish incollata con prodotti vinilici.

#### PIANO DI LAVORO

Piano in laminato: pannello di particelle di legno (classe E1) idrorepellente (V100) di spessore 39 mm rivestito da laminato ad alta pressione (HPL). Per i piani di lavoro particolari a richiesta del cliente; essi sono comunque identificati in sede di acquisto da apposite etichette che ne indicano la tipologia (marmo, acciaio ecc) di appartenenza.

#### LAVELLO

In lamiera di acciaio inox 18/10 monostampo o con vasche elettrosaldate, finitura liscia "operata". Per i lavelli particolari a richiesta del cliente; essi sono comunque identificati in sede di acquisto, da apposite etichette adesive applicate su ogni articolo che ne indicano la tipologia di appartenenza.

#### MENSOLE

Mensola nobilitata: pannello di particelle di legno (classe E1) nobilitato in melaminico; bordo in laminato.

Mensola impiallacciata: pannello di particelle di legno (classe E1) impi-



lacciato con tranciato di legno e verniciato con prodotti acrilici/poliuretanic.

#### CORNICI

In legno di abete impiallacciato con tranciato di legno; verniciatura acrilica/poliuretanic.

#### RIVESTIMENTO FONDO MOBILE LAVELLO

In alluminio quadrettato, protegge il

mobile lavello dalle perdite d'acqua.

#### PIEDINI

In tecnopolimeri a base poliestere antiurto regolabili in altezza.

#### ZOCCOLI

In PVC ricoperti da carta melaminica decorata con guarnizione in gomma o alluminio.

#### FONDO CASSONE PER FRIGO

In PVC rigido inalterabile ad eventuali perdite d'acqua.

#### ALZATINA PER I PIANI

In alluminio con decoro in laminato o alluminio.

#### CERNIERE

lamiera di acciaio e lega di zama ramata e nichelata anticorrosione angolo di apertura 110° o 180° (scolapiatti) regolabili in tre direzioni.

#### CASSETTI E CESTONI (struttura interna)

Pannelli nobilitati spessi 14 mm sponde in lamiera stampata, zincata e verniciata anticorrosione. Essi sono montati su guide scorrevoli con fermo di fine corsa.

#### GRIGLIE SCOLAPIATTI E CESTI

In acciaio inox elettrosaldato, possono essere plastificate con resina polimerica, cromate o nichelate.

#### TAVOLI

Piano: può essere un pannello di particelle di legno (classe E1) rivestito da laminato HPL (vedi piano di lavoro in laminato) o impiallacciato con tranciato di legno e verniciato con tinte all'acqua, poliuretaniche o acriliche, oppure può essere di cristallo o granito. Fasce e Basamento: possono essere realizzate in metallo o in pannelli multi-



strati nobilitati o impiallacciati con tranciato di legno. possono essere di metallo o in legno massello di frassino, faggio o pino; la verniciatura è eseguita con prodotti acrilici/poliuretanic.

#### SEDIE E SGABELLI

Struttura: può essere in metallo tubolare verniciata con polveri termoindurenti, oppure in legno massello di frassino, faggio o pino verniciati con prodotti all'acqua (impregnante) e acrilici/poliuretanic (fondo). Seduta e schienale: può essere realizzata in materiale sintetico in legno massello di faggio, frassino o pino, in multistrato, in tessuto imbottito oppure in paglia.

*Ogni tipologia di sedia o tavolo è identificata in sede di acquisto Con apposita etichetta adesiva posta sull'imballo.*

#### EMISSIONI DI FORMALDEIDE

Pannello di classe E1 fa riferimento alla norma Europea EN 120 ed è quello con minor emissione di formaldeide (<3.5 mg/h -m2).

#### CARICHI AMMESSI

Reggipensili: resistenza max a flessione 145 kg  
Guide cassette: carico max dinamico 25 kg; statico 40 kg.  
Cerniere: prove di fatica non hanno evidenziato cedimenti significativi dopo 80.000 cicli (anta 70x60 cm pesante 8.8 kg con 2 cerniere, sottoposta ad aperture e chiusure ripetute).  
Carico max di rottura all'apertura: 130 N (nelle condizioni di prova sopra specificate).  
Vetri temperati: in caso di rottura tali vetri si frantumano in piccolissimi pezzi tali da non creare pericolose lame di vetro tagliente; i vetri rilegati sono composti da formelle di vari vetri che possono essere non temperati.

*Assicurarsi che il montaggio venga effettuato da personale qualificato e in ogni caso non apportare modifiche al mobile tali da compromettere la stabilità della struttura.*

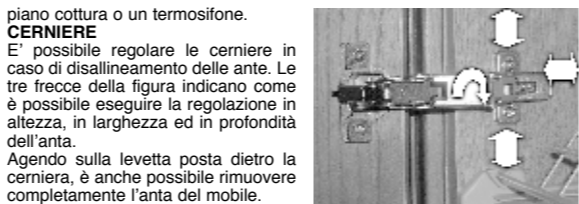


#### ECOLOGIA

Alla fine della sua utilizzazione non disperdere il mobile nell'ambiente, ma chiamate l'azienda di smaltimento rifiuti solidi urbani per il suo trasporto in discarica o recupero.

#### COLONNA FRIGORIFERO

Per un corretto funzionamento, la colonna frigo necessita di un'areazione continua che viene garantita da uno speciale fondo in plastica perforato che permette al flusso d'aria di entrare da sotto la porta del mobile e di uscire dalla parte superiore; quindi non posare nulla sopra e sotto le colonne.  
E' sconsigliato inoltre collocare il frigorifero vicino ad una fonte di calore tipo, un



#### CAPPA

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

- Il filtro antigrasso in fibra sintetica tipo "usa e getta" va cambiato ogni 6 mesi.
- Il filtro antigrasso in metallo va lavato in lavastoviglie ogni 2mesi.

