Leiken®

CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

Leiken®

QUALITÀ COLLAUDATA E GARANTITA

Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti sono indispensabili, oltre ad un buon progetto, una serie di collaudi che possano mettere a dura prova tutti i materiali e i singoli elementi strutturali che compongono la cucina e la zona giorno. Con una serie di prove normalizzate si possono controllare le caratteristiche di resistenza alle svariate sollecitazioni a cui può essere sottoposto un materiale nello svolgimento delle sue funzioni. Leiken esegue una serie di importanti verifiche e controlli sulla qualità di materiali utilizzati, presso il centro tecnologico internazionale CATAS, accreditato per il settore legno-arredo. I test vengono ripetuti periodicamente in modo tale che lo standard qualitativo raggiunto sia mantenuto costante nel tempo.

Avvertenza: la presente scheda prodotto ottempera alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 206 del 6 settembre 2005 "Codice del consumo"

INDICE:

01 | STRUTTURE E RIPIANI INTERNI
pagina 4

02 | ANTE
pagina 6

03 | PIANI DI LAVORO
pagina 9

04 | CAPPE
pagina 15

05 | ALTRI COMPONENTI
pagina 16

06 | ELETTRODOMESTICI
pagina 19

07 | SERVIZIO CLIENTI
pagina 20

08 | SCHEDE PRODOTTO
pagina 22

09 | ISTRUZIONI DI MONTAGGIO
pagina 24

ITALIANO

CONSIGLI GENERALI PER L'USO

L'utilizzo di una cucina porta ad avere a che fare con acqua, umidità, vapore acqueo e temperature elevate. I materiali che utilizziamo nella costruzione delle cucine, a prescindere dalla finitura o essenza, sono resistenti alla maggior parte delle sollecitazioni, ma è comunque opportuno seguire alcuni accorgimenti al fine di preservare nel tempo la loro integrità. L'acqua, malgrado l'utilizzo di materiale per lo più idrofugo, può con il tempo causare rigonfiamenti. Per questo motivo occorre sempre asciugare tracce di acqua ristagnante su tutti i componenti della cucina, in particolare ad esempio in corrispondenza del lavello o del piano cottura, della giunzione del piano, tra piano e muro; fare inoltre attenzione all'acqua che può depositarsi nelle maniglie, lungo i fianchi o sui bordi delle ante. Condense di vapori su tutti i componenti dei mobili possono danneggiarli irreparabilmente, di conseguenza ad esempio durante le operazioni di cottura accendere sempre la cappa alla potenza adeguata, dopo aver scolato la pasta o dopo aver fatto funzionare piccoli elettrodomestici che emettono vapore (bollitori, macchine del caffè, ecc.), asciugare i mobili sovrastanti e, in ogni caso, eventuali tracce di vapore nei mobili vanno prontamente eliminate; aprire la lavastoviglie solo dopo circa 20 minuti dal termine del lavaggio al fine di evitare che il vapore condensi sul piano e sui mobili vicini. Il calore dannoso per tutti i componenti dei mobili in quanto può rovinarli. Evitare ad esempio di lasciare le pentole al di fuori dell'invaso del piano cottura per non compromettere le superfici dei piani, schienali e alzatine; evitare inoltre di appoggiare oggetti roventi sulle superfici orizzontali (piani di lavoro, tavoli, ecc.) senza una adeguata protezione quale un sotto pentola. Il calore infatti oltre a poter rovinare la superficie con bruciature o macchie, potrebbe portare alla rottura di alcuni tipi di materiale.

CONSIGLI GENERALI PER L'USO

La pulizia di tutta la cucina può essere effettuata con un panno morbido oppure con il panno in microfibra Leiken in dotazione nella scatola "KIT PULIZIA" oppure disponibile presso i rivenditori. Il panno in microfibra è un efficace tessuto capace di esercitare una pulizia profonda senza uso di detersivi. Non utilizzare per la pulizia della cucina il vapore a 100°.

MACCHIE DI CALCARE SULLE SUPERFICI

Per evitare il più possibile la formazione di macchie di calcare, asciugare al più presto tutte le gocce d'acqua.

CALORE SU SUPERFICI D'APPOGGIO

Evitare di lasciare oggetti caldi sui piani in quanto possono rovinare la superficie del piano stesso.

INFILTRAZIONI D'ACQUA

Nonostante l'utilizzo di materiale per lo più idrofugo, eventuali e prolungate infiltrazioni d'acqua in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, possono causare danni ai mobili. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il proprio rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

UMIDITÀ/CALORE E BORDI

Si consiglia di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio, in modo tale che non arrivino getti di vapore diretti sul piano e sulle ante adiacenti, al fine di evitare possibili distacchi dei bordi. Si consiglia inoltre di non lasciare raffreddare il forno ad anta aperta a fine cottura, in modo da evitare forti getti di calore che potrebbero nel tempo alterare colori o finiture delle ante adiacenti.

SOSTANZE CORROSIVE

All'interno dei mobili non vanno conservate sostanze tossiche o corrosive (acetone, ammoniaca, trielina, candeggina, soda caustica, acido muriatico, diluente ecc.) che oltre ad avere effetti corrosivi sulle parti metalliche (cerniere, guide cassetti, lavelli ecc.), hanno sicuramente effetti tossici sui prodotti alimentari.

ACQUA DI COTTURA BOLLENTE SU LAVELLO

Aprire sempre il getto dell'acqua fredda prima di versare lentamente quella bollente di cottura su lavello/vasca integrata, per evitare shock termici su vasca, tubature e guarnizioni.

PULIZIA DIETRO AGLI ZOCCOLI

Pulire periodicamente la zona posteriore agli zoccoli. Per accedervi, estrarre gli zoccoli tirandoli verso l'esterno. Dopo la pulizia degli spazi e prima di rimontare gli zoccoli, assicurarsi che le pinze di aggancio abbiano mantenuto la corretta posizione.

PULIZIA SCOLAPIATTI

Per una corretta manutenzione si raccomanda di:

Pulire periodicamente il prodotto con acqua e sapone, dopo di che asciugare con un panno morbido;

Usare un prodotto anticalcare per eliminare eventuali depositi sulla griglia e sulla vaschetta. Risciacquare abbondantemente con acqua;

Evitare l'utilizzo diretto sull'acciaio inox di detergenti contenenti cloruri.

Evitare ristagni di acqua nella vaschetta raccogligocce onde evitare la formazione di calcare, incrostazioni, muffe. Per un corretto funzionamento del pensile scolapiatti:

Le stoviglie devono scolare nella vaschetta raccogligocce. Evitare quindi che parti di stoviglie vadano a toccare e dunque a sgocciolare sullo schienale posteriore del pensile che potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

Non possono essere collocati piatti con diametro maggiore di cm 26.

ABBINAMENTI

Il successivo abbinamento di alcuni elementi a composizioni già installate riscontra generalmente alcune differenze nelle tonalità di colore che possono variare leggermente e schiarirsi con la luce. Sarebbe auspicabile avere un campione di riferimento per un migliore abbinamento con la composizione. Tuttavia le lievi differenze nel tempo sono comunque destinate a diminuire andando a uniformarsi.

FISSAGGIO ELEMENTI

Gli elementi estraibili e le colonne devono essere regolarmente fissate a parete e ai mobili adiacenti tramite apposita ferramenta già compresa nel prodotto finito. Per elementi posizionati su isole e penisole o per le librerie, devono essere fissate/stabilizzate tramite l'apposita ferramenta (fissaggio a terra o soffitto) o zavorre, rispettando le indicazioni sui fogli istruzione. (verificare portata cestelli sezione, portate elementi interni/esterni).

01 | STRUTTURE E RIPIANI INTERNI

Tutte le nostre cucine hanno la struttura in pannelli ecologici realizzati al 100% con materiale legnoso post-consumo combinato a materiale legnoso di primo uso che garantisce la riforestazione nella stessa quantità utilizzata. Sono inoltre certificati a bassissima emissione di formaldeide (CARB 2) e in materiale idrofugo per resistere al meglio alle infiltrazioni d'acqua e all'umidità. Per i bordi vengono usati collanti poliuretanici per una buona resistenza all'acqua, al vapore e alle alte temperature.

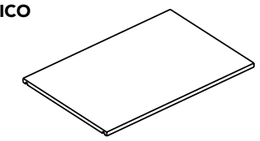
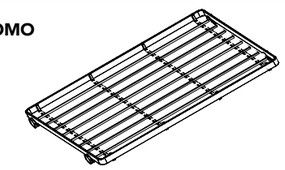
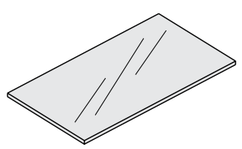
PULIZIA
Pulire le strutture e i ripiani interni, semplicemente con un panno morbido e umido oppure con il panno in microfibra Leiken in dotazione nella scatola "KIT PULIZIA".

PORTATE DEI MOBILI

Si consiglia di non caricare eccessivamente i singoli elementi e di distribuirlo tra gli elementi stessi; in particolare suggeriamo di riporre gli oggetti più pesanti nelle basi e negli armadi. I pensili hanno una portata massima di 80 Kg indipendentemente dal loro volume. I mobili che poggiano a terra (basi e armadi) con almeno quattro piedini hanno una portata massima di 250Kg indipendentemente dal loro volume. Le basi sospese hanno una portata massima di 100 Kg. I fondi dei mobili sospesi subiscono una flessione quando vengono caricati con oggetti pesanti, quali possono essere quelli d'uso in cucina. Tale flessione sarà proporzionale sia alla lunghezza del fondo che al peso degli oggetti. Nei limiti dei pesi sopra riportati, la flessione dei fondi è da considerarsi normale.

PORTATE RIPIANI

Tutti i ripiani in gamma sono collaudati per supportare un peso netto pari a 40 kg senza che avvengano rotture dei supporti o delle strutture. Con l'aumentare del carico e/o della larghezza del ripiano aumenta la flessione del ripiano in modo variabile con la tipologia di ripiano utilizzato. Riportiamo in tabella i valori di peso oltre i quali il ripiano potrebbe presentare al centro una flessione maggiore di 3 mm.

TIPO RIPIANO	PROFONDITÀ RIPIANO (cm)	LARGHEZZA da 15 a 60 cm	LARGHEZZA da 80 a 90 cm	LARGHEZZA 120 cm
RIPIANO MELAMINICO 	PROF. 35 cm	30 Kg	20 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	25 Kg	-
RIPIANO FILO CROMO 	PROF. 35 cm	40 Kg	20 Kg	15 Kg
	PROF. 60 cm	40 Kg	30 Kg	25 Kg
RIPIANO VETRO 	PROF. 35 cm	30 Kg	15 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	15 Kg	-

Si raccomanda comunque di non sovraccaricare mai il ripiano e di porre gli oggetti in modo distribuito su tutta la sua superficie.

ITALIANO

PORTATE ELEMENTI INTERNI/ESTERNI LEIKEN

Nella seguente tabella sono riportati i valori di portata in Kg per diversi prodotti Leiken. Tali valori si riferiscono al carico applicabile sull'elemento senza che avvengano rotture delle strutture portanti.

DESCRIZIONE	UTILIZZO	LARGHEZZA	PORTATA
CASSETTO-CESTONE ANTARO	BASE	30 - 45 - 60 Cm	**50 Kg**
CASSETTO-CESTONE ANTARO	BASE	90 - 120 Cm	**65 Kg**
CASSETTO-CESTONE LEGRABOX	BASE	TUTTE	**70 Kg**
CESTELLO ESTRAIBILE	BASE	TUTTE	**30 Kg**
CESTELLO PORTAPENTOLE	BASE	TUTTE	**30 Kg**
CESTELLO MEZZA LUNA FILO CROMO	BASE ANGOLO	90 Cm	**10 Kg**
CESTELLO MAGIC CORNER	BASE ANGOLO	90 - 120 Cm	**14 Kg CESTELLO ESTERNO** **18 Kg CESTELLO INSTERNO**
CESTELLO LE MANS 2	BASE ANGOLO/ARMADIO	90 - 120 Cm	**20 Kg PER CESTELLO**
RIPIANO ALLUMINIO ESTRAIBILE	K-SISTEM	60 - 90 - 120 Cm	**30 Kg**
CESTELLO ESTRAIBILE PENSILE	PENSILE	15 Cm	**30 Kg**
SCOLAPIATTI IN ACCIAIO INOX A 2 RIPIANI	PENSILE	TUTTE	**22 Kg RIPIANO SUPERIORE** **12 Kg RIPIANO INFERIORE**
SCOLAPIATTI IN ACCIAIO INOX A 1 RIPIANO	PENSILE	TUTTE	**12 Kg**
CESTELLO CONVOY	COLONNE	60 Cm	**130 Kg CARICO TOTALE** **20 Kg SINGOLO RIPIANO**
CESTELLO ESTRAIBILE	COLONNE	30 Cm	**100 Kg**
MENSOLA MELAMINICO SPESSORE 18	MENSOLA	-	**20 Kg AL METRO LINEARE**

02 | ANTE

ANTE E PANNELLI IMPIALLACCIATI

Per le ante e pannelli impiallacciati delle nostre cucine usiamo legni ben stagionati della migliore qualità e li lavoriamo con la massima cura artigianale. Sono da noi trattate con le migliori vernici che non possono tuttavia scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti d'acqua. Il legno è un corpo igroscopico, cioè scambia umidità con l'esterno, così da assumere nel tempo l'umidità presente in un dato ambiente a una data temperatura. Quindi un legno in un ambiente molto secco cede umidità e di conseguenza si ritira, al contrario, in ambiente molto umido, il legno acquisisce umidità aumentando le dimensioni. Questi lievi movimenti non vanno considerati come difetti ma movimenti naturali di un prodotto "vivo" in relazione al mutare delle stagioni. Inoltre, l'umidità finale del legno varia anche a seconda dell'uso, quindi necessita una particolare attenzione in questo senso (ad esempio accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura, asciugare subito le formazioni di vapore, i ristagni dell'acqua, ecc.). L'impiallacciato è stato sviluppato tramite un'accurata ricerca dei migliori materiali e prodotti presenti sul mercato, ottenendo questa nuova ed esclusiva finitura con un'elevata opacità, soft touch (morbidissima al tatto), anti impronta, anti riflesso, che conferisce al legno un effetto "crudo".

PULIZIA

Per una normale manutenzione delle ante impiallacciate usare un panno morbido, umido e soffice, oppure il panno in microfibra Leiken. Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui vi è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno, quindi che non graffi. Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature. Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

VARIAZIONI DI COLORE

Il legno è una materia prima naturale, presenta perciò differenze di colore e di struttura che sono parte delle caratteristiche del prodotto. Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore. Elementi in legno acquistati in un secondo momento con il passare del tempo per effetto del normale invecchiamento tendono ad uniformarsi ai precedenti.

EVITARE

- L'uso di alcool, solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca e candeggina;
- Prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;
- Di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo;
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

ANTE E PANNELLI LACCATI

Per le ante e pannelli laccati delle nostre cucine utilizziamo le migliori vernici, tuttavia non è possibile scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti d'acqua. Il colore del laccato subisce nel tempo alcune variazioni, dovute all'invecchiamento naturale del prodotto e ad esposizioni alla luce.

LACCATURA OPACA, GOFFRATA, LUCIDA

Le nostre ante laccate si differenziano per tipologia di laccatura.
La finitura lucida con spazzolatura finale che conferisce al prodotto una resistenza superficiale elevata. La laccatura ha una finitura lucida con lieve spazzolatura finale mantenendo comunque una buona resistenza.

LACCATURE SPECIALI:
LACCATO URBAN, LACCATO STONE, LACCATO CARBONE, LACCATO METALLICO, LACCATO VINTAGE, METALLO LIQUIDO

Il processo produttivo di queste finiture unisce tecnologia ed artigianalità, dando vita a lacche che sono miscele che contengono vere particelle di metallo (Laccato Urban, Metallo liquido), porcellana (Laccato Carbone) o particolari gel (Laccato Stone) che al momento della verniciatura conferiscono un aspetto unico al prodotto, caratteristico e diverso per ogni finitura. Per ottenere questi particolari effetti vengono adottate lavorazioni artigianali realizzate da esperti selezionati che ne valorizzano l'effetto finale.

PULIZIA

Per una normale manutenzione delle ante laccate usare un panno morbido, oppure il soffice panno in microfibra Leiken inumidito con acqua tiepida (30° 40°). Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

SCALFITURE DELLA VERNICE

In caso di scalfiture utilizzare la "boccetta ritocco" fornita in dotazione al momento della consegna della cucina, applicando correttamente sull'anta una giusta quantità di vernice. Un'ulteriore "boccetta ritocco" può anche essere richiesta direttamente al vostro rivenditore.

EVITARE

- L'uso di alcool, solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca e candeggina;
- L'uso di creme e spugne abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente le ante;
- Di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il laccato può subire nel corso del tempo;
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

ANTE E PANNELLI FENIX

Le ante in FENIX NTM si contraddistinguono per una bassa riflessione della luce quindi estremamente opache, anti impronta e piacevolmente soft touch. La riparabilità termica conferisce a questo materiale la capacità di rigenerarsi da eventuali micrograffi superficiali. Le caratteristiche principali sono: estrema facilità di pulizia, alto abbattimento della carica batterica e proprietà antimuffa, grande resistenza allo strofinamento, ai graffi e all'abrasione, così come ai solventi acidi e ai reagenti di uso domestico.

PULIZIA

Manutenzione ordinaria: la superficie di FENIX NTM deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare; è sufficiente un panno morbido umido oppure il panno in microfibra Leiken umido, con acqua calda o detergenti. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detergenti o disinfettanti domestici. E' consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica, per la normale pulizia e manutenzione della superficie. Manutenzione straordinaria: in presenza di tracce di sporco non rimovibili con normali detergenti domestici, a causa della topografia irregolare della superficie di FENIX NTM e la sua estrema chiusura, consigliamo per la pulizia l'utilizzo di solventi aromatici non aggressivi (acetone, solvente per unghie). In caso di presenza di micrograffi, si prega di seguire le istruzioni per la riparazione della superficie riportate nel capitolo 'piani di lavoro' al paragrafo 'piani Fenix NTM'. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

MACCHIE DI VARIO TIPO

In caso di presenza di macchie, si prega di consultare la tabella contenente i prodotti di pulizia consigliati riportata nel capitolo 'piani di lavoro' al paragrafo 'piani Fenix NTM'.

EVITARE

- Di trattare la superficie con prodotti contenenti sostanze abrasive, spugne abrasive o strumenti non adatti, come carta vetrata o paglietta;
- Prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie;
- Quando si usano solventi, di utilizzare un panno non perfettamente pulito in modo da non lasciare aloni sulla superficie di FENIX NTM. Gli eventuali segni possono comunque essere rimossi sciacquando con acqua calda e asciugando;
- I lucidanti per mobili e, in genere, i detergenti contenenti cere perché sulla superficie compatta di FENIX NTM tendono a formare uno strato appiccicoso.

ANTE PANNELLI LAMINATO

I materiali utilizzati sono in laminato HPL, (laminato ad alta pressione) un materiale di qualità superiore con eccezionali doti di durezza e resistenza al graffio, all'usura, all'urto, agli agenti chimici e al fuoco. Pulizia: Il laminato HPL è facile da pulire e non necessita di alcuna particolare manutenzione. Per un'accurata pulizia dei top in laminato basta passare un panno umido, imbevuto con un detergente neutro oppure con uno sgrassatore con sapone di Marsiglia, perfetto per asportare ogni traccia di sporco. Rimuovete quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature od opacizzazioni. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

MACCHIE DI VARIO TIPO

I prodotti di pulizia consigliati per macchie persistenti (olio, inchiostro, grasso ecc.) possono essere: alcool e acetone o detergenti sgrassanti in genere. Per le macchie di calcare utilizzare detergenti che contengono basse percentuali di acidi citrico o acetico (acqua tiepida, con aggiunta di aceto bianco, o limone).

EVITARE

- Prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;
- Di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore;
- Di utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia dei bordi (alcool, acetone, detergenti sgrassanti concentrati);
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

ANTE TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON PANNELLO ESTETICO IN VARI MATERIALI

L'anta è costituita da un telaio perimetrale in alluminio anodizzato o laccato, con pannello frontale in diversi materiali, e da un pannello posteriore di chiusura in alluminio. Quando previsto, l'anta è dotata di un filtro d'aerazione posizionato sul lato inferiore o superiore. Il telaio in alluminio conferisce leggerezza e robustezza all'anta e presenta ottime doti di resistenza all'ossidazione. La tonalità dell'alluminio anodizzato può variare leggermente da profilo a profilo, lievi differenze di tono sono intrinseche al processo di produzione e non sono da reputarsi dei difetti.

PILIZIA TELAIO

Anodizzato: pulire le superfici in alluminio con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica. Risciacquare e asciugare con un panno morbido. È possibile usare anche il panno in microfibra Leiken per mantenere pulite le superfici. In caso di macchie resistenti usare aceto bianco bollente o alcool denaturato utilizzando un panno morbido per la pulizia. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua. Laccato: per una normale manutenzione del telaio laccato usare un panno morbido, oppure il panno in microfibra Leiken soffice inumidito con acqua tiepida (30° 40°). Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Pulizia del filtro: non può e non deve essere smontato. È sufficiente pulirlo periodicamente con l'aspirapolvere.

EVITARE

- Assolutamente l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente la superficie;
- Solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca;
- L'uso di candeggina e prodotti contenenti candeggina che possono macchiare irreparabilmente la superficie;
- L'uso di alcool per i profili laccati;
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

PANNELLO ESTETICO IN PIETRA PIASENTINA

La Pietra Piasentina è una roccia sedimentaria calcarea. Essendo un materiale naturale, può presentare venature cristalline bianche e zone con tonalità tendenti al bruno – rossastro, macchie chiare e scure anche all' interno della stessa lastra. Alcune venature o zone, per la loro struttura, potrebbero presentare una finitura più opaca; possono presentarsi delle magrosità, micro rotture, venature stuccate o resinate, microfossili, concentrazioni di pirite e di carbone. Essendo la superficie leather o fiammata irregolare si possono riscontrare avvallamenti più o meno profondi, estesi o localizzati.

PULIZIA

Per una normale manutenzione delle ante in pietra utilizzare semplicemente un panno morbido oppure il panno in microfibra Leiken con detersivi neutri. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua. Trattiamo le pietre secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento impermeabilizzante deve essere periodicamente rinnovato utilizzando appositi prodotti specifici per la pietra. Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione, tenendo comunque presente che il trattamento non rende la superficie indenne all'azione delle sostanze acide.

EVITARE

- L'uso di alcool, solventi o smacchiatori
- L'utilizzo di prodotti che contengano sostanze acide o anticalcare.
- Il contatto con sostanze acide ed oleose (coca cola, limone, agrumi, succo di frutta, vino aceto, olio, caffè, pomodoro ecc.) che potrebbero creare macchie e opacizzare il materiale stesso.
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

PANNELLO ESTETICO GRES LAMINAM

Grazie al processo produttivo impiegato, alle materie prime di elevata qualità ed alle temperature di cottura di circa 1200°C, i pannelli in Gres risultano avere caratteristiche di resistenza al calore, alle macchie, al graffio e vantano proprietà idrorepellenti. Per tali motivi le operazioni di pulizia del piano risulteranno semplici ed efficaci. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale.

PULIZIA

Per una normale manutenzione dei pannelli in Gres usare un panno morbido umido e soffice, oppure il panno in microfibra Leiken. In generale, è possibile utilizzare anche detergenti neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto. Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detergenti non abrasivi a pH neutro; detergenti leggermente abrasivi; detergenti acidi o basici. Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del pannello. È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati per pulire il pannello sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- L'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disgorganti);
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

ITALIANO

03 | PIANI DI LAVORO

Il piano di lavoro riveste una notevole importanza all'interno della composizione della cucina, essendo uno degli elementi più utilizzati. Leiken esegue un'accurata selezione dei materiali per la produzione dei piani; lo scopo è quello di fornire un prodotto con buone prestazioni di utilizzo, indipendentemente dal tipo di materiale scelto; a tal proposito vengono eseguite prove di laboratorio presso il nostro Testing Lab oppure al centro tecnologico COSMOB. Non esiste un materiale che in assoluto possa essere considerato migliore per il piano della cucina. Ogni materiale ha dei pro e dei contro. Leiken rende i propri piani di lavoro riconoscibili grazie alla presenza del logo nello spessore frontale di ognuno di essi. Per un corretto uso e manutenzione del piano, al fine di mantenere nel tempo il più possibile inalterate le sue caratteristiche originarie, si raccomanda di leggere attentamente il paragrafo corrispondente al materiale del piano di lavoro acquistato.

PIANI SILESTONE

CARATTERISTICHE

I piani in quarz sono composti da oltre il 90% di quarz naturale e per la restante parte da resine acriliche e pigmenti colorati. Questa composizione garantisce al piano ottime prestazioni alle abrasioni, all'attacco di agenti chimici, all'assorbimento di liquidi. La presenza di sporadici puntini sulla superficie del top è causata dalla naturale composizione della graniglia e delle polveri di Silestone che compongono il materiale. Tutto questo non è da considerarsi un difetto e non ne altera l'aspetto estetico e funzionale.

ABRASIONI

Il piano in quarz resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

CALORE

Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

MACCHIE E PULIZIA

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca.

PULIZIA PIANI FINITURA LUCIDA

Per la pulizia quotidiana utilizzare una spugnetta o il panno in microfibra Leiken inumidito d'acqua, detergenti neutri o prodotti per i vetri. Per le macchie ostinate è consigliabile l'utilizzo di detergenti più aggressivi (sgrassatori e detergenti cremosi) da rimuovere subito dopo mediante una spugna; non lasciare agire questi prodotti per lungo tempo sul piano perché potrebbero lasciare aloni. Risciacquare quindi con acqua e sapone e asciugare con un panno asciutto. Evitare l'uso quotidiano di detergenti aggressivi o prodotti industriali. Gli sgrassatori normali in commercio sono più che sufficienti per un'ottima pulizia del top poiché la superficie in quarz è estremamente compatta e lo sporco si rimuove con molta facilità.

PIANI DEKTON

CARATTERISTICHE

Il Dekton® è una miscela composta da oltre 20 minerali naturali. Nel suo processo produttivo sono inseriti vetro, materiali ceramici e Silestone di altissima qualità. Per creare questo materiale viene usata la Tecnologia di Sinterizzazione delle Particelle, sfruttando condizioni di alta pressione e temperatura elevata, di accelerare e realizzare in poco tempo quelle mutazioni metamorfiche a cui la pietra naturale è sottoposta nel corso di migliaia di anni.

ABRASIONI

Il piano in Dekton resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

CALORE

Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture. Utilizzare sempre una sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

MACCHIE E PULIZIA

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca.

PULIZA PIANI FINITURA LUCIDA

Per la pulizia quotidiana utilizzare una spugnetta o il panno in microfibra Leiken inumidito d'acqua, detergenti neutri o prodotti per i vetri. Per le macchie ostinate è consigliabile l'utilizzo di detergenti più aggressivi (sgrassatori e detergenti cremosi) da rimuovere subito dopo mediante una spugna; non lasciare agire questi prodotti per lungo tempo sul piano perché potrebbero lasciare aloni. Risciacquare quindi con acqua e sapone e asciugare con un panno asciutto. Evitare l'uso quotidiano di detergenti aggressivi o prodotti industriali. Gli sgrassatori normali in commercio sono più che sufficienti per un'ottima pulizia del top poiché la superficie in Dekton è estremamente compatta e lo sporco si rimuove con molta facilità.

PIANI GRES LAMINAM E INALCO MDI

CARATTERISTICHE

Grazie al processo produttivo impiegato, alle materie prime di elevata qualità ed alle temperature di cottura di circa 1200°C, i piani in Gres risultano avere caratteristiche di resistenza al calore, alle macchie, al graffio e vantano proprietà idrorepellenti. Per tali motivi le operazioni di pulizia del piano risulteranno semplici ed efficaci. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma è da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale.

leiken®

ABRASIONI
Il piano in gres resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

CALORE
Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

MACCHIE E PULIZIA
I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua. Le lastre in gres porcellanato sono costituite da una superficie quasi completamente impermeabile, quindi estremamente facile da pulire. Per una normale manutenzione dei piani in gres usare un panno morbido umido e soffice, oppure il panno in microfibra Leiken. In generale, è possibile utilizzare anche detergenti neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto. Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detergenti non abrasivi a pH neutro; detergenti leggermente abrasivi; detergenti acidi o basici. Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del pannello. È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati.

EVITARE

- L'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disgorganti);
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- Evitare l'utilizzo di solventi in prossimità dei bordi.

PIANI MARMO

CARATTERISTICHE
Il marmo è un materiale di origine sedimentaria calcarea cristallina composta principalmente da carbonato di calcio. Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie anche all'interno della stessa lastra, come Marmorine bianche, concentrazioni di taroli e piriti. Venature e brecce di finitura/dimensione di volta in volta diverse, microrotture e venature stuccate o resinate, magrosità, macchie chiare e scure anche all'interno della stessa lastra e piccoli fossili. Il prodotto può modificarsi acquisendo un aspetto che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo.

ABRASIONI
Questi piani, a causa della struttura calcarea, non risultano particolarmente resistenti a urti e abrasioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare sempre un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

CALORE
Il calore può causare delle opacizzazioni della superficie del piano. Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

MACCHIE E PULIZIA
I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. In particolare prestare attenzione a prodotti contenenti sostanze acide, come l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi) che agiscono sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza o addirittura corrodendola. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Fare attenzione all'acqua in quanto contiene sostanze (sali, calcare o sostanze chimiche) che favoriscono la comparsa di macchie o aloni difficilmente asportabili. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Per ridurre tali rischi, trattiamo i marmi secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento come quello da noi applicato, vede normalmente diminuita la sua efficacia dopo due/tre mesi, periodo che può variare in base all'utilizzo del piano. È molto importante dunque rinnovarlo periodicamente, utilizzando appositi prodotti in vendita presso i nostri rivenditori. Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione, tenendo comunque presente che il trattamento non rende il piano indenne all'azione delle sostanze acide (ad es. succo di limone o prodotti anti calcare). Per una normale manutenzione dei piani in granito utilizzare acqua tiepida e sapone neutro asciugando con un panno morbido, oppure il panno in microfibra Leiken.

EVITARE

- Il contatto con sostanze acide ed oleose (limone, agrumi, succo di frutta, vino aceto, olio, caffè, ecc.…) che potrebbero creare macchie e opacizzare il materiale stesso.
- L'uso di candeggina e ammoniaca
- Di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante.
- Assolutamente l'uso di solventi come acetone e diluenti alla nitro.
- L'utilizzo di prodotti che contengano sostanze acide o anticalcare.
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.
- L'utilizzo di pagliette in acciaio.

ATTENZIONE
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 e soprattutto i bordi.

PIANI GRANITO

CARATTERISTICHE
Il granito è un prodotto naturale di origine vulcanica con una struttura porosa e al tempo stesso compatta, particolarmente resistente alle abrasioni e alle sollecitazioni d'urto. Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie anche all'interno della stessa lastra. Venature di finitura/dimensione di volta in volta diverse, microrotture e venature stuccate o resinate, magrosità, macchie chiare e scure, fiocchettature anche all'interno della stessa lastra che possono accentuarsi con l'operazione di fiammatura. Il prodotto può modificarsi acquisendo un aspetto che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo.

ABRASIONI
Il granito di per se è un prodotto che garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni. Evitare comunque di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare sempre un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

CALORE
Il granito risulta in generale poco attaccabile dal calore. Evitare comunque di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura, pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

MACCHIE E PULIZIA
I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. In particolare prestare attenzione a prodotti contenenti sostanze acide, come l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi) che agiscono sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza o addirittura corrodendola. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Fare attenzione all'acqua in quanto contiene sostanze (sali, calcare o sostanze chimiche) che favoriscono la comparsa di macchie o aloni difficilmente asportabili. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Per ridurre tali rischi, trattiamo i marmi secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento come quello da noi applicato, vede normalmente diminuita la sua efficacia dopo due/tre mesi, periodo che può variare in base all'utilizzo del piano. È molto importante dunque rinnovarlo periodicamente, utilizzando appositi prodotti in vendita presso i nostri rivenditori. Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione, tenendo comunque presente che il trattamento non rende il piano indenne all'azione delle sostanze acide (ad es. succo di limone o prodotti anti calcare). Per una normale manutenzione dei piani in granito utilizzare acqua tiepida e sapone neutro asciugando con un panno morbido, oppure il panno in microfibra Leiken.

EVITARE

- Il contatto con sostanze acide ed oleose (limone, agrumi, succo di frutta, vino aceto, olio, caffè, ecc.…) che potrebbero creare macchie e opacizzare il materiale stesso.
- L'uso di candeggina e ammoniaca
- Di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante.
- Assolutamente l'uso di solventi come acetone e diluenti alla nitro.
- L'utilizzo di prodotti che contengano sostanze acide o anticalcare.
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.
- L'utilizzo di pagliette in acciaio.

PIANI FENIX NTM

CARATTERISTICHE
I piani in FENIX NTM delle cucine Leiken sono ottenuti con l'ausilio di nanotecnologie e sono trattati con resine termoplastiche di ultima generazione. Grazie alle tecnologie impiegate FENIX NTM si contraddistingue per proprietà specifiche che agevolano i normali processi di pulitura e non richiedono particolari manutenzioni di questo materiale: estrema facilità di pulizia, alto abbattimento della carica batterica e proprietà antimuffa, grande resistenza allo strofinamento, ai graffi e all'abrasione, così come ai solventi acidi e ai reagenti di uso domestico.

ABRASIONI
In virtù della sua particolare struttura, il piano in FENIX NTM garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare sempre un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Grazie all'uso di nanotecnologie per la produzione del FENIX NTM, eventuali micrograffi possono essere rigenerati o con l'utilizzo di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica, con movimenti circolari.

CALORE
Le naturali variazioni di temperatura e umidità non compromettono le proprietà del FENIX NTM che conserva inalterate le sue caratteristiche fisiche. Shock termici anche elevati di temperatura e di umidità relativa, non hanno effetti sull'aspetto e sulle proprietà del pannello Leiken. Evitare comunque di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua.

MACCHIE E PULIZIA
Manutenzione ordinaria: la superficie di FENIX NTM deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare; sufficiente un panno morbido umido oppure il panno in microfibra Leiken umido, con acqua calda o detergenti neutri. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detergenti o disinfettanti domestici. È consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica, per lo sporco più ostinato utilizzarla inumidita con acqua che la rende leggermente abrasiva. Per le macchie di grasso e unto è consigliabile utilizzare dei prodotti sgrassanti di uso domestico, successivamente sciacquare ed asciugare la superficie. Si raccomanda di pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

PULIZIA MACCHIE DI CALCARE
Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVITARE

- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.
- L'utilizzo di pagliette in acciaio.

- Prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE
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 e soprattutto i bordi.

PIANI LAMINATO, STRATIFICATO

CARATTERISTICHE
I piani in laminato delle cucine Leiken sono tutti HPL (High Pressure Laminate), costituiti cioè da numerosi strati di carta impregnati con resine termoindurenti e compattati attraverso l'azione combinata di calore e alta pressione. Questo trattamento conferisce buona robustezza al materiale, resistenza a graffi, urti, abrasioni, sostanze chimiche e calore. Il laminato HPL è un materiale costituito da strati in fibra di cellulosa, impregnati con resine termoindurenti e quindi sottoposti all'azione combinata e simultanea di pressione e calore esercitata in speciali presse per un tempo determinato e variabile in funzione della tipologia di laminato. Possiede eccezionali qualità di durezza e resistenza a graffi, urti, abrasioni, agenti chimici, batteri e calore. Il laminato ha la particolarità di esser colorato uniformemente in tutto il suo spessore. Lo Stratificato HPL è un materiale di eccellente qualità per le sue potenzialità funzionali ed estetiche quali resistenza all'usura, al vapore e igienicità. 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 e legati insieme da un processo ad alta pressione.
ABRASIONI
In virtù della sua particolare struttura, il piano in laminato HPL garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni. Evitare comunque l'utilizzo di pagliette in acciaio o paste particolarmente abrasive che potrebbero alterare la finitura della superficie e dei bordi, e l'utilizzo di coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza un tagliere.

CALORE
Le naturali variazioni di temperatura e umidità non compromettono le proprietà del Laminato HPL che conserva inalterate le sue caratteristiche fisiche. Shock termici anche elevati di temperatura e di umidità relativa, non hanno effetti sull'aspetto e sulle proprietà del pannello Leiken. Evitare comunque di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc.
Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua.

MACCHIE E PULIZIA
Manutenzione ordinaria: la superficie deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare; è sufficiente un panno morbido umido oppure il panno in microfibra Leiken umido, con acqua calda, detergenti neutri o alcool. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detergenti o disinfettanti domestici. Per le macchie di grasso e unto è consigliabile utilizzare dei prodotti sgrassanti di uso domestico, successivamente sciacquare ed asciugare la superficie. Si raccomanda di pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

PULIZIA MACCHIE DI CALCARE
Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVITARE

- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.
- L'utilizzo di pagliette in acciaio.
- Prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE
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 e soprattutto i bordi.

PIANI ACCIAIO

CARATTERISTICHE
Per la produzione si utilizza l'Acciaio Inox 18/10 (denominato AISI 304 secondo il manuale AISI o EN X 5 CrNi 1810 secondo la norma EN 100882), dove 18 indica la percentuale di Cromo che conferisce alla lega resistenza alla corrosione, mentre 10 indica la percentuale di Nichel che aumenta la tenacia e la resistenza. Tali piani si distinguono inoltre per affidabilità e igiene.

ABRASIONI
È caratteristica peculiare del piano in acciaio che nell'uso quotidiano la superficie possa rigarsi, in quanto soggetto a facili incisioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche o spugne dalla parte abrasiva, sostanze e detersivi in polvere o liquidi particolarmente abrasivi.

CALORE
Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Evitare comunque di appoggiare per tempi prolungati oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) direttamente sul piano al fine di evitare distacchi della lamiera dal supporto sottostante o alonature della superficie. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo danneggiare il piano. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro ma anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire macchie di ossidazione o corrosione. In particolare l'acqua delle nuove abitazioni può contenere un piccolo quantitativo di sostanze ferrose che, se lasciate a lungo a contatto con l'acciaio, possono dar luogo a ossidazioni. Inoltre, acqua e vapore, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni e ossidazioni, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

MACCHIE E PULIZIA
I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Per mantenere l'acciaio in buone condizioni, non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna di materiale sintetico oppure con il panno in microfibra Leiken, con un movimento che segua il verso della satinatura, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una eventuale asciugatura con un panno morbido. Non lasciare per lungo tempo residui di pomodoro, di latte, di caffè, barattoli con fondo bagnato e oggetti in ferro in genere, soprattutto se bagnati, sopra il piano di lavoro o dentro il lavello in acciaio. Si precisa che il persistere di quanto sopra elencato sulle superfici di acciaio inox può dare origine ad un attacco corrosivo di natura elettrochimica Per macchie ostinate quali calcare, sostanze grasse bollenti ecc., usare aceto bianco caldo o alcool denaturato. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco o con macchie particolarmente ostinate intervenire con detergenti o creme specifiche reperibili facilmente in commercio. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Pulizia del lavello in caso di piani con zone lavaggio integrate. In particolare sulle vasche, si possono verificare ristagni d'acqua che si raccomanda di asciugare dopo ogni utilizzo del lavello per evitare macchie di calcare. Non lasciare a contatto per lungo tempo né spugne bagnate, né pagliette, né cibi o liquidi acidi o salini.

EVITARE

- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.
- L'utilizzo di pagliette in acciaio.
- Prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE
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 e soprattutto i bordi.

PIANI KRION

Vi consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti e/o le informazioni che in maniera più approfondita trovate nelle "Istruzioni per l'uso e la cura di PORCELLANOSA in dotazione al piano".

CARATTERISTICHE
Il KRION è un materiale composito avanzato, formato da minerali naturali e polimeri acrilici di elevata purezza, resistente, igienico, ipoallergenico, idrorepellente, ripristinabile e non tossico. Al momento dell'installazione il KRION ha un aspetto satinato e lucente e con l'uso tende ad assumere un aspetto più soffice e tenue. Affinchè questa trasformazione avvenga in maniera uniforme attenersi al manuale "Istruzioni per l'uso e la cura di PORCELLANOSA". Il KRION inoltre può essere giuntato (solo da personale qualificato e certificato KRION) facendo ricorso a saldature che consentono l'unione tra uno o più piani differenti con il risultato di avere una superficie di aspetto monolitico.

ABRASIONI
Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Il Corian® è comunque un materiale ripristinabile da personale autorizzato.

CALORE
Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua.

MACCHIE E PULIZIA
I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Per indicazioni relative a specifici prodotti di pulizia fare riferimento al manuale "Istruzioni per l'uso e la cura di DuPont Corian®" che trovate in dotazione con il top. Si raccomanda di pulire il piano sempre a macchia fresca. Per una pulizia ordinaria è sufficiente utilizzare acqua calda e asciugare con un panno morbido. Per le macchie più ostinate utilizzare un panno umido e una crema abrasiva leggera. Pulizia settimanale del lavello in caso di piani con zone lavaggio integrate: Eliminare tutti i residui di olio o grasso delle normali preparazioni dei cibi dal lavello usando un detergente o una soluzione per superfici solide. Spruzzare una soluzione composta da 3/4 di candeggina e 1/4 d'acqua sul lavello e lasciare agire qualche ora o durante la notte. Il tempo di esposizione dovrebbe essere limitato a 16 ore. Al mattino sciacquare o pulite con un panno umido.

PULIZIA MACCHIE DI CALCARE
Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVITARE

- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.
- L'utilizzo di pagliette in acciaio.
- Prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE
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 e soprattutto i bordi.

PIANI VETRO

CARATTERISTICHE
I piani in vetro temprato sono ottenuti da una lastra di vetro extrachiaro, riscaldata ad alta temperatura fino al rammollimento della struttura. Estratta dal forno viene bruscamente raffreddata con getti di aria fredda ad alta pressione che producono l'irrigidimento della struttura esterna e un alto tensionamento della parte interna del vetro. Tale procedimento aumenta notevolmente (fino a 6 volte) le caratteristiche di resistenza meccanica alla flessione e di resistenza allo shock termico. Quando questi vetri si rompono si frantumano in tante piccole schegge non taglienti; per questo motivo il vetro temprato è considerato prodotto di sicurezza, sotto l'aspetto antinfortunistico. I vetri temprati per il loro stazionamento nella fornace ad elevata temperatura possono presentare delle leggere ondulazioni e piccoli punti di bruciatura da non ritenersi difettosità ma caratteristica della tempera stessa; non pregiudicano l'estetica e le prestazioni del piano e sono visibili solo in particolari condizione di luce riflessa o da una ravvicinata distanza dal piano. Il piano in vetro è retro verniciato e per le sue naturali caratteristiche di trasparenza assorbe, frontalmente e dai bordi esterni, la luce dalla quale viene irradiato. La quantità di luce e il suo orientamento possono dare luogo a sfumature di colore che possono originare leggere variazioni se messe a confronto parti con una diversa esposizione alla luce, è questa una caratteristica naturale figlia dell'elevata riflettanza del vetro.

ABRASIONI
Il processo di indurimento a cui è sottoposto il vetro del piano conferisce allo stesso tempo delle discrete capacità di resistenza alle abrasioni o alle rotture. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono comunque rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche. Attenzione a non fare cadere direttamente sul piano oggetti che potrebbero danneggiarlo irrimediabilmente quali ad esempio coltelli, stoviglie, bicchieri, ecc.

CALORE
I piani in vetro sono mediamente resistenti al calore più di altri tipi di piano, ma necessario evitare di appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione in particolare alla caffettiera), ferri da stiro, forni o fornetti; utilizzare sempre dei sottopentola. Mentre si cucina, evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura, tegami, pentole e bistecchiere, perché potrebbero danneggiare gli schienali e l'alzatina.

ACQUA E VAPORE
Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamen-

te e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua.

MACCHIE E PULIZIA
Resistente alle macchie, facile da pulire, non richiede particolare manutenzione. Non assorbe liquidi e ha un ottimo livello di protezione da prodotti di uso quotidiano, così come dai classici detergenti neutri. La sua superficie, totalmente non porosa, impedisce l'assorbimento di cibi e non richiede l'uso di agenti chimici protettivi. Per le caratteristiche proprie del vetro e per la superficie perfettamente liscia e antistatica, sarà facile pulire e mantenere puliti i piani. Il normale sporco viene facilmente asportato mediante un panno morbido oppure mediante il panno in microfibra Leiken, inumidito con acqua o con un normale detersivo per vetri. Per le macchie più tenaci (particelle di grasso alimentare, cera, silicone, ecc.) utilizzare candeggina o detergenti aggressivi da rimuovere con una spugna, quindi risciacquare e asciugare. Macchie e residui di calcare possono essere asportati mediante prodotti anticalcare o aceto; applicare il prodotto, lasciarlo agire per qualche minuto e risciacquare. Subito dopo l'installazione del piano è consigliata una pulizia accurata della superficie per eliminare eventuali residui di mastici e siliconi adoperati durante il montaggio. Pulire il piano sempre a macchia fresca.

EVITARE

- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- L'utilizzo di pagliette in acciaio;
- Di intaccare la laccatura presente nella zona inferiore del top.

PIANI SNACK IMPIALLACCIATI

CARATTERISTICHE
I piani impiallacciati sono realizzati con pannelli, rivestiti con un foglio di tranciato di legno. L'origine naturale del prodotto può causare modifiche del suo aspetto, caratteristica che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo. Il legno è una materia prima naturale, presenta perciò differenze di colore, venature e di struttura che non costituiscono difetto perché fanno parte delle caratteristiche intrinseche del prodotto. Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore.

CALORE
Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare sempre dei sottopentola. Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.

ACQUA E VAPORE
Trattandosi di legno, il piano è particolarmente sensibile all'acqua e al vapore. Evitare di far stagnare l'acqua asciugandola immediatamente con panno o carta assorbente.

MACCHIE E PULIZIA
I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. Per una normale manutenzione del piano usare un panno morbido, umido e soffice, oppure il panno in microfibra Leiken. Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui vi è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno (no alcool e solventi). Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature. Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici. Pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- L'uso di alcool, solventi o smacchiatori
- Ammoniaca e candeggina
- Prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché
- Vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle parti opache
- Di esporre la cucina ai raggi diretti del sole per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo.

ATTENZIONE
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 e soprattutto i bordi.

ITALIANO

04 | CAPPE

Accendere sempre la cappa durante le operazioni di cottura in quanto fumo e vapore, a lungo andare, possono danneggiare la cucina. Accendere il motore prima di iniziare a cucinare e spegnere il motore 10 minuti dopo aver terminato la cottura. Per mantenere l'apparecchio in perfetta efficienza è necessaria una corretta e costante manutenzione. Nei piani cottura ad induzione il vapore acqueo che si genera in fase di utilizzo, soprattutto durante lunghe cotture o bolliture, si potrebbe condensare in maniera rilevante sul fondo della cappa. Infatti particolari preparazioni di cibi (cottura di pasta, bolliture, preparazione di zuppe e/o umidi) che richiedono tempi lunghi e forte calore generano un'intensa produzione di vapore con conseguente caduta di gocce d'acqua su schienali, top, piani cottura, ecc. Ciò avviene perché i piani ad induzione non trasmettendo calore verso l'alto, come invece avviene con altri sistemi, non permettono il "preriscaldamento" del fondo dell'aspiratore. Pertanto si consiglia di usare, quando possibile, i coperchi per contenere le fuoriuscite di vapore. Tale inconveniente, insito nella natura del prodotto, non potrò essere considerato difetto e non potrò essere oggetto di contestazione.

MANUTENZIONE
Cappa aspirante: la cappa è dotata di filtro antigrasso che ha la funzione di trattenere le particelle grasse in sospensione e proteggere il motore aspirante. Il filtro è posto nella parte interna della griglia di aspirazione e può essere fornito o in materiale sintetico o in metallo. La manutenzione del filtro antigrasso varia a seconda del tipo utilizzato. Il filtro antigrasso sintetico non può essere lavato e va sostituito ogni 2 mesi. Il filtro antigrasso metallico va lavato indicativamente ogni 2 mesi in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo. Lasciare asciugare prima di rimontarlo. Cappa filtrante: la cappa è dotata di filtro a carbone vegetale attivo che ha la funzione di trattenere gli odori presenti nel flusso d'aria che lo attraversa. Il filtro al carbone non può essere lavato, va sostituito mediamente ogni 3 mesi e può essere acquistato presso i nostri rivenditori. Seguire le indicazioni specifiche per ogni cappa fornite all'interno della stessa dalla casa produttrice.

CAPPE ACCIAIO INOX

Anche se forte e resistente, l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA QUOTIDIANA
Per mantenere l'acciaio in buone condizioni, al fine di eliminare le particelle di grasso eventualmente depositatesi, pulire la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna morbida non abrasiva oppure con il panno in microfibra Leiken, con un movimento che segua il verso della satinatura, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una accurata asciugatura con un panno morbido. Eseguire quanto appena indicato dopo ogni utilizzo della cappa in quanto i depositi di grasso possono generare macchie di ossidazione.

MACCHIE OSTINATE
Per macchie ostinate quali calcare, sostanze grasse bollenti, ecc., usare aceto bianco caldo o l'alcool denaturato oppure 1/3 di detergente per vetri + 2/3 di antisilicone. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco o con macchie particolarmente ostinate intervenire con detergenti o creme specifiche reperibili facilmente in commercio.

EVITARE

- L'uso di pagliette e spugne abrasive;
- L'uso di prodotti aggressivi, quali ammoniaca candeggina, acidi, solventi e anticalcare;
- L'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

05 | ALTRI COMPONENTI

PIEDINI

PIEDINI H. 8 REGOLAZIONE INTERNA

Placca di supporto per piedino in materiale termoplastico (Regolazione +20mm/5mm). I piedini posizionati posteriormente si regolano con apposita chiave di regolazione allungata per raggiungere comodamente il piedino mentre il piedino frontale agendo tramite cacciavite o semplicemente a mano o con chiave di regolazione, svitando e avvitando il piede.

PIEDINI H. 12/15

Placca di supporto per piedino in materiale termoplastico con corpo in metallo zincato e piedino i in materiale termoplastico (Regolazione +20mm/5mm), si regolano semplicemente a mano o con apposita chiave di regolazione, svitando e avvitando il piede.

SISTEMA MEDLEY (LIBRERIA SCAFFALI)

Per la manutenzione dei componenti del sistema medley fare riferimento ai seguenti capitoli: alluminio anodizzato/laccato: ante telaio alluminio anodizzato/laccato; alluminio rivestito in tranciato di legno: ante e pannelli impiallacciati; schienali laccati: ante e pannelli laccati; schienali in tranciato di legno: ante e pannelli impiallacciati; schienali in vetro: piani vetro; accessori in acciaio inox: ante e pannelli acciaio.

SISTEMA INFINITY

Per la manutenzione dei componenti del sistema INFINITY fare riferimento ai seguenti capitoli: alluminio anodizzato, melanici e pannelli impiallacciati.

CERNIERE

Per le cerniere in gamma non è necessaria manutenzione, fatta eccezione per quelle dei mobili del lavello, dello scolapiatti e della pattumiera; utilizzare un panno asciutto e, possibilmente, detergerle con olio di vaselina. Non lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o di altri prodotti chimici che, nel tempo, potrebbero causarne l'ossidazione.

CERNIERE DECELERATE

Le cerniere decelerate hanno il compito di rallentare la chiusura delle ante dei mobili, ed eliminare il rumore provocato dall'impatto contro il fianco. Il sistema decelerante inizia la sua azione qualche grado dopo l'entrata in funzione della molla di richiamo che varia, a seconda del tipo di cerniera, dai 12 ai 18 gradi. Garantiscono una perfetta e costante chiusura dell'anta in qualsiasi condizione, ambiente e applicazione. Tecnologia di rallentamento integrata con due deceleratori ad olio siliconico. I due deceleratori integrati garantiscono un'eccezionale costanza della forza frenante conferendo ad ogni tipo di anta e condizione una chiusura perfetta. Le cerniere sono dotate inoltre dell'innovativo selettore per il posticipo dell'azione decelerante che quando attivato permette anche alle ante più particolari di ricevere la forza frenante ideale. Se l'anta è lasciata in un qualsiasi altro punto al di sopra, resta ferma; questo vale per tutte le cerniere sia standard sia decelerate. Apertura anta: per un corretto funzionamento, aprire l'anta completamente o quasi.

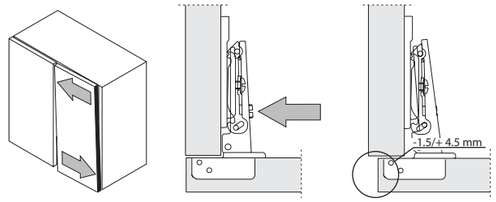
GUIDE CASSETTI

I cassetti/cestelli sono dotati di arresto antisganciamento ed invito automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4/6 cm.

REGOLAZIONE CERNIERE

REGOLAZIONE LATERALE

Per regolare lateralmente l'anta, agire sulla vite indicata dalla freccia. Un sistema brevettato consente uno spostamento pari a –1.5 +4.5 mm senza modificare la distanza "L" fra anta e fianco.

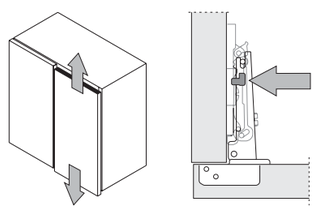


REGOLAZIONE FRONTALE

Per regolare lateralmente l'anta, agire sull'eccentrico indicato dalla freccia. Lo spostamento diretto e calibrato pari a –0.5 +2.8 mm si ha contemporaneamente alla rotazione.

REGOLAZIONE VERTICALE

Per regolare verticalmente allentare le due viti indicate dalle frecce e muovere manualmente l'anta. A fine operazione riserrare le viti.



REGOLAZIONE DECELERAZIONE

Il sistema decelerante integrato può essere regolato in termini di potenza tramite la levetta posta nella scatolina in acciaio alla base del braccio della cerniera. Spostando la levetta nera sul segno + l'effetto ammortizzato viene notevolmente ridotto. Operazione che può essere utile nelle ante in cui la chiusura è molto lenta.

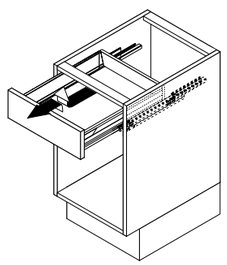
Levetta nera su segno **+**

Levetta nera su segno **-**

ANTARO CON ESTRAZIONE TOTALE: AGGANCIO E SGANCIO

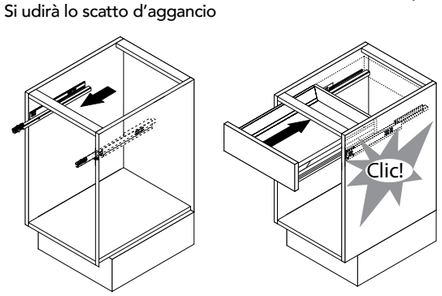
SGANCIO DEL CASSETTO

- Il cassetto è protetto dallo sgancio involontario
- Estrarre il cassetto fino alla battuta, sollevarlo leggermente, riabbassarlo e rimuoverlo.



AGGANGIO DEL CASSETTO

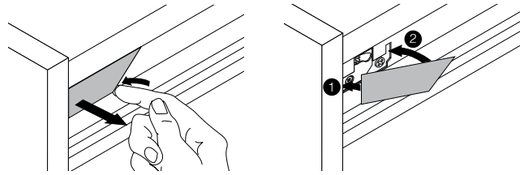
- Per agganciare il cassetto estrarre le guide
- Inserire il cassetto sulle guide estratte e chiuderlo completamente. Si udirà lo scatto d'aggancio



REGOLAZIONE DI PRECISIONE DEL FRONTALE

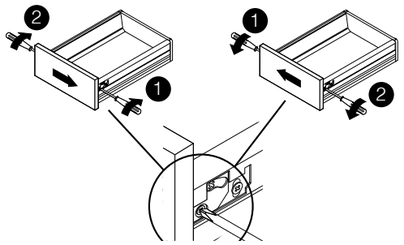
MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLE PLACCHETTE DI COPERTURA

Le operazioni di montaggio e smontaggio delle placchette di copertura possono essere effettuate con estrema facilità. Per montare le placchette di copertura agganciarle sul lato anteriore, quindi premere fino allo scatto.



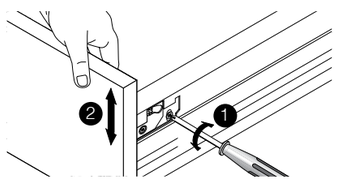
REGOLAZIONE LATERALE

Regolazione a sinistra: avvitare la vite di regolazione laterale sinistra, quindi svitare in egual misura la vite di regolazione della spondina destra.
Regolazione a destra: avvitare la vite di regolazione laterale destra, quindi svitare in egual misura la vite di regolazione della spondina sinistra.
Utilizzare un cacciavite "pozi-Drive 2". Non serrare eccessivamente le viti di regolazione.



REGOLAZIONE IN ALTEZZA

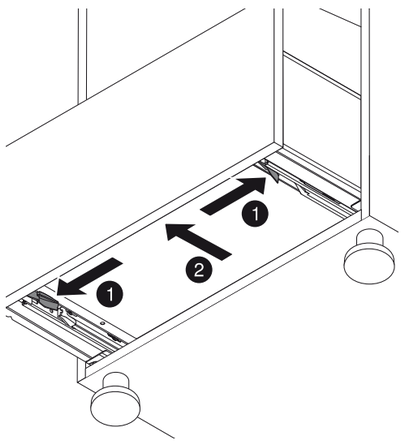
Allentare la vite di regolazione dell'altezza e portare manualmente il frontale nella posizione desiderata, quindi serrare nuovamente la vite di regolazione tenendo fermo il frontale.



LEGRABOX CON ESTRAZIONE TOTALE: AGGANCIO E SGANCIO

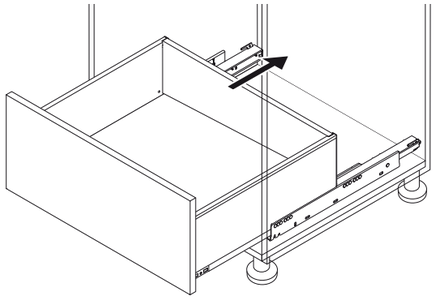
SGANCIO DEL CASSETTO

- Il cassetto è protetto dallo sgancio involontario
- Estrarre il cassetto fino alla battuta, premere le due piccole leve nel lato inferiore del cassetto/cestone, estrarre totalmente



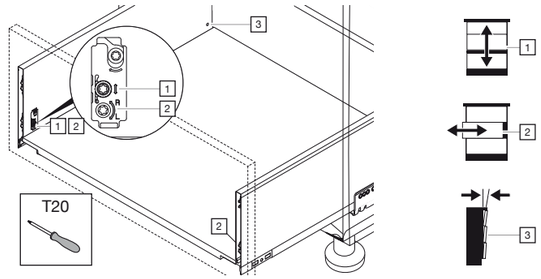
AGGANCIO DEL CASSETTO

- Lasciare le guide chiuse alli'interno della struttura
- Appoggiare il cassetto circa a metà delle guide
- Inserire il cassetto completamente facendolo scorrere sulle guide. Si udirà lo scatto d'aggancio



REGOLAZIONE DI PRECISIONE

Rimuovere la placca interna in plastica
Seguire le indicazioni riportate in figura



EVITARE

- Di caricare eccessivamente il cassetto/cestone;
- Di appoggiarsi o forzare il cassetto/cestone quando è aperto;
- Di chiudere violentemente il cassetto.

06 | ELETTRODOMESTICI

Tutti i nostri elettrodomestici sono selezionati tra quelli delle migliori ditte produttrici, aziende importanti che, oltre a fornire la garanzia di 2 anni sui loro prodotti (tutti a marchio CE e IMQ), possono offrire anche un ottimo servizio di assistenza. Ogni richiesta di intervento va perciò direttamente rivolta ai centri di assistenza delle ditte costruttrici che troverete indicati nei libretti e nei certificati di garanzia di ciascun elettrodomestico. Anche per l'uso e la manutenzione sarà sufficiente seguire le indicazioni date dalle case produttrici.

LAVASTOVIGLIE: PROTEZIONE PIANI

Vi informiamo che, in caso di montaggio di lavastoviglie, è necessario installare sempre la "striscia autoadesiva di protezione vapore" sotto i piani di lavoro (esclusi graniti e marmi) ove alloggiano le lavastoviglie, come da istruzioni allegate ai vari elettrodomestici. Questo accorgimento consente di preservare i piani dai danni dovuti al vapore.

PIANI COTTURA AD INDUZIONE

Nei piani cottura ad induzione il vapore acqueo che si genera in fase di utilizzo, soprattutto durante lunghe cotture o bolliture, si potrebbe condensare in maniera rilevante sul fondo della cappa. Infatti particolari preparazioni di cibi (cottura di pasta, bolliture, preparazione di zuppe e/o umidi) che richiedono tempi lunghi e forte calore generano un'intensa produzione di vapore con conseguente caduta di gocce d'acqua su schienali, top, piani cottura, ecc. Ciò avviene perché i piani ad induzione non trasmettendo calore verso l'alto, come invece avviene con altri sistemi, non permettono il "preriscaldamento" del fondo dell'aspiratore. Pertanto si consiglia di accendere sempre la cappa alcuni minuti prima di iniziare la cottura per facilitare l'aspirazione e di usare, quando possibile, i coperchi per contenere le fuoriuscite di vapore. Tale inconveniente, insito nella natura del prodotto, non potrà essere considerato difetto e non potrà essere oggetto di contestazione.

ATTENZIONE
Ricordiamo che l'utilizzo dei piani cottura ad induzione se non abbinati alle apposite cappe, può arrecare gravi danni agli elementi sovrastanti (strutture dei mobili, ante, ecc.). Vi precisiamo perciò che non saranno riconosciute nostre responsabilità in caso di problematiche relative a quanto indicato.

07 | SERVIZIO CLIENTI

ASSISTENZA
La nostra Azienda ha selezionato i propri punti vendita perché possiate disporre di validi consulenti al momento della realizzazione del progetto cucina e di validi tecnici al momento della risoluzione dei problemi che si potrebbero presentare dopo l'acquisto. Un'assistenza qualificata, che assicura piena tranquillità ai nostri prodotti.

SOSTISTUZIONI, COMPLETAMENTI, CODICE SERVIZIO CLIENTE

Se volete sostituire o completare la cucina con altri elementi o con nuovi elettrodomestici, rivolgetevi al vostro rivenditore per la definizione delle vostre necessità e per l'ordine di ciò che desiderate. Il rivenditore, portavoce dell'Azienda e punto di riferimento per gli acquirenti, vi aiuterà ancora una volta a soddisfare correttamente ogni vostra esigenza. Sappiate che le nostre cucine sono contrassegnate ciascuna da un codice identificativo: un numero di sette cifre riportato su un'etichetta adesiva posizionata nella base del lavello. Per facilitare la richiesta di completamento e/o sostituzione relativa al modello da voi acquistato, ricercate il codice identificativo con cui è stata contrassegnata la vostra cucina e comunicatelo al vostro rivenditore perché si possa ricavare, anche a distanza di tempo, ogni genere di informazione sulle caratteristiche del modello prodotto e consegnato. Se volete sostituire o integrare la cucina con nuovi elettrodomestici, sappiate inoltre che l'Azienda effettua prove sugli elettrodomestici prima di proporli al pubblico, per verificare il corretto incasso all'interno dei nostri mobili cucina. Vi suggeriamo quindi di acquistare elettrodomestici che siano stati verificati direttamente dalla nostra Azienda. Una installazione non corretta e non controllata potrebbe compromettere il buon funzionamento dei vostri elettrodomestici e danneggiare i mobili.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO ECOCOMPATIBILE

Nel produrre la vostra cucina abbiamo cercato di applicare le migliori tecnologie disponibili al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi e dei materiali utilizzati, rendendola il più possibile sicura. Una volta che la cucina è installata nella vostra casa, anche voi potete fare tanto per cercare di non impattare più del necessario sull'ambiente ed evitare di correre rischi per voi ed i bambini. A tale scopo ci permettiamo di riportare di seguito alcuni suggerimenti pratici e semplici.

CONSUMI ENERGETICI

Nell'acquisto di elettrodomestici cercare di scegliere quelli con alta efficenza energetica (es. classe A); questo investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici futuri.

Cercare di non aprire frequentemente la porta del frigorifero o del congelatore perché con la porta aperta il motore funziona in continuazione causando quindi una formazione eccessiva di brina e il surriscaldamento eccessivo dei cibi. Nel caso in cui si formi eccessiva brina, cercare di eliminarla perché un congelatore con molta brina consuma di più.

Verificare sempre che la porta sia ben chiusa.

Non riempire eccessivamente il congelatore o il frigorifero perché se troppo pieni potrebbero non raffreddare adeguatamente e di conseguenza consumare di più.

Cercare di non inserire nel congelatore o nel frigo prodotti caldi in quanto aumentano il consumo di energia e potrebbero persino rovinare i prodotti all'interno.

Quando occorre far bollire l'acqua, coprire la pentola con un coperchio, si risparmierà tempo ed energia.

Per i cibi che richiedono lunghi tempi di cottura cercare di usare la pentola a pressione perché si riducono i tempi di cottura e quindi si risparmia energia.

Verificare che il piano cottura sia regolato correttamente: la fiamma gialla è sintomo di consumo eccessivo (lo si nota anche dalle pentole che si sporcano di nero) e la fiamma che si stacca dallo spartifiamma è sintomo di troppa aria. N.B. per le eventuali regolazioni richiedi la consulenza del personale specializzato.

Accendere il forno solo quando serve, senza eccedere con il preriscaldamento; inoltre non aprire il forno se non necessario; esso è particolarmente "energivoro", preriscaldare solo per il tempo strettamente necessario.

Per riscaldare i cibi cercare di utilizzare il forno a microonde, non avendo bisogno di preriscaldamento permette forti risparmi di energia.

Per l'illuminazione cercare di utilizzare le moderne lampade ad alta efficienza energetica (fluorescenti o LED), soprattutto per gli ambienti in cui si soggiorna più a lungo: l'investimento iniziale è leggermente superiore ma, oltre a far bene all'ambiente, nel lungo periodo diventano anche vantaggiose economicamente.

Spegnere le luci se non sono necessarie: è importante abituarsi a non lasciare luci inutilmente accese.

Spegnere il televisore (o altri apparecchi similari) con il pulsante principale e non solo con il telecomando perché queste apparecchiature consumano energia anche in standby.

Utilizzare la cappa in modo consapevole, regolando la velocità in base alle effettive necessità di aspirazione: se si utilizza il piano cottura solo con poche pentole – o che non rilasciano molti vapori –, regolare la cappa su bassa aspirazione o, se è possibile, aprire leggermente gli infissi per il ricambio dell'aria.

Pulire periodicamente i filtri della cappa: questa manutenzione migliorerà le prestazioni, riducendo quindi i consumi.

Utilizzare il sistema di riscaldamento o di raffreddamento dell'aria solo se necessario e regolare i termostati in modo adeguato ed evitare possibilmente di coprire i radiatori con tende o mobili.

Quando è in funzione l'impianto di riscaldamento o raffreddamento cercare di tenere le finestre ben chiuse, evitando eventuali spifferi d'aria; assicurarsi anche del buon grado di isolamento degli infissi (bassa conducibilità termica o infissi a doppio vetro).

Non aprire il rubinetto dell'acqua calda quando non serve: anche se l'acqua calda non fa in tempo ad arrivare al rubinetto, si rischia di far partire inutilmente la caldaia.

Scegliere correttamente il programma della lavatrice, preferendo quelli a temperature non elevate (40° 60°).

CONSUMO ACQUA

Non lasciare inutilmente aperto il rubinetto dell'acqua: una regola semplice, ma la più efficace per risparmiare acqua.

Verificare che i rubinetti siano ben chiusi: far attenzione a evitare gli sgocciolamenti; in caso di perdite continue eseguire velocemente la loro manutenzione.

Valutare l'utilizzo di acqua del rubinetto (quando potabile) al posto dell'acqua in bottiglia: si eviterà così di produrre rifiuti (bottiglie in plastica), oltre l'inquinamento dovuto al suo trasporto.

Utilizzare rubinetti con il rompi getto, che andrà sostituito periodicamente: il consumo di acqua si ridurrà notevolmente.

Evitare l'uso della lavastoviglie e della lavatrice quando non sono a pieno carico, si ridurranno inutili sprechi di acqua oltre quelli energetici.

Non eccedere mai nelle dosi dei detersivi consigliate dalle case produttrici e controllare la qualità del detergente in base alla durezza dell'acqua; in questo modo si ridurranno i consumi idrici.

Lasciare raffreddare l'acqua di residuo della cottura (es. dopo la lessatura dei vegetali) ed utilizzarla per annaffiare le piante.

Cercare di acquistare lavatrici e lavastoviglie a basso consumo idrico (es. classe A): l'investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici nel futuro.

RICICLAGGIO RIFIUTI

Evitare di produrre più rifiuti non necessari.

Differenziare al massimo i rifiuti prodotti e separali per il riciclo o recupero.

Scegliere i prodotti confezionati in imballaggi riciclati o facilmente riciclabili, come quelli monomateriale.

Compattare i rifiuti voluminosi quando possibile (bottiglie, barattoli, scatole).

Se si ha un giardino o un grande balcone, utilizzare gli scarti organici e quelli verdi per produrre del compost per i vostri fiori.

PULIZIA DELLA CUCINA

Non eccedere nell'utilizzo di detersivi se non necessario, per la pulizia di superfici poco sporche è sufficiente utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito.

Cercare di utilizzare detersivi più ecologici (come quelli con etichetta ECOLABEL che certificano il prodotto nel suo ciclo di vita con un minor impatto ambientale) e con imballi meno impattanti per l'ambiente.

Preferire l'uso della lavastoviglie (a pieno carico) al lavaggio a mano: le moderne lavastoviglie necessitano di molta meno acqua e detersivo del corrispondente lavaggio a mano.

SICUREZZA IN CUCINA

Fare particolare attenzione durante tutte le attività più rischiose all'interno della cucina (ad esempio: taglio con coltelli affilati, sostituzione lampadine ecc.).

Fare eseguire gli allacci del gas solo a personale specializzato utilizzando solo tubi omologati.

Chiudere sempre il rubinetto principale del gas quando non si utilizza.

Acquistare solo piani cottura dotati di valvola di sicurezza.

Evitare di lasciare coltelli incustoditi (e in particolar modo conservarli fuori dalla portata dei più piccoli).

Non usare apparecchi elettrici in prossimità del lavandino o di aree bagnate.

Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza degli elettrodomestici.

Non caricare eccessivamente i mobili (facendo riferimento alle indicazioni riportate nel manuale di uso e manutenzione).

LO SMALTIMENTO SOSTENIBILE
Le cucine Leiken sono fatte per durare nel tempo. L'estensione della vita utile di materiali, componenti e prodotti rappresenta una strategia per lo sviluppo sostenibile. Comunque, quando è arrivato il momento di sostituire la tua cucina, per ridurre al minimo ogni impatto ambientale, valuta innanzitutto la possibilità di un suo riutilizzo totale o parziale (es. in seconde case, garage, istituti di carità o vendita nei mercatini dell'usato). Se invece deve essere smaltita, rivolgiti ai centri autorizzati della tua città e cerca, se possibile, di dividere i componenti che possono essere riciclati (legno, vetro, alluminio, acciaio, ecc.) agevolando la raccolta differenziata, permettendo cos la nascita di un nuovo prodotto che non utilizzi risorse primarie. Riserva particolare attenzione alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (cosiddetti RAEE), quali gli elettrodomestici, che potrebbero contenere materiali dannosi all'ambiente se smaltiti in modo non adeguato, e per la cui gestione sono presenti centri di raccolta nella tua città. Tieni sempre in considerazione l'eventuale legislazione specifica presente nel tuo paese. Se hai dubbi rivolgiti agli enti preposti allo smaltimento e/o recupero dei rifiuti nella tua città. Ricorda che "Lo Sviluppo Sostenibile è quello sviluppo che consente alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza compromettere le capacità delle future generazioni di soddisfare i loro propri bisogni".

La seguente scheda prodotto tratta argomenti relativi a mobili per cucina e zona giorno.

08 | SCHEDE PRODOTTO

Avvertenza: la presente scheda prodotto ottempera alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 206 del 6 settembre 2005 "Codice del consumo"

EMISSIONI DI FORMALDEIDE

Per tutti i pannelli a base di legno relativi alla presente scheda sono conformi ai requisiti di:

DM 10/10/2008 "Disposizioni atte a regolamentare l'emissione di aldeide formica da pannelli a base di legno e manufatti con essi realizzati in ambienti di vita e soggiorno"

EPA TSCA Titolo VI (normativa USA) (EPA TSCA Title VI)

CARB ATCM Fase 2 (normativa californiana) (CARB ATCM Phase 2)

PANNELLI IDROFUGHI

Leiken utilizza esclusivamente pannelli a base di legno idrofughi, con rigonfiamento max 10% dopo 24 ore, inferiore al limite indicato dalla norma UNI EN 317.

CONTENITORI

STRUTTURA
Realizzata con pannelli di particelle di legno nobilitati su due lati con finitura melaminica o paca con bordatura in laminato e/o ABS.

RIPIANI STANDARD

RIPIANO IN MELAMINICO
Realizzata con pannelli di particelle di legno, nobilitati su due lati con finitura melaminica opaca con bordatura in laminato e/o ABS.

RIPIANO CON RINFORZO
Profilo di rinforzo in alluminio anodizzato che viene innestato frontalmente sul ripiano in melaminico.

RIPIANO IN VETRO
Realizzato con vetro temperato, con bordi molati lucidi.

DOTAZIONI STANDARD

Attaccaglia per pensile: gli attacchi a parete per i pensili sono collaudati nel rispetto della norma DIN 68840, dotati di tappini copri foro.

Il reggipensile viene saldamente vincolato al mobile tramite viti e spine. L'accessorio reggi pensile è dotato di regolazione orizzontale e verticale.

È VIVAMENTE CONSIGLIATO EFFETTUARE LE REGOLAZIONI UTILIZZANDO UN CACCIAVITE MANUALE, EVITANDO AVVITATORI MECCANICI PRIVI DI FRIZIONE.

Base lavello con ante battenti: Il fondo è protetto da un rivestimento in acciaio inox, che protegge il mobile da perdite accidentali d'acqua, condensa del sifone e corrosione dei detersivi.

Colonna frigo: il fondo del mobile sul quale viene posizionato il frigorifero in materiale termoplastico, appositamente studiato e progettato per evitare possibili ristagni d'acqua e per poter convogliare il flusso d'aria nella zona motore frigo. Nella versione con zoccolo h.7cm il fondo della colonna è realizzato in melaminico rivestito in acciaio inox, che protegge il mobile da perdite accidentali d'acqua.

FIANCHI DI FINITURA

FIANCO DI FINITURA IMPIALLACCIATO
Realizzato con pannelli di particelle di legno, come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno impiallacciato con il materiale della versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA IN LAMINATO BORDO ABS/LASER
Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno placcato con il materiale nella versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA IN FENIX NTM
Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno placcato con il materiale nella versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

ANTE

ANTE IMPIALLACCIATE

ANTA PIANA IMPIALLACCIATA Leiken
Realizzata con pannelli in particelle di legno, MDF, o tamburati impiallacciati.

ANTA TELAIO MASSELLO LEGNO Leiken
Telaio perimetrale in massello di legno, bugna interna in particelle di legno impiallacciata.

ANTE LAMINATO

ANTA PIANA LAMINATO "OPACO"/"MATERICO"/"LEGNO" CON BORDO ABS
Realizzata con pannelli in particelle di legno, MDF. Placcati su due lati, con laminato HPL, Bordatura 4 lati con bordo dello stesso colore del laminato.

ANTE MELAMINICO

ANTA PIANA MELAMINICO CON BORDO ABS
Realizzata con pannelli in particelle di legno. Nobilitati su due lati, con carta melaminica. Bordatura 4 lati con bordo dello stesso colore del melaminico.

ANTE FENIX NTM

ANTA PIANA FENIX NTM BORDO ABS
Realizzata con pannelli in particelle di legno, MDF. Il lato esterno è placcato con FENIX NTM, il lato interno è placcato con laminato in tinta. Bordatura 4 lati con bordo opaco, dello stesso colore del FENIX NTM.

ANTE LACCATE

ANTA PIANA LACCATA "OPACA"/"GOFFRATA"/"LUCIDA" O "LACCATURE SPECIALI" (METALLO LIQUIDO, STONE, CARBONE, METALLICO, URBAN, VINTAGE)
Realizzata con pannelli in MDF. Laccati su due lati e 4 bordi.
ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO CON RIVESTIMENTO IN GRES, KRION O VETRO
Telaio perimetrale in alluminio anodizzato, pannello interno in alluminio anodizzato accoppiato con espanso ad alta densità. Pannello esterno in Gres, Krion o vetro opaco/lucido applicato tramite speciali colle testate.

CASSETTI E CESTELLI

CASSETTO ANTARO SPONDE LATERALI IN ALLUMINIO ANODIZZATO/ACCIAIO INOX RETRO IN METALLO VERNICIATO.
Fondo cassetto con pannello melaminico in particelle di legno.

CASSETTO LEGRABOX
Sponde laterali e retro in lamiera verniciata color antracite. Fondo cassetto con pannello melaminico in particelle di legno.

GUIDE PER CASSETTO E CESTONE
Le guide hanno un sistema di bloccaggio per evitare la fuoriuscita accidentale dei cassetti/cestoni, con chiusura automatica che agisce negli ultimi 4 centimetri di corsa, dotati di attenuatore fine corsa "Blumotion".

TAPPETO ANTISDRUCCIOLO
Realizzato con resine di PVC plastificato, di colore Antracite/Bianco per Legrabox, Antracite per Antaro.

PIANI DI LAVORO

PIANI STRATIFICATO
Realizzato internamente da strati di fibre impregnati con resine e superficialmente da uno o più strati di fibre con funzione estetica, legati insieme da un processo ad alta pressione.

PIANI FENIX NTM
Realizzato con pannelli di particelle di legno placcato lato superiore con Fenix NTM, lato inferiore con laminato HPL. Bordatura frontale e laterale con bordo in Fenix NTM.

PIANI MARMO E GRANITO
Realizzato con lastre di marmo o granito e in relazione all'altezza vengono supportati da materiale lapideo. Superfici e bordi rifiniti frontalmente e lateralmente. Trattato con protettivo antimacchia.

PIANI SIILESTONE, DEKTON
Realizzati in lastre di diversi spessori, in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in polistirene espanso e PVC. I bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente tramite levigatura e lucidatura.

PIANI ACCIAIO
Realizzato con lamina in acciaio inox, incollato su un pannello di particelle di legno o pannello in alveolare di alluminio. Chiusure frontali e laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

PIANI VETRO
Realizzato con lastra di vetro extrachiaro temperato, retro verniciato e con pellicola di protezione antigraffio. Bordi frontali e laterali a filo lucido.

PIANI KRION
Realizzato con lastre di KRION in pasta colorata, e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in multistrato o polistirene espanso e PVC. Bordi rifiniti frontalmente e lateralmente in tinta.

PIANI GRES LAMINAM E INALCO MDI
Realizzato con lastre di gres e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in polistirene espanso e PVC. Bordi rifiniti frontalmente e lateralmente in tinta.

ACCESSORI

ALZATINE

ACCIAIO
Realizzate con lamina in acciaio inox. Chiusure laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

MARMO/GRANITO
Realizzate con lastre in materiale lapideo (marmo, granito e pietra). Rifinite in ogni parte a vista, trattate con protettivo antimacchia.

SILESTONE/DEKTON
Realizzate con lastre in agglomerato di Silestone/Dekton. Rifinite in ogni parte a vista.

VETRO
Realizzate con lastre di vetro temperato extrachiaro retro verniciato. Bordi frontali e laterali a filo lucido.

KRION
Realizzate con lastre in KRION. Rifinite in tinta in ogni