

1. INTRODUZIONE

Benvenuti

Grazie per aver scelto una nostra cucina.

Ogni nostra cucina nasce dall'incontro tra progettazione, qualità dei materiali e cura costruttiva, con l'obiettivo di offrire un prodotto affidabile, funzionale e durevole nel tempo.

Una cucina è uno spazio vissuto quotidianamente, sottoposto a utilizzo intenso, variazioni di temperatura, umidità, vapore e continui movimenti di apertura e chiusura. Per questo motivo, un corretto utilizzo e una manutenzione adeguata sono fondamentali per preservarne nel tempo estetica, funzionalità e prestazioni.

Questo manuale raccoglie le principali indicazioni per il corretto utilizzo, la pulizia e la manutenzione dei materiali e dei componenti che compongono il prodotto.

Le istruzioni contenute in questo documento hanno lo scopo di aiutarvi a mantenere la vostra cucina nelle migliori condizioni possibili durante tutto il suo ciclo di vita.

Si raccomanda di conservare questo manuale per future consultazioni.

2. INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO

La cucina è un sistema d'arredo composto da elementi strutturali, frontali, componenti meccanici, accessori ed eventuali elettrodomestici integrati, progettati per lavorare insieme in modo armonico e funzionale.

A seconda del modello e della configurazione scelta, il prodotto può includere materiali differenti, tra cui, a titolo esemplificativo:

- pannelli melaminici
- superfici PET
- superfici laccate
- materiali impiallacciati
- vetro
- alluminio
- materiali compositi
- componenti metallici
- sistemi di illuminazione integrata
- accessori meccanici e ferramenta

Ogni materiale possiede caratteristiche tecniche ed estetiche specifiche e può richiedere particolari attenzioni di utilizzo, pulizia e manutenzione.

Eventuali caratteristiche naturali dei materiali, leggere differenze cromatiche, variazioni di venatura o piccoli assestamenti nel tempo rappresentano comportamenti fisiologici compatibili con la natura del prodotto e dei materiali utilizzati.

Il prodotto è progettato esclusivamente per uso domestico interno, salvo diversa specifica indicazione contrattuale.

3. SICUREZZA GENERALE

L'utilizzo corretto della cucina contribuisce a garantirne sicurezza, funzionalità e durata nel tempo.

Il prodotto è stato progettato per l'uso domestico ordinario e deve essere utilizzato esclusivamente secondo la sua destinazione d'uso.

Un utilizzo improprio o non conforme può compromettere il corretto funzionamento del prodotto e generare situazioni di rischio per persone o cose.

Utilizzo previsto

La cucina è progettata per la preparazione, conservazione e gestione delle normali attività domestiche.

Non è consentito utilizzare componenti della cucina per finalità diverse da quelle previste, inclusi utilizzi impropri che possano generare sovraccarichi, sollecitazioni anomale o condizioni di pericolo.

Sicurezza strutturale

Per garantire condizioni di utilizzo sicure:

- non appendersi ad ante, cassetti, cestoni, ripiani o mensole;
- non utilizzare cassetti, cestoni o ripiani come gradini o supporti per salire;
- non applicare carichi superiori ai limiti indicati nel presente manuale;
- non concentrare pesi elevati in un solo punto;
- non modificare, manomettere o rimuovere componenti strutturali, sistemi di fissaggio o ferramenta.

Un uso improprio può compromettere stabilità, funzionalità e sicurezza del prodotto.

Bambini e persone vulnerabili

Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

Si raccomanda di:

- evitare che i bambini si appendano o si arrampichino su ante, cassetti o elementi sospesi;
- non lasciare accessibili oggetti pericolosi, utensili taglienti o prodotti chimici all'interno di mobili facilmente raggiungibili;
- sorvegliare l'utilizzo di componenti mobili che possano generare schiacciamenti accidentali.

La cucina non deve essere utilizzata come area di gioco.

Componenti mobili e meccanismi

Ante, cassetti, cestoni e sistemi estraibili devono essere utilizzati correttamente, evitando:

- aperture forzate oltre il normale fine corsa;
- chiusure violente;
- utilizzi impropri che generino torsioni o sollecitazioni anomale.

La presenza di sistemi ammortizzati o assistiti non elimina la necessità di un utilizzo corretto.

Sicurezza termica

Prestare attenzione alla presenza di superfici calde, vapori, liquidi bollenti o elettrodomestici in funzione.

Il contatto diretto con fonti di calore elevate o l'esposizione prolungata a vapore eccessivo possono danneggiare materiali e componenti.

Le indicazioni specifiche relative a calore, vapore ed elettrodomestici integrati sono riportate nei capitoli dedicati.

Collegamenti tecnici

Eventuali collegamenti elettrici, idraulici, gas o interventi su sistemi tecnici devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato e secondo la normativa vigente.

Non intervenire autonomamente su componenti tecnici o impianti integrati.

In caso di anomalie

In presenza di:

- instabilità percepita;
- componenti allentati;
- difficoltà anomale di apertura o chiusura;
- rumorosità anomale;
- danni visibili a componenti strutturali o meccanici;

si raccomanda di interrompere l'utilizzo del componente interessato e richiedere una verifica.

4. INSTALLAZIONE

La corretta installazione della cucina è fondamentale per garantirne sicurezza, funzionalità, durata nel tempo e corretto comportamento dei componenti.

Una posa non conforme può compromettere stabilità, allineamenti, prestazioni meccaniche, ventilazione degli elettrodomestici e conservazione dei materiali.

Personale qualificato

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato e adeguatamente competente.

Operazioni di montaggio, fissaggio, collegamento e regolazione richiedono competenze tecniche specifiche e l'utilizzo di sistemi di installazione idonei.

Verifica preliminare dell'ambiente

Prima dell'installazione è necessario verificare che l'ambiente presenti condizioni compatibili con il corretto montaggio del prodotto.

In particolare devono essere valutati:

- planarità del pavimento;
- verticalità e idoneità delle pareti;
- capacità portante dei supporti destinati a pensili, mensole, colonne sospese o altri elementi fissati;
- presenza e corretta predisposizione degli impianti elettrici, idraulici, gas e scarichi;
- compatibilità degli spazi di installazione con il progetto previsto.

Eventuali irregolarità strutturali dell'ambiente possono richiedere interventi correttivi o soluzioni tecniche dedicate.

Fissaggi e supporti

Pensili, mensole, elementi sospesi e componenti fissati a parete devono essere installati utilizzando sistemi di fissaggio adeguati alla tipologia del supporto esistente.

Materiali costruttivi differenti (ad esempio laterizio, cartongesso, cemento, murature alleggerite o altri supporti) richiedono sistemi di ancoraggio specifici.

La sicurezza del fissaggio dipende dalla corretta valutazione tecnica del supporto e dalla qualità dell'installazione.

Collegamenti tecnici

Tutti i collegamenti relativi a:

- impianto elettrico;
- impianto idraulico;
- impianto gas;
- sistemi di aspirazione;
- elettrodomestici integrati;

devono essere eseguiti esclusivamente da personale abilitato, nel rispetto delle normative applicabili e delle istruzioni fornite dai produttori dei singoli componenti.

Elettrodomestici integrati e ventilazione

La corretta installazione degli elettrodomestici integrati richiede particolare attenzione al rispetto degli spazi di ventilazione previsti.

Una ventilazione insufficiente può compromettere il corretto funzionamento degli apparecchi e causare surriscaldamenti, accumuli di condensa o danneggiamenti ai mobili circostanti.

In presenza di frigoriferi, forni, lavastoviglie, microonde, piani cottura o altri apparecchi integrati, devono essere rispettate integralmente le prescrizioni tecniche del produttore.

Regolazioni finali

Al termine dell'installazione devono essere effettuate tutte le necessarie regolazioni di:

- ante;
- cerniere;
- cassette;
- cestoni;
- sistemi estraibili;
- frontali;
- meccanismi di apertura e chiusura.

Una regolazione non corretta può compromettere comfort d'uso, funzionalità e durata dei componenti.

Sigillature e protezioni

Le sigillature previste in corrispondenza di lavelli, piani di lavoro, giunzioni, schienali o altri punti sensibili devono essere realizzate correttamente per prevenire infiltrazioni di acqua o umidità.

La mancata o non corretta sigillatura può causare deterioramento dei materiali.

Prima messa in servizio

Prima del normale utilizzo si raccomanda di verificare:

- corretto funzionamento di ante e cassette;
- stabilità generale della composizione;
- corretto funzionamento degli elettrodomestici installati;
- integrità di superfici e componenti;
- corretta ventilazione degli apparecchi.

5. CONDIZIONI AMBIENTALI DI UTILIZZO

La cucina è progettata per l'utilizzo in ambienti domestici interni con condizioni climatiche ordinarie e controllate.

I materiali che compongono il prodotto, in particolare quelli a base legno o derivati, possono reagire alle condizioni ambientali modificando nel tempo il proprio comportamento dimensionale o estetico.

Temperatura, umidità, esposizione al calore, vapore e luce diretta possono influenzare conservazione, stabilità e durata del prodotto.

Temperatura ambiente

Per garantire condizioni ottimali di utilizzo e conservazione, la temperatura dell'ambiente dovrebbe essere mantenuta indicativamente tra:

10°C e 35°C

Esposizioni prolungate a temperature superiori o inferiori rispetto a tali valori possono accelerare l'usura dei materiali o alterarne le caratteristiche.

Umidità relativa

L'umidità ambientale dovrebbe essere mantenuta, per periodi prolungati, indicativamente tra:

40% e 70% di umidità relativa

Valori eccessivamente elevati possono favorire:

- assorbimento di umidità;
- rigonfiamenti dei materiali;
- deterioramento di superfici o bordature;
- formazione di condensa.

Valori eccessivamente bassi possono invece favorire:

- tensioni nei materiali;
- micro deformazioni;
- variazioni dimensionali;
- piccoli movimenti di assestamento.

Acqua e ristagni

La cucina è progettata per il normale utilizzo domestico, ma non per il contatto prolungato con acqua stagnante o infiltrazioni.

Si raccomanda pertanto di:

- asciugare tempestivamente eventuali liquidi versati;
- evitare ristagni su piani di lavoro, giunzioni, bordi, lavelli o zone di contatto tra materiali;
- verificare periodicamente eventuali perdite provenienti da impianti o apparecchi collegati.

L'esposizione prolungata all'umidità può compromettere la stabilità e l'integrità dei materiali.

Esposizione alla luce naturale

L'esposizione continuativa alla luce naturale diretta o a forti sorgenti luminose può modificare nel tempo l'aspetto estetico di alcuni materiali.

In particolare possono verificarsi:

- leggere variazioni cromatiche;
- cambiamenti di tonalità;
- differenze di uniformità visiva;
- naturale evoluzione dell'aspetto superficiale.

Si tratta di fenomeni fisiologici compatibili con la natura di molti materiali utilizzati.

Vapore e condensa

L'accumulo frequente di vapore o condensa in assenza di adeguata ventilazione può accelerare il deterioramento di superfici, bordature e componenti sensibili.

Si raccomanda di:

- garantire un adeguato ricambio d'aria negli ambienti;
- utilizzare correttamente i sistemi di aspirazione durante la cottura;
- limitare esposizioni dirette e ripetute a vapore intenso.

Le indicazioni specifiche relative all'esposizione a calore e vapore sono riportate nei capitoli dedicati.

Utilizzo in ambienti non idonei

Il prodotto non è progettato per utilizzo continuativo in ambienti con condizioni ambientali incompatibili, quali, a titolo esemplificativo:

- ambienti esterni;
- locali privi di adeguata protezione climatica;
- ambienti soggetti a elevata condensa persistente;
- spazi con forte esposizione continuativa a umidità o temperature estreme.

6. LIMITI DI CARICO

Per garantire sicurezza, funzionalità e durata nel tempo, è fondamentale rispettare i limiti di carico previsti per i diversi componenti della cucina.

Il superamento dei carichi consigliati o una distribuzione non corretta del peso possono compromettere stabilità, funzionalità dei meccanismi e integrità dei componenti.

Regole generali

Salvo diversa indicazione specifica, i carichi devono sempre essere:

- distribuiti in modo uniforme sulla superficie interessata;
- compatibili con la tipologia del componente;
- applicati secondo il normale utilizzo previsto del prodotto.

Devono essere evitati:

- carichi concentrati in un solo punto;
- urti o sovraccarichi improvvisi;
- utilizzi impropri che generino sollecitazioni anomale;
- carichi dinamici applicati a componenti aperti.

Portate massime consigliate

Le portate indicate rappresentano i limiti massimi consigliati per il corretto utilizzo dei componenti della cucina.

Per i componenti dotati di sistemi meccanici di scorrimento o movimentazione (come cassetti, cestoni e sistemi estraibili), la portata indicata si riferisce alla **capacità complessiva del sistema installato**, comprensiva del peso proprio del componente stesso, inclusi struttura, frontale, accessori ed eventuali elementi integrati.

Di conseguenza, il carico utile effettivamente disponibile per il contenuto può risultare inferiore al valore nominale dichiarato.

Esempio pratico:

se un sistema estraibile ha una portata massima di **40 kg** e il peso complessivo del cassetto completo (struttura, frontale e accessori) è pari a **12 kg**, il carico utile residuo disponibile per il contenuto sarà pari a circa **28 kg**.

Portate indicative dei principali componenti*

Componente	Portata massima consigliata
Ripiani standard**	20 kg
Ripiani in vetro	5 kg
Fondi luminosi	5 kg
Ripiani di grandi dimensioni (es. 120 cm)	10 kg
Cassetti***	secondo specifica tecnica del sistema installato
Cestoni***	secondo specifica tecnica del sistema installato

Componente	Portata massima consigliata
Cestelli estraibili base angolo***	secondo specifica tecnica del sistema installato

* I valori indicati si intendono riferiti a condizioni di utilizzo corretto e con carico uniformemente distribuito.

** La portata dei ripiani può variare in funzione di dimensioni, materiale, spessore, configurazione e sistema di supporto adottato.

*** La capacità utile disponibile dipende dalla portata nominale del meccanismo installato e dal peso proprio del componente completo.

Pensili, mensole ed elementi sospesi

Pensili, mensole ed elementi sospesi devono essere utilizzati con particolare attenzione, evitando sovraccarichi e concentrazioni eccessive di peso.

La capacità di carico effettiva di tali componenti dipende da molteplici fattori, tra cui:

- caratteristiche costruttive del componente;
- sistema di fissaggio adottato;
- tipologia di ferramenta installata;
- qualità e corretta esecuzione del montaggio;
- natura e capacità portante della parete di supporto.

Per questo motivo, si raccomanda di attenersi alle specifiche tecniche del prodotto installato e di evitare carichi eccessivi.

Come regola generale:

- distribuire il contenuto in modo equilibrato;
- collocare gli oggetti più pesanti preferibilmente nelle basi o nelle colonne;
- evitare carichi concentrati su singole zone.

Distribuzione del peso

Una corretta distribuzione del carico contribuisce a preservare stabilità e funzionalità del prodotto nel tempo.

Si raccomanda di:

- distribuire uniformemente il peso;
- evitare accumuli eccessivi su un solo lato;
- non sovraccaricare componenti estraibili;
- evitare aperture con carichi instabili o mal distribuiti.

Utilizzi impropri

Non devono essere utilizzati come supporti strutturali o di appoggio improprio:

- ante;
- cassette aperti;
- cestoni aperti;
- sistemi estraibili;
- ripiani non progettati per carichi strutturali;
- mensole e componenti sospesi oltre il normale utilizzo previsto.

Non è consentito:

- salire sui componenti;
- appendersi;
- utilizzare elementi mobili come gradini o supporti.

7. USO CORRETTO QUOTIDIANO

Un utilizzo corretto e consapevole della cucina contribuisce in modo determinante a preservarne funzionalità, estetica e durata nel tempo.

La cucina è progettata per il normale utilizzo domestico quotidiano; tuttavia, comportamenti impropri o utilizzi non conformi possono accelerare l'usura dei componenti o causare danni evitabili.

Apertura e chiusura dei componenti

Ante, cassette, cestoni e sistemi estraibili devono essere utilizzati in modo corretto, evitando sollecitazioni anomale.

Si raccomanda di:

- aprire e chiudere i componenti accompagnandone il movimento;
- evitare chiusure violente o urti ripetuti;
- non forzare l'apertura oltre il normale fine corsa;
- non ostacolare il corretto movimento dei meccanismi.

La presenza di sistemi ammortizzati o assistiti migliora comfort e fluidità d'uso, ma non elimina la necessità di un utilizzo corretto.

Uso appropriato dei componenti

Ogni elemento della cucina è progettato per una funzione specifica.

Devono essere evitati utilizzi impropri, quali:

- utilizzare ante, cassette o cestoni come appoggio per il peso del corpo;
- sedersi, salire o appoggiarsi su componenti non progettati a tale scopo;
- utilizzare componenti aperti come gradini o supporti temporanei;
- sottoporre i meccanismi a torsioni, strattoni o sollecitazioni anomale.

Protezione delle superfici

Le superfici della cucina sono progettate per resistere al normale utilizzo domestico, ma richiedono comunque attenzione per preservarne l'aspetto nel tempo.

Si raccomanda di:

- evitare urti contro spigoli, bordi e superfici;
- non trascinare oggetti abrasivi o appuntiti direttamente sulle superfici;
- utilizzare strumenti adeguati (ad esempio taglieri, sottopentola o protezioni compatibili);
- asciugare tempestivamente eventuali liquidi accidentalmente versati.

Distribuzione del contenuto

Per mantenere stabilità e corretto funzionamento:

- distribuire in modo equilibrato il contenuto dei mobili;
- evitare accumuli eccessivi di peso in un solo punto;
- collocare gli oggetti più pesanti preferibilmente nelle basi o nelle colonne;
- utilizzare pensili e componenti sospesi con particolare attenzione.

Attenzione a umidità e residui

Nel normale utilizzo quotidiano è importante evitare che acqua, condensa, residui alimentari o detersivi restino a lungo a contatto con superfici e giunzioni.

Si raccomanda di:

- asciugare immediatamente liquidi e schizzi;
- mantenere pulite le superfici di lavoro;
- controllare periodicamente le zone più esposte a umidità.

Piccoli elettrodomestici da appoggio

L'utilizzo di piccoli elettrodomestici che generano calore o vapore richiede particolare attenzione.

Prestare cura nell'utilizzo di apparecchi quali, a titolo esemplificativo:

- bollitori;
- macchine da caffè;
- tostapane;
- friggitrici ad aria;
- apparecchi a vapore.

È consigliabile evitare che calore o vapore vengano convogliati in modo diretto e continuativo verso ante, pensili, schienali o superfici sensibili.

Utilizzo conforme

Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente secondo la normale destinazione d'uso prevista.

Eventuali utilizzi impropri o non compatibili con le caratteristiche del prodotto possono comprometterne funzionalità, sicurezza e durata.

8. CALORE, VAPORE, CONDENSA E UMIDITÀ OPERATIVA

La cucina è progettata per resistere al normale utilizzo domestico quotidiano; tuttavia, l'esposizione diretta, intensa o prolungata a calore, vapore, condensa o umidità può compromettere nel tempo l'integrità estetica e funzionale di materiali e componenti.

Le principali criticità derivano non tanto dall'utilizzo ordinario degli elettrodomestici, quanto da comportamenti che convogliano calore o umidità in modo diretto e continuativo verso mobili e superfici.

Principi generali

Per preservare il prodotto nel tempo si raccomanda di:

- evitare esposizioni prolungate a fonti di calore intenso;
- evitare accumuli di condensa;
- limitare il contatto diretto e ripetuto con vapore caldo;
- garantire adeguata ventilazione durante l'utilizzo della cucina;
- asciugare tempestivamente eventuale umidità residua.

Il contatto ripetuto con calore o umidità può causare, a seconda dei materiali:

- rigonfiamenti;
- deformazioni;
- deterioramento delle bordature;
- distacchi superficiali;
- alterazioni estetiche;
- decadimento delle prestazioni meccaniche.

Utilizzo della lavastoviglie

La lavastoviglie è una delle fonti più frequenti di danneggiamento dei mobili adiacenti se utilizzata in modo non corretto.

Al termine del ciclo di lavaggio, l'apertura immediata della porta può liberare una notevole quantità di vapore caldo che, se convogliato direttamente verso top, fianchi, sottotop o ante vicine, può provocare deterioramento progressivo dei materiali.

Si raccomanda pertanto di:

- seguire le istruzioni del produttore dell'elettrodomestico;
- evitare aperture brusche immediate se l'apparecchio rilascia vapore intenso verso i mobili;
- prestare attenzione all'eventuale condensa residua;
- asciugare eventuale umidità accumulata nelle zone adiacenti.

Utilizzo del piano cottura

Durante la cottura, pentole, padelle e recipienti possono generare calore elevato e importanti quantità di vapore.

Si raccomanda di:

- utilizzare sempre sistemi di aspirazione adeguati;
- evitare che il vapore venga convogliato direttamente verso ante, pensili o schienali;
- evitare fiamme o fonti di calore che impattino direttamente sui componenti del mobile;
- utilizzare recipienti compatibili con l'area di cottura prevista.

Utilizzo della cappa o dei sistemi di aspirazione

L'utilizzo corretto della cappa o dei sistemi di aspirazione contribuisce in modo significativo alla protezione della cucina.

Si raccomanda di:

- utilizzare l'aspirazione durante le attività di cottura che generano vapore, grassi o condensa;
- mantenere il sistema in buono stato di manutenzione;
- sostituire o pulire i filtri secondo le indicazioni del produttore.

Un sistema di aspirazione inefficiente può favorire accumuli di umidità e grassi sulle superfici.

Piccoli elettrodomestici che generano vapore o calore

Anche piccoli apparecchi domestici possono rappresentare una fonte importante di danneggiamento se utilizzati impropriamente.

Prestare particolare attenzione a:

- macchine da caffè;
- bollitori;
- tostapane;
- friggitrici ad aria;
- apparecchi per cottura a vapore;
- fornelli;
- piccoli elettrodomestici con scarico di aria calda.

Si raccomanda di non utilizzare tali apparecchi in modo che calore, vapore o aria calda vengano scaricati direttamente verso:

- ante;
- pensili;
- sottopensili;
- schienali;
- superfici sensibili.

Frigoriferi integrati

Il corretto funzionamento del frigorifero integrato è fondamentale per evitare accumuli anomali di umidità.

Verificare periodicamente:

- la corretta chiusura delle ante;
- il perfetto stato delle guarnizioni;
- l'assenza di fuoriuscite di condensa o vapore;
- il corretto funzionamento della ventilazione prevista.

Una guarnizione deteriorata o una chiusura non corretta possono provocare fuoriuscite continue di umidità, con possibile deterioramento dei mobili circostanti.

Forni e apparecchi a incasso

Gli apparecchi a incasso devono essere installati e utilizzati nel rispetto delle prescrizioni del produttore.

Una ventilazione insufficiente o un'installazione non corretta possono generare:

- accumulo di calore;
- surriscaldamento localizzato;
- danneggiamento progressivo dei materiali circostanti.

Contatto con oggetti caldi

Non appoggiare direttamente su superfici non idonee:

- pentole appena rimosse dal fuoco;
- teglie calde;
- contenitori ad alta temperatura;
- piccoli apparecchi in funzione.

Utilizzare sempre protezioni compatibili, come sottopentola o supporti adeguati.

Condensa e umidità accidentale

In presenza di condensa, vapore o liquidi:

- asciugare tempestivamente le superfici;
- evitare permanenze prolungate di umidità in giunzioni o bordature;
- verificare eventuali accumuli nascosti in prossimità di elettrodomestici o impianti.

9. FERRAMENTA, MECCANISMI E COMPONENTI MOBILI

La cucina integra componenti meccanici progettati per garantire comfort, fluidità di utilizzo e affidabilità nel tempo.

Cerniere, guide, cassetti, cestoni, sistemi estraibili, meccanismi angolari e altri componenti mobili sono progettati per il normale utilizzo domestico quotidiano e devono essere utilizzati correttamente per preservarne prestazioni e durata.

Un utilizzo improprio può determinare usura anticipata, perdita di regolazione, deterioramento delle prestazioni o danneggiamenti meccanici.

Utilizzo corretto dei componenti mobili

I componenti mobili devono essere utilizzati accompagnandone il normale movimento, senza applicare forze anomale o utilizzi impropri.

Si raccomanda di:

- aprire e chiudere i componenti in modo controllato;
- evitare aperture brusche o strattoni;
- non forzare il movimento oltre il normale fine corsa;
- non ostacolare i meccanismi durante il funzionamento;
- mantenere i componenti liberi da oggetti che possano interferire con il corretto movimento.

Sistemi ammortizzati o assistiti

La presenza di sistemi di chiusura ammortizzata, assistita o servoassistita migliora comfort e fluidità d'uso, ma non rende i componenti immuni da utilizzi impropri.

Tali sistemi non sono progettati per assorbire:

- urti volontari;
- chiusure violente ripetute;
- sovraccarichi;
- sollecitazioni anomale.

Un uso corretto contribuisce in modo determinante alla durata del meccanismo.

Cassetti, cestoni e sistemi estraibili

Cassetti e sistemi estraibili devono essere utilizzati rispettando le portate previste e senza generare carichi anomali.

Evitare di:

- utilizzare cassetti aperti come punto di appoggio;
- sedersi o salire sui componenti aperti;
- applicare peso del corpo;
- caricare in modo squilibrato o concentrato;
- forzare la chiusura in presenza di ostacoli.

Carichi eccessivi o mal distribuiti possono compromettere allineamento, scorrimento e integrità delle guide.

Ante e cerniere

Le ante devono essere utilizzate evitando sollecitazioni improprie.

Si raccomanda di:

- non appendersi alle ante;
- evitare aperture oltre il naturale campo di movimento;
- evitare urti contro pareti, colonne o altri ostacoli;
- verificare periodicamente la presenza di eventuali anomalie.

Le cerniere possono richiedere nel tempo normali microregolazioni dovute all'assestamento del prodotto e al normale utilizzo.

Meccanismi angolari e accessori estraibili

I sistemi angolari, cestelli estraibili e meccanismi accessori richiedono particolare attenzione, in quanto caratterizzati da cinematismi più articolati.

Si raccomanda di:

- rispettare le portate previste;
- distribuire correttamente il contenuto;
- accompagnare il movimento senza forzature;
- evitare urti o chiusure ostacolate.

Pulizia dei meccanismi

Guide, cerniere e componenti meccanici devono essere mantenuti puliti e liberi da accumuli di sporco, polveri o residui che possano comprometterne il corretto funzionamento.

Evitare:

- accumulo di residui alimentari;
- corpi estranei nelle guide;
- contatto prolungato con liquidi;
- utilizzo di detergenti aggressivi o non idonei.

Lubrificazione e interventi tecnici

I meccanismi installati sono progettati per il normale utilizzo senza necessità di interventi ordinari da parte dell'utilizzatore, salvo diversa indicazione del produttore del componente.

Non effettuare:

- smontaggi;

- regolazioni improprie;
- lubrificazioni con prodotti non idonei;
- modifiche ai sistemi installati.

Interventi non corretti possono compromettere sicurezza e funzionalità.

Anomalie di funzionamento

In presenza di:

- rumorosità anomale;
- attriti insoliti;
- difficoltà di apertura o chiusura;
- perdita di allineamento evidente;
- chiusure incomplete;
- scorrimento irregolare;

si raccomanda di interrompere l'utilizzo improprio del componente e richiedere una verifica.

10. ASSESTAMENTI, REGOLAZIONI E NORMALI VARIAZIONI NEL TEMPO

Durante il normale ciclo di vita del prodotto, la cucina può subire piccoli assestamenti dovuti all'utilizzo quotidiano, alle caratteristiche dei materiali, alle condizioni ambientali e al naturale comportamento dei componenti meccanici.

Si tratta di fenomeni fisiologici che, nella maggior parte dei casi, non rappresentano difetti del prodotto ma normali evoluzioni legate all'utilizzo e al tempo.

Assestamenti naturali del prodotto

Nel tempo possono verificarsi:

- lievi variazioni di allineamento tra ante o frontali;
- piccoli spostamenti dimensionali dovuti alle condizioni ambientali;
- normali adattamenti dei componenti meccanici;
- leggere variazioni nella fluidità di apertura o chiusura;
- micro assestamenti dei sistemi di fissaggio o supporto.

Tali fenomeni sono compatibili con il normale comportamento del prodotto se contenuti entro le tolleranze tecniche previste.

Quando può essere necessaria una regolazione

Con il normale utilizzo, alcune regolazioni possono rendersi necessarie per mantenere il corretto funzionamento e l'allineamento estetico del prodotto.

A titolo esemplificativo:

- ante non perfettamente allineate;
- frontali dei cassetti disallineati;
- leggere variazioni nelle fughe tra componenti;
- chiusure meno precise;
- contatti leggeri tra componenti adiacenti;
- piccoli disassamenti visivi.

Regolazioni consentite all'utilizzatore

Alcuni componenti consentono semplici regolazioni di precisione, normalmente effettuabili seguendo le istruzioni del produttore della ferramenta installata.

A seconda della configurazione, possono essere previste regolazioni quali:

- regolazione laterale delle ante;
- regolazione in altezza delle ante;
- regolazione in profondità delle ante;
- riallineamento dei frontali dei cassetti;
- regolazioni dei sistemi estraibili;
- regolazioni di alcuni meccanismi accessori.

Istruzioni operative

Le modalità di regolazione dipendono dalla ferramenta effettivamente installata sul prodotto.

Per questo motivo, le istruzioni dettagliate per la regolazione dei singoli componenti sono riportate nelle relative schede tecniche o allegati dedicati forniti con il prodotto.

Fare riferimento esclusivamente alle istruzioni specifiche del componente installato.

Avvertenze importanti

Prima di effettuare qualsiasi regolazione:

- verificare di aver identificato correttamente il componente interessato;
- utilizzare strumenti adeguati;
- eseguire regolazioni graduali e controllate;
- evitare interventi improvvisati o forzature.

Non effettuare:

- smontaggi non necessari;
- modifiche strutturali;
- interventi su componenti non destinati alla regolazione da parte dell'utilizzatore;
- interventi su sistemi elettrici, assistiti o tecnicamente complessi.

Quando richiedere assistenza

Si raccomanda di richiedere supporto qualificato in presenza di:

- movimenti anomali importanti;
- difficoltà marcate di apertura o chiusura;
- componenti instabili;
- rumorosità persistenti;
- attriti anomali;
- componenti danneggiati;
- dubbi sull'intervento da effettuare.

Normali variazioni estetiche e dimensionali

Nel corso del tempo possono inoltre manifestarsi:

- leggere variazioni cromatiche;
- micro differenze di planarità compatibili con la natura dei materiali;
- fisiologici movimenti dimensionali dei materiali a base legno;
- normali variazioni dovute a esposizione ambientale e utilizzo.

Questi fenomeni, se compatibili con le tolleranze tecniche previste, non compromettono qualità, sicurezza o funzionalità del prodotto.

DA AGGIUNGERE ALLEGATI DI REGOLAZIONE

11. PULIZIA GENERALE E MANUTENZIONE ORDINARIA

Una corretta pulizia ordinaria contribuisce a preservare nel tempo estetica, funzionalità e durata del prodotto.

La manutenzione quotidiana non richiede interventi complessi, ma è importante che venga eseguita con regolarità, utilizzando modalità compatibili con i materiali presenti.

Le indicazioni riportate in questo capitolo hanno carattere generale e devono essere integrate, ove applicabile, con le istruzioni specifiche relative ai singoli materiali o componenti.

Principi generali

Per la normale pulizia quotidiana si raccomanda di:

- utilizzare panni morbidi, puliti e non abrasivi;
- rimuovere tempestivamente polvere, residui alimentari, schizzi e liquidi;
- utilizzare prodotti detergenti delicati compatibili con le superfici trattate;
- asciugare accuratamente le superfici dopo la pulizia, ove necessario.

Una pulizia regolare e non aggressiva contribuisce a preservare l'aspetto e le caratteristiche del prodotto nel tempo.

Prodotti da evitare

Salvo diversa specifica indicazione per particolari materiali, è opportuno evitare l'utilizzo di prodotti o strumenti potenzialmente aggressivi, quali:

- detergenti abrasivi;
- polveri abrasive;
- pagliette metalliche;
- spugne abrasive;
- lame o strumenti rigidi di raschiatura;
- solventi aggressivi;
- prodotti fortemente acidi o fortemente alcalini;
- prodotti contenenti sostanze incompatibili con i materiali trattati.

L'utilizzo di prodotti non idonei può causare opacizzazione, graffi, alterazioni superficiali, perdita di brillantezza o deterioramento dei materiali.

Modalità corrette di pulizia

Durante le operazioni di pulizia si raccomanda di:

- evitare pressioni eccessive;
- non utilizzare movimenti aggressivi o abrasivi;
- non lasciare residui di detergente sulle superfici;
- non saturare le superfici con quantità eccessive di liquidi;
- evitare infiltrazioni in giunzioni, bordature, forature o componenti meccanici.

Gestione dei liquidi

Eventuali liquidi accidentalmente versati devono essere rimossi tempestivamente.

Particolare attenzione deve essere prestata in prossimità di:

- giunzioni;
- bordi;
- lavelli;
- aree di contatto tra materiali differenti;
- componenti meccanici;
- zone prossime a elettrodomestici integrati.

Il contatto prolungato con liquidi o umidità può compromettere nel tempo alcuni materiali o componenti.

Frequenza della pulizia

La frequenza delle operazioni di pulizia deve essere adeguata al livello di utilizzo del prodotto.

Una manutenzione ordinaria regolare è preferibile a interventi sporadici più intensivi o aggressivi.

Componenti meccanici

Guide, cerniere, sistemi di scorrimento e altri componenti meccanici devono essere mantenuti puliti e liberi da accumuli di sporco o residui.

Evitare:

- ristagni di liquidi;
- accumuli di polveri o residui alimentari;
- contatto con prodotti non compatibili.

Salvo diversa indicazione, non sono richiesti interventi ordinari di lubrificazione da parte dell'utilizzatore.

Pulizia di vetri, parti metalliche e accessori

Per componenti realizzati con materiali differenti, attenersi alle eventuali indicazioni specifiche riportate nei capitoli dedicati.

L'utilizzo di prodotti apparentemente idonei su un materiale potrebbe non essere compatibile con altri componenti presenti.

Verifica preliminare

In caso di utilizzo di prodotti non abitualmente impiegati, si raccomanda, ove opportuno, di verificarne preventivamente la compatibilità su una zona poco visibile.

Interventi straordinari

In presenza di sporco persistente, macchie particolari o necessità di trattamenti specifici, attenersi alle indicazioni dedicate al materiale interessato.

Evitare interventi improvvisati o l'utilizzo di prodotti non chiaramente compatibili.

12. PULIZIA E MANUTENZIONE PER TIPOLOGIA DI MATERIALE

I materiali utilizzati nella composizione della cucina possono presentare caratteristiche differenti e richiedere attenzioni specifiche.

Le indicazioni riportate di seguito hanno carattere generale e devono essere applicate in funzione della configurazione effettivamente acquistata.

In caso di dubbi, attenersi sempre alle specifiche indicazioni eventualmente fornite per il materiale installato.

12.1 Superfici melaminiche

Le superfici melaminiche sono progettate per offrire buona resistenza all'utilizzo quotidiano domestico e richiedono una manutenzione ordinaria semplice.

Per la pulizia ordinaria:

- utilizzare un panno morbido e non abrasivo;
- utilizzare detergenti delicati compatibili con superfici arredamento;
- asciugare eventuali residui di umidità.

Evitare:

- prodotti abrasivi;
- spugne aggressive;
- urti o graffi da oggetti appuntiti;
- esposizione prolungata a ristagni di liquidi.

Prestare particolare attenzione a bordi, giunzioni e punti di accoppiamento.

12.2 Superfici PET

Le superfici PET offrono buona resistenza all'utilizzo quotidiano e una manutenzione generalmente semplice.

Per la pulizia ordinaria:

- utilizzare panni morbidi puliti;
- utilizzare detergenti delicati compatibili;
- rimuovere tempestivamente residui o liquidi.

Evitare:

- abrasivi;
- strumenti rigidi;
- fonti di calore diretto;
- esposizioni prolungate a vapore intenso;
- prodotti non compatibili.

Le superfici PET possono risultare sensibili a temperature elevate o a esposizioni termiche localizzate.

12.3 Superfici laccate

Le superfici laccate richiedono particolare attenzione per preservarne uniformità estetica e finitura.

Per la pulizia ordinaria:

- utilizzare esclusivamente panni morbidi puliti;
- utilizzare detergenti delicati compatibili;
- asciugare accuratamente senza esercitare pressioni eccessive.

Evitare:

- abrasivi;
- solventi aggressivi;
- prodotti lucidanti non specificamente compatibili;
- spugne abrasive;
- urti e graffi.

Le superfici laccate, in particolare quelle lucide, possono evidenziare maggiormente microsegni o impronte dovuti al normale utilizzo.

12.4 Superfici impiallacciate / legno naturale

I materiali a base legno naturale presentano caratteristiche estetiche uniche e possono reagire alle condizioni ambientali.

Per la pulizia ordinaria:

- utilizzare panni morbidi asciutti o leggermente inumiditi;
- utilizzare detergenti compatibili con superfici in legno trattato, ove necessario;
- asciugare sempre accuratamente.

Evitare:

- ristagni di acqua;
- esposizioni prolungate a umidità;
- fonti di calore diretto;
- esposizione intensa e continuativa alla luce solare;
- prodotti aggressivi.

Piccole variazioni cromatiche o evoluzioni dell'aspetto nel tempo sono comportamenti fisiologici del materiale.

12.5 Superfici in vetro

Le superfici in vetro richiedono pulizia regolare per mantenere brillantezza e trasparenza.

Per la pulizia:

- utilizzare panni morbidi puliti;
- utilizzare prodotti compatibili con superfici vetrate;
- asciugare accuratamente per evitare aloni.

Evitare:

- urti;
- strumenti abrasivi;
- colpi concentrati sugli spigoli;
- detergenti incompatibili con eventuali componenti adiacenti.

Prestare attenzione particolare agli spigoli e alle aree di fissaggio.

12.6 Componenti metallici / alluminio

Le superfici metalliche devono essere mantenute pulite per preservarne aspetto e funzionalità.

Per la pulizia ordinaria:

- utilizzare panni morbidi;
- utilizzare prodotti delicati compatibili con superfici metalliche;
- asciugare accuratamente.

Evitare:

- abrasivi;
 - prodotti corrosivi;
 - accumuli di umidità persistente;
 - contatto prolungato con sostanze aggressive.
-

12.7 Superfici nanotecnologiche (es. Fenix® o assimilabili)

Le superfici nanotecnologiche sono progettate per offrire elevate prestazioni nell'utilizzo quotidiano, con buone caratteristiche di resistenza e facilità di manutenzione.

Per la pulizia ordinaria:

- utilizzare panni morbidi puliti e non abrasivi;
- utilizzare detergenti delicati compatibili;
- rimuovere tempestivamente residui e liquidi;
- asciugare accuratamente ove necessario.

Evitare:

- strumenti abrasivi;
- spugne aggressive;
- prodotti non compatibili;
- solventi aggressivi;
- urti o incisioni con oggetti appuntiti;
- esposizioni anomale a fonti di calore concentrate.

Pur trattandosi di superfici ad alte prestazioni, non devono essere considerate immuni da danneggiamenti derivanti da utilizzi impropri o incompatibili.

12.8 Maniglie, gole e profili

Maniglie, gole e profili devono essere mantenuti puliti e liberi da residui.

Per la pulizia:

- utilizzare panni morbidi;
- rimuovere regolarmente polveri, grassi e residui.

Evitare:

- strumenti metallici;
 - prodotti aggressivi;
 - accumuli di sporco che possano compromettere comfort e utilizzo.
-

12.9 Schienali e pannelli decorativi

Gli schienali devono essere puliti secondo la natura del materiale di cui sono composti.

In generale:

- utilizzare detergenti delicati compatibili;
- evitare ristagni di liquidi;
- asciugare accuratamente.

Prestare particolare attenzione in prossimità di zone esposte a vapore o calore.

12.10 Componenti con illuminazione integrata

In presenza di sistemi illuminanti integrati:

- evitare infiltrazioni di liquidi;
- non applicare detergenti direttamente su componenti elettrici;
- utilizzare panni leggermente inumiditi evitando eccessi di liquido.

Eventuali interventi tecnici devono essere effettuati da personale qualificato.

12.11 Accessori interni

Ripiani accessori, divisori, contenitori e componenti interni devono essere puliti in funzione del materiale specifico.

In generale:

- utilizzare detergenti delicati;
- evitare prodotti abrasivi;
- asciugare accuratamente.

Avvertenza generale

In caso di dubbi sulla compatibilità di un prodotto detergente o di una modalità di pulizia, si raccomanda di adottare il criterio più prudente e attenersi a soluzioni di manutenzione ordinaria non aggressive.

13. PIANI DI LAVORO (TOP CUCINA)

Il piano di lavoro è una delle superfici maggiormente sollecitate durante il normale utilizzo della cucina.

Preparazione dei cibi, contatto con liquidi, esposizione a calore, piccoli urti e utilizzo quotidiano possono incidere nel tempo sulle caratteristiche estetiche e funzionali del materiale.

Un utilizzo corretto e una manutenzione adeguata contribuiscono in modo determinante alla conservazione del prodotto.

Principi generali di utilizzo

Indipendentemente dal materiale installato, si raccomanda di:

- utilizzare sempre strumenti idonei per la preparazione degli alimenti;
- evitare il taglio diretto sulla superficie, salvo diversa specifica indicazione del produttore;
- utilizzare protezioni adeguate per oggetti caldi;
- asciugare tempestivamente liquidi o residui;
- evitare ristagni prolungati di acqua o sostanze liquide;
- evitare urti concentrati, soprattutto lungo bordi, giunzioni e spigoli;
- evitare utilizzi impropri o sollecitazioni anomale.

Calore e shock termici

I diversi materiali possono reagire in modo differente all'esposizione termica.

In generale, si raccomanda di:

- non appoggiare direttamente sul piano pentole, teglie o contenitori ad alta temperatura;
- utilizzare sottopentola o protezioni compatibili;

- evitare esposizioni improvvise a forti differenze di temperatura localizzate;
- prestare attenzione a piccoli elettrodomestici che generano calore o scarico di aria calda.

Lo shock termico può causare alterazioni estetiche, deformazioni o danneggiamenti, a seconda del materiale.

Liquidi e ristagni

Per preservare il piano di lavoro:

- rimuovere tempestivamente liquidi versati;
- evitare ristagni in prossimità di lavelli, giunzioni, bordi o punti di raccordo;
- mantenere asciutte le zone più sensibili;
- verificare periodicamente eventuali infiltrazioni o accumuli nascosti di umidità.

L'esposizione prolungata all'umidità può compromettere, in funzione del materiale, estetica, stabilità o durata del prodotto.

Prodotti e sostanze da utilizzare con cautela

Alcune sostanze comunemente presenti in cucina, se lasciate a contatto prolungato con il piano di lavoro o utilizzate impropriamente durante la pulizia, possono alterare nel tempo superfici, finiture, giunzioni o componenti accessori.

Si raccomanda di rimuovere tempestivamente residui o versamenti di:

- sostanze acide (ad esempio succo di limone, aceto, anticalcare o prodotti analoghi);
- sostanze fortemente alcaline;
- detergenti particolarmente aggressivi;
- solventi non compatibili;
- prodotti sgrassanti non idonei;
- candeggianti o prodotti ossidanti;
- coloranti alimentari particolarmente intensi;
- sostanze oleose lasciate a lungo senza rimozione.

La compatibilità di tali sostanze può variare in funzione del materiale installato.

Urti e sollecitazioni meccaniche

Prestare attenzione a:

- urti con pentole, utensili o oggetti pesanti;
- impatti localizzati sugli spigoli;
- caduta di oggetti pesanti;
- utilizzi impropri come supporto non previsto.

Bordi, angoli e giunzioni risultano generalmente le aree più sensibili.

Indicazioni per tipologia di materiale

13.1 Piani in laminato / materiali stratificati

I piani in laminato o materiali assimilabili offrono buona resistenza all'utilizzo quotidiano, ma richiedono attenzione a umidità, calore e urti.

Si raccomanda di:

- evitare ristagni prolungati;
- asciugare tempestivamente acqua o liquidi;
- evitare contatto diretto con oggetti molto caldi;
- evitare urti su bordi e spigoli;
- utilizzare taglieri e protezioni dedicate.

Prestare particolare attenzione in prossimità di lavelli, giunzioni e zone esposte a vapore.

13.2 Piani in quarzo / materiali compositi minerali

Questi materiali offrono elevate prestazioni nell'utilizzo quotidiano, ma non devono essere considerati indistruttibili.

Si raccomanda di:

- evitare urti violenti;
- evitare colpi concentrati su bordi o angoli;
- utilizzare protezioni per oggetti ad alta temperatura;
- evitare shock termici;
- rimuovere tempestivamente sostanze aggressive o chimicamente concentrate.

Prestare particolare attenzione a sostanze acide, detergenti aggressivi, solventi o prodotti non espressamente compatibili con il materiale.

13.3 Piani in gres / materiali ceramici

I materiali ceramici offrono ottime prestazioni in termini di resistenza superficiale, ma possono risultare vulnerabili a urti concentrati o impatti violenti.

Si raccomanda di:

- evitare urti con oggetti pesanti;
- prestare attenzione a bordi e spigoli;
- evitare utilizzi impropri come superficie strutturale;
- rimuovere tempestivamente residui o sostanze potenzialmente aggressive.

Pur trattandosi di materiali ad alte prestazioni, si raccomanda di evitare il contatto prolungato con prodotti chimici aggressivi in prossimità di giunzioni, sigillature, raccordi o materiali adiacenti.

13.4 Piani in acciaio

Le superfici in acciaio richiedono normale manutenzione e possono sviluppare nel tempo segni compatibili con il normale utilizzo.

Si raccomanda di:

- asciugare accuratamente dopo la pulizia;
- evitare ristagni persistenti;
- utilizzare detergenti compatibili;
- evitare strumenti abrasivi o potenzialmente aggressivi;
- rimuovere tempestivamente sostanze corrosive o particolarmente aggressive.

L'evoluzione estetica della superficie nel tempo è parte del normale comportamento del materiale.

13.5 Piani in legno / materiali naturali

I materiali naturali richiedono particolare attenzione.

Si raccomanda di:

- evitare ristagni di acqua;
- asciugare immediatamente liquidi;
- evitare esposizione prolungata a umidità;
- evitare calore diretto;
- utilizzare protezioni adeguate;
- evitare il contatto con sostanze acide, detergenti aggressivi o liquidi coloranti.

I materiali naturali possono modificare nel tempo aspetto, tonalità e comportamento superficiale in funzione dell'utilizzo e delle condizioni ambientali.

13.6 Piani in Fenix® o superfici nanotecnologiche assimilabili

Le superfici nanotecnologiche sono progettate per offrire elevate prestazioni nell'utilizzo quotidiano, con buone caratteristiche di resistenza e facilità di manutenzione.

Si raccomanda di:

- utilizzare detergenti delicati compatibili;
- utilizzare panni morbidi e non abrasivi;
- rimuovere tempestivamente residui e liquidi;

- evitare ristagni prolungati;
- evitare strumenti abrasivi o potenzialmente aggressivi;
- evitare urti o incisioni con oggetti appuntiti;
- evitare esposizioni anomale a fonti di calore concentrate;
- evitare il contatto prolungato con sostanze aggressive o prodotti non compatibili.

Pur trattandosi di superfici ad alte prestazioni, non devono essere considerate immuni da danneggiamenti derivanti da utilizzi impropri o incompatibili.

13.7 Materiali speciali o specifici

Per piani realizzati con materiali speciali, innovativi o caratterizzati da prescrizioni specifiche del produttore, attenersi alle relative istruzioni dedicate.

Avvertenza finale

Anche materiali caratterizzati da elevate prestazioni tecniche richiedono comunque un utilizzo corretto e compatibile con la loro destinazione d'uso.

Nessuna superficie è progettata per resistere senza limiti a utilizzi impropri, urti violenti, esposizioni termiche anomale o contatti prolungati con condizioni incompatibili.

14. ELETTRODOMESTICI, LAVELLI E MISCELATORI

La cucina può integrare elettrodomestici, lavelli, miscelatori e altri componenti accessori forniti da produttori terzi specializzati.

Pur essendo inseriti nella composizione della cucina, tali componenti mantengono caratteristiche tecniche, modalità di utilizzo, condizioni di assistenza e prescrizioni di manutenzione proprie, definite dai rispettivi produttori.

Istruzioni d'uso e manutenzione

Per tutti i componenti tecnici e accessori eventualmente presenti nella composizione, devono essere sempre seguite le istruzioni fornite dal rispettivo produttore.

A titolo esemplificativo:

- frigoriferi;
- congelatori;
- forni;
- microonde;

- lavastoviglie;
- piani cottura;
- cappe;
- sistemi aspiranti integrati;
- lavelli;
- miscelatori;
- accessori tecnici eventualmente forniti.

Ogni prodotto è soggetto a specifiche tecniche, modalità di utilizzo, manutenzione e condizioni di assistenza definite dal relativo produttore.

Assistenza tecnica e richieste di intervento

Per qualsiasi anomalia, malfunzionamento, guasto, difetto tecnico, manutenzione o richiesta di assistenza relativa ai componenti sopra indicati, il riferimento deve essere il servizio di assistenza ufficiale del produttore del singolo prodotto.

A titolo esemplificativo:

- mancato raffreddamento del frigorifero;
- malfunzionamenti del forno;
- errori elettronici;
- anomalie del piano cottura;
- problemi della lavastoviglie;
- rumorosità o blocchi dell'elettrodomestico;
- difetti di aspirazione;
- perdite o malfunzionamenti del miscelatore;
- problematiche funzionali del lavello;
- difetti di componenti accessori di terze parti.

Tali componenti non rientrano nella gestione tecnica del produttore della cucina.

Installazione e collegamenti

Il corretto funzionamento dei componenti tecnici dipende anche dalla corretta installazione e dai collegamenti eseguiti.

Tutti i collegamenti:

- elettrici;
- idraulici;
- gas;
- scarichi;
- aspirazione;

devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, nel rispetto delle normative applicabili e delle istruzioni del produttore del singolo componente.

Ventilazione e corretto utilizzo

Gli apparecchi integrati devono essere utilizzati nel rispetto delle prescrizioni del produttore.

Particolare attenzione deve essere prestata a:

- ventilazione;
- dissipazione del calore;
- spazi minimi di installazione;
- pulizia periodica;
- manutenzione tecnica prevista.

Un utilizzo improprio o non conforme può compromettere funzionalità, sicurezza e durata del componente, oltre a causare possibili effetti sui mobili circostanti.

Compatibilità e sostituzioni

Eventuali sostituzioni, modifiche o installazioni di componenti differenti rispetto a quelli originariamente previsti devono essere effettuate verificandone attentamente compatibilità tecnica, dimensionale e funzionale.

Modifiche non compatibili possono compromettere sicurezza, ventilazione e corretto funzionamento del sistema.

15. ILLUMINAZIONE INTEGRATA

La cucina può integrare sistemi di illuminazione decorativa o funzionale forniti da produttori terzi specializzati.

Tali componenti possono includere, a titolo esemplificativo:

- sistemi LED;
- illuminazione sottopensile;
- illuminazione interna a mobili o vetrine;
- profili luminosi;
- alimentatori;
- trasformatori;
- dimmer;
- dispositivi di comando dedicati.

Pur essendo integrati nella composizione della cucina, tali componenti mantengono caratteristiche tecniche, modalità di utilizzo, condizioni di assistenza e prescrizioni proprie definite dal rispettivo produttore.

Utilizzo corretto

I sistemi di illuminazione devono essere utilizzati esclusivamente secondo la loro destinazione d'uso e nel rispetto delle istruzioni del produttore del componente.

Si raccomanda di:

- utilizzare i sistemi secondo le modalità previste;
- evitare urti o sollecitazioni improprie;
- evitare contatto con liquidi o umidità in aree non previste;
- mantenere libere eventuali zone di ventilazione o dissipazione;
- non utilizzare i componenti in condizioni differenti da quelle previste dal produttore.

Compatibilità elettrica e sostituzioni

I sistemi illuminanti sono progettati per funzionare con specifiche caratteristiche elettriche definite dal produttore.

Eventuali sostituzioni o modifiche devono rispettare integralmente i parametri previsti, inclusi, a titolo esemplificativo:

- tensione di alimentazione;
- potenza nominale;
- assorbimento;
- compatibilità con alimentatori o trasformatori;
- compatibilità con dimmer o sistemi di comando.

L'utilizzo di componenti non compatibili o con caratteristiche differenti può causare:

- malfunzionamenti;
- accensioni irregolari;
- sfarfallii;
- riduzione della durata dei componenti;
- surriscaldamenti;
- mancato funzionamento;
- danneggiamento del sistema.

Pulizia

Durante le operazioni di pulizia:

- non applicare detergenti direttamente sui componenti elettrici;
- utilizzare esclusivamente panni morbidi;
- evitare infiltrazioni di liquidi;
- evitare prodotti non compatibili.

Prestare particolare attenzione alla sicurezza durante qualsiasi intervento in prossimità di componenti elettrici.

Interventi tecnici

Non effettuare autonomamente:

- modifiche ai collegamenti elettrici;
- sostituzioni improvvisate di componenti;
- modifiche a cablaggi;
- interventi su alimentatori;

- interventi su trasformatori;
- modifiche ai sistemi di comando.

Qualsiasi intervento deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le indicazioni del produttore del componente.

Assistenza tecnica

Per anomalie, malfunzionamenti, guasti o richieste di assistenza relative ai sistemi di illuminazione integrata, il riferimento deve essere il servizio di assistenza previsto dal produttore del componente installato.

Tali componenti non rientrano nella gestione tecnica del produttore della cucina.

16. NORMALI VARIAZIONI ESTETICHE, COMPORTAMENTO DEI MATERIALI E TOLLERANZE

I materiali utilizzati nella realizzazione della cucina possiedono caratteristiche tecniche ed estetiche specifiche che possono evolvere nel tempo in funzione della loro natura, dell'utilizzo quotidiano e delle condizioni ambientali.

Alcune variazioni estetiche, dimensionali o funzionali rappresentano comportamenti fisiologici del prodotto e non costituiscono, di per sé, indice di difetto o anomalia.

Variazioni cromatiche nel tempo

L'esposizione alla luce naturale, alla luce artificiale, al calore, all'umidità e al normale utilizzo può determinare variazioni progressive dell'aspetto estetico di alcuni materiali.

Possono verificarsi, a titolo esemplificativo:

- leggere variazioni di tonalità;
- differenze di uniformità cromatica;
- naturale evoluzione del colore;
- differenze percettibili tra componenti esposti in modo differente alla luce.

Tali fenomeni sono compatibili con il normale comportamento di molti materiali.

In caso di sostituzione successiva di singoli componenti, possono pertanto essere presenti differenze cromatiche rispetto agli elementi originariamente installati.

Materiali naturali

I materiali naturali o con componenti naturali possono presentare caratteristiche uniche non perfettamente replicabili.

A titolo esemplificativo:

- venature;
- nodi;
- variazioni cromatiche;
- differenze di texture;
- micro irregolarità naturali;
- evoluzione dell'aspetto nel tempo.

Tali caratteristiche rappresentano elementi distintivi del materiale e non devono essere considerate difetti.

Superfici industriali e finiture

Anche superfici industriali, laccate, tecniche o decorative possono presentare leggere differenze percettive legate ai processi produttivi, alle caratteristiche del materiale o alle condizioni di osservazione.

Possono influire sulla percezione:

- angolo di osservazione;
- riflessi luminosi;
- esposizione alla luce;
- tipologia di finitura;
- configurazione della composizione.

Lievi differenze compatibili con gli standard produttivi non costituiscono difetto.

Microsegni e normale usura d'uso

Il normale utilizzo quotidiano può comportare nel tempo leggere tracce di utilizzo compatibili con la destinazione d'uso del prodotto.

Possono manifestarsi:

- microsegni superficiali;
- leggere opacizzazioni localizzate;
- impronte più visibili su alcune finiture;
- fisiologici segni d'uso.

L'entità e la visibilità di tali fenomeni possono variare in funzione del materiale, della finitura e delle modalità di utilizzo.

Comportamento dimensionale dei materiali

Alcuni materiali, in particolare quelli a base legno o derivati, possono subire fisiologiche variazioni dimensionali in funzione delle condizioni ambientali.

Possono verificarsi:

- piccoli movimenti dimensionali;
- leggere deformazioni compatibili con la natura del materiale;
- variazioni legate a temperatura e umidità;
- normali assestamenti nel tempo.

Tali comportamenti non compromettono necessariamente funzionalità o qualità del prodotto.

Allineamenti e fughe

Durante il ciclo di vita del prodotto possono rendersi percepibili piccoli assestamenti visivi dovuti a:

- normale utilizzo;
- regolazioni dei meccanismi;
- comportamento dei materiali;
- condizioni ambientali;
- assestamento generale della composizione.

Possono quindi verificarsi:

- lievi variazioni negli allineamenti;
- micro differenze nelle fughe tra componenti;
- piccoli disallineamenti correggibili mediante regolazione.

Questi fenomeni rientrano nel normale comportamento del prodotto.

Tolleranze produttive

Ogni prodotto industriale è realizzato nel rispetto di tolleranze tecniche compatibili con:

- i materiali utilizzati;
- i processi produttivi;
- le caratteristiche costruttive del prodotto;
- la destinazione d'uso prevista.

Piccole differenze dimensionali, estetiche, funzionali o di allineamento compatibili con tali tolleranze non costituiscono difetto.

A titolo esemplificativo, le tolleranze possono riguardare:

- planarità dei componenti;
- comportamento dimensionale dei materiali;
- allineamenti tra frontali;
- fughe tra componenti;
- accoppiamenti tra elementi;
- giunzioni;
- caratteristiche superficiali compatibili con il processo produttivo.

Componenti sostitutivi

In caso di sostituzione di singoli componenti nel tempo, possono verificarsi differenze dovute a:

- normale evoluzione dei materiali originali;
- differenze di lotto produttivo;
- aggiornamenti di processo;
- caratteristiche specifiche del materiale;
- naturale invecchiamento del prodotto già installato.

Anche in questi casi, leggere differenze compatibili con la natura del prodotto devono considerarsi fisiologiche.

17. LIMITAZIONI DI GARANZIA, CASI NON COPERTI E CONDIZIONI DI ESCLUSIONE

La durata e il corretto funzionamento del prodotto dipendono non solo dalla qualità costruttiva, ma anche da installazione, utilizzo, manutenzione e condizioni ambientali compatibili con la destinazione d'uso prevista.

Eventuali anomalie o danneggiamenti derivanti da condizioni o comportamenti incompatibili con il normale utilizzo del prodotto non possono essere considerati imputabili a difetti originari del prodotto stesso.

Installazione non conforme

Non rientrano tra le problematiche imputabili al prodotto eventuali anomalie, malfunzionamenti o danni derivanti da installazione non corretta o non compatibile.

A titolo esemplificativo:

- fissaggi non idonei;
- montaggio non corretto;
- installazione su supporti non adeguati;
- mancata verifica delle condizioni dell'ambiente;
- errata ventilazione di elettrodomestici;
- collegamenti tecnici impropri;
- sigillature assenti, incomplete o non correttamente eseguite;
- adattamenti non conformi.

Utilizzo improprio

Non rientrano nelle normali condizioni di utilizzo:

- sovraccarico dei componenti;
- utilizzo dei mobili come supporti strutturali;
- utilizzo di cassette o componenti mobili come gradini;
- applicazione di carichi incompatibili;
- utilizzi differenti dalla destinazione d'uso prevista;
- manomissioni o modifiche non autorizzate.

Mancata o non corretta manutenzione

Eventuali problematiche derivanti da manutenzione non corretta o insufficiente non possono essere imputate al prodotto.

A titolo esemplificativo:

- mancata pulizia ordinaria;
- utilizzo di prodotti non compatibili;
- utilizzo di strumenti abrasivi;
- mancata rimozione di liquidi o residui;
- mancata gestione di condensa o umidità persistente.

Calore, vapore, umidità e infiltrazioni

Non rientrano problematiche derivanti da esposizione incompatibile o prolungata a:

- vapore intenso;
- fonti di calore diretto;
- shock termici;
- ristagni di liquidi;
- infiltrazioni d'acqua;
- condensa persistente;
- umidità ambientale incompatibile con il normale utilizzo domestico.

Danni accidentali o esterni

Non rientrano danni derivanti da cause accidentali o esterne.

A titolo esemplificativo:

- urti;
- caduta di oggetti;
- graffi;
- abrasioni;
- danneggiamenti da trasporto successivo alla consegna;
- eventi accidentali;
- interventi di terzi.

Componenti forniti da produttori terzi

Elettrodomestici, lavelli, miscelatori, sistemi di illuminazione e altri componenti forniti da produttori terzi sono soggetti alle condizioni di assistenza e garanzia previste dai rispettivi produttori.

Eventuali anomalie, malfunzionamenti o difetti relativi a tali componenti devono essere gestiti secondo le modalità previste dal relativo produttore.

Modifiche successive alla consegna

Non rientrano problematiche derivanti da:

- modifiche successive;
- sostituzioni non compatibili;
- installazione di componenti differenti;
- adattamenti strutturali;
- interventi tecnici non autorizzati.

Normale usura

Non costituiscono difetto problematiche riconducibili al normale utilizzo e all'ordinaria usura del prodotto.

A titolo esemplificativo:

- segni compatibili con l'uso;
- fisiologico deterioramento estetico;
- normale assestamento;
- variazioni compatibili con il comportamento dei materiali;
- regolazioni ordinarie dei componenti meccanici.

Variazioni fisiologiche dei materiali

Non costituiscono difetto:

- variazioni cromatiche;
- differenze di tonalità;
- differenze tra lotti;
- naturale evoluzione dei materiali;
- caratteristiche proprie dei materiali naturali;
- fenomeni compatibili con tolleranze tecniche e produttive.

Nota importante

Le presenti indicazioni hanno carattere generale e devono essere lette congiuntamente alle condizioni commerciali e alle eventuali specifiche condizioni di garanzia applicabili al prodotto acquistato.

18. ASSISTENZA E RICHIESTE DI INTERVENTO

Per garantire una gestione corretta, rapida e coerente delle eventuali richieste di assistenza, ogni segnalazione deve essere indirizzata attraverso il corretto canale commerciale di riferimento.

Primo riferimento per il cliente

Per qualsiasi richiesta relativa al prodotto acquistato, il primo interlocutore deve essere sempre il rivenditore, punto vendita o soggetto commerciale presso il quale è stato effettuato l'acquisto.

A titolo esemplificativo:

- richieste di assistenza;
- anomalie percepite;
- componenti mancanti;
- richieste di verifica;
- problematiche funzionali;
- informazioni relative al prodotto acquistato.

Il rivenditore o il soggetto commerciale di riferimento provvederà a gestire la richiesta secondo le modalità previste dal proprio canale di assistenza.

Componenti forniti da produttori terzi

Per elettrodomestici, lavelli, miscelatori, sistemi di illuminazione e altri componenti forniti da produttori terzi, il riferimento per l'assistenza resta quanto previsto dal produttore del componente o dal canale commerciale che ha effettuato la vendita.

Informazioni utili per la gestione della richiesta

Per agevolare una corretta valutazione della segnalazione, può essere utile avere a disposizione:

- riferimento dell'ordine o del prodotto acquistato;
- data di acquisto o installazione;
- descrizione chiara della problematica riscontrata;
- eventuale documentazione fotografica;
- riferimenti del rivenditore o del punto vendita.

Interventi non autorizzati

Prima di qualsiasi verifica tecnica, si raccomanda di evitare:

- smontaggi impropri;
- modifiche autonome;
- interventi non autorizzati;
- sostituzioni improvvisate di componenti.

Interventi non corretti possono compromettere il prodotto e rendere più complessa la corretta gestione tecnica della segnalazione.

19. NOTE FINALI, CONFORMITÀ E CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Questo manuale contiene le principali indicazioni per il corretto utilizzo, la manutenzione ordinaria e la conservazione del prodotto nel tempo.

Il rispetto delle istruzioni riportate contribuisce a preservare funzionalità, sicurezza, caratteristiche estetiche e durata della cucina durante il normale ciclo di vita del prodotto.

Destinazione d'uso

Il prodotto è progettato per utilizzo domestico interno, salvo diversa specifica indicazione contrattuale.

Qualsiasi utilizzo differente o incompatibile con tale destinazione può compromettere prestazioni, sicurezza e durata del prodotto.

Componenti di produttori terzi

Per componenti eventualmente forniti da produttori terzi, quali elettrodomestici, sistemi di illuminazione, lavelli, miscelatori o altri accessori tecnici, restano valide le istruzioni, le prescrizioni tecniche e le condizioni di assistenza previste dai rispettivi produttori.

Le presenti indicazioni devono pertanto essere integrate con la documentazione specifica eventualmente fornita per tali componenti.

Conservazione della documentazione

Si raccomanda di conservare questo manuale insieme alla documentazione eventualmente fornita con il prodotto, per future consultazioni o necessità di riferimento.

In caso di interventi, manutenzioni, assistenza o sostituzioni, la disponibilità della documentazione può agevolare una gestione più corretta ed efficace.

Aggiornamenti e revisioni

Il produttore si riserva la facoltà di apportare aggiornamenti tecnici, modifiche costruttive o evoluzioni di prodotto senza obbligo di aggiornamento retroattivo della documentazione precedentemente distribuita, salvo quanto diversamente previsto dalla normativa applicabile.

Ringraziamento finale

Grazie per aver scelto un nostro prodotto.

Con una corretta installazione, un utilizzo consapevole e una manutenzione adeguata, la vostra cucina potrà accompagnarvi con affidabilità e funzionalità nel tempo.

20. FINE VITA DEL PRODOTTO, RIUTILIZZO E SMALTIMENTO

La cucina è un prodotto progettato per garantire durata, affidabilità e utilizzo nel tempo.

Una corretta manutenzione contribuisce a prolungarne il ciclo di vita e a ridurre la necessità di sostituzioni premature.

Al termine del suo utilizzo, si raccomanda di gestire il prodotto in modo responsabile, privilegiando ove possibile il riutilizzo o il corretto recupero dei materiali.

Riutilizzo del prodotto

Prima di procedere allo smaltimento definitivo, si suggerisce di valutare, ove tecnicamente possibile, il riutilizzo totale o parziale del prodotto o di alcuni suoi componenti.

A titolo esemplificativo:

- reinstallazione in ambienti secondari;
- riutilizzo parziale di elementi ancora funzionali;
- recupero di componenti compatibili.

Composizione del prodotto

La cucina può essere composta da materiali differenti, tra cui:

- pannelli a base legno o derivati;
- componenti metallici;
- vetro;
- materiali compositi;
- superfici decorative o tecniche;
- componenti plastici;
- componenti elettrici o elettronici;
- accessori e componenti forniti da produttori terzi.

La gestione del fine vita dipende dalla natura dei singoli materiali e componenti.

Smaltimento del prodotto

Al termine del ciclo di vita, il prodotto non deve essere smaltito in modo improprio o disperso nell'ambiente.

Si raccomanda di:

- conferire i materiali secondo le disposizioni locali applicabili;
- utilizzare centri di raccolta o soggetti autorizzati;
- separare, ove possibile, i materiali in funzione della loro tipologia.

Componenti elettrici ed elettronici

Eventuali componenti elettrici o elettronici, inclusi sistemi di illuminazione, alimentatori o dispositivi tecnici, devono essere gestiti secondo la normativa applicabile ai rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE o normativa equivalente applicabile nel paese di utilizzo).

Tali componenti non devono essere smaltiti insieme ai normali rifiuti domestici indifferenziati.

Elettrodomestici e componenti di produttori terzi

Elettrodomestici, lavelli, miscelatori, sistemi di illuminazione e altri componenti forniti da produttori terzi devono essere gestiti secondo le indicazioni previste dai rispettivi produttori e dalla normativa locale applicabile.

Approccio responsabile

Una corretta manutenzione, il riutilizzo ove possibile e un corretto smaltimento dei materiali contribuiscono a una gestione più responsabile del prodotto lungo tutto il suo ciclo di vita.