#### ATTACCAGLIA PENSILE - RIPIANI

Il pensile è agganciato alla barra reggipensili per mezzo di attaccaglie che consentono al pensile una regolazione in altezza e in profondità per mezzo di apposite viti.  
Grazie ad una serie di fori praticati sul fianco del mobile è possibile collocare il ripiano all'altezza desiderata.

#### PIANO DI LAVORO

Controllare che lungo il perimetro dei fori del piano cottura e del lavello sia applicata correttamente la guaina di protezione in dotazione.  
Controllare che sia applicato del silicone nelle giunzioni dei top prima di effettuare l'accostamento.  
Controllare che l'alzatina sia montata ben aderente al muro e al piano .

#### PIEDINI E ZOCCOLI

Per consentire di operare al di sotto dei mobili, lo zoccolo della cucina è agganciato ai piedini tramite dei ganci di plastica a sganciamento rapido per cui è sufficiente tirare o spingere lo zoccolo sui piedini; tali ganci possono essere posizionati in corrispondenza dei piedini grazie ad una guida di scorrimento ricavata sullo zoccolo.  
I piedini di basi e colonne possono essere regolati in altezza per poter



livellare la cucina in caso di pavimenti non perfettamente in piano; per fare ciò basta ruotare la base filettata dei piedini come mostrato in figura.

#### PIANO DI LAVORO

##### PIANO IN LAMINATO

Il laminato ad alta pressione (HPL) che riveste il piano è un materiale molto resistente che garantisce secondo le normative europee EN 438, alti standard di qualità riferiti alla resistenza al graffio, al calore, alle macchie, all'urto e all'abrasione; esso è disponibile anche con bordo anteriore rialzato con funzione salvagoccia (preserva le ante e il mobile da possibili infiltrazioni d'acqua).

##### PIANO IN MARMO O GRANITO

Molto delicati perché porosi e quindi facilmente soggetti alle macchie da liquidi versati accidentalmente sulla superficie; il marmo inoltre è facilmente attaccabile dagli acidi deboli contenuti ad esempio nell'aceto o nel limone; è consigliabile comunque proteggere la superficie con uno strato di cera per pavimenti.

##### PIANO IN ACCIAIO

E' composto da un piano rivestito da lamiera in acciaio inox 18/10 ed è perfettamente inattaccabile dalle macchie, bisogna comunque evitare l'uso di oggetti appuntiti o prodotti abrasivi che possono rovinare la superficie.

##### PIANO PIASTRELLATO

Realizzato con piastrelle di ceramica smaltata incollate su un pannello idrorepellente e stuccate con materiale impermeabile; la superficie ceramica è inattaccabile dalle macchie.

#### LAVELLO

##### LAVELLO SMALTATO

In acciaio smaltato; si rovina facilmente con gli urti, lo smalto è molto fragile e si scheggia.

##### LAVELLO IN RESINA

Composto di resine e cariche minerali polimerizzate in stampo, è inattaccabile dalle macchie, ma con il tempo può perdere elasticità e rompersi in seguito agli shock termici subiti (acqua fredda-calda); non è facilmente riciclabile.

##### IL LEGNO

Il legno è un materiale naturale con le caratteristiche che ne derivano; la differenza di venatura o tonalità tra le varie parti non può



perciò essere motivo di reclamo. L'esposizione del legno alla luce diretta del sole può causare variazioni di colore; con il tempo il legno matura e può assumere una tonalità leggermente diversa che non deve essere considerata un difetto.

#### PARTI IN LEGNO IMPIALLACCIAE

Pulire delicatamente con un panno umido ed asciugare con cura; evitare l'uso di detersivi e spray che potrebbero danneggiare la lucentezza della vernice.

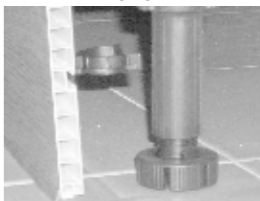
#### PARTI IN LAMINATO O NOBILITATE

Pulire con panno umido o con detersivi per superfici lavabili non abrasivi e non contenenti solventi o alcool.

#### PARTI LACCATE

Pulire con panno morbido e detergente liquido, risciacquare ed asciugare con cura; non utilizzare prodotti abrasivi o che contengono alcol o solventi.

#### PIANI DI LAVORO



I piani in laminato ad alta pressione, in agglomerato e piastrellati vanno puliti con una spugna bagnata con un normale detergente liquido, mentre per togliere le macchie da marmi e graniti basta strofinare con un impasto di bicarbonato e acqua, lasciare agire e pulire poi con una spugna bagnata.

#### CONSIGLI GENERALI

La collocazione degli elettrodomestici all'interno della propria abitazione non deve essere lasciata al caso ma studiata in maniera razionale in modo da ottenere le migliori condizioni di funzionamento e praticità di uso.

- Controllare periodicamente lo stato dell'impianto elettrico ed in particolare l'efficienza dello scarico a terra.
- Non fare la manutenzione degli elettrodomestici senza aver prima staccato la spina o l'interruttore.
- Evitare di far funzionare o di toccare gli elettrodomestici quando si è a piedi nudi e quando il pavimento è bagnato.
- Si consiglia di non utilizzare adattatori e prese multiple, la spina dell'apparecchio deve essere l'unica collegata alla presa per evitare surriscaldamenti e creare cortocircuiti.

#### ATTENZIONE

Fare riferimento scrupolosamente a quanto prescritto dalle case costruttrici nei manuali in dotazione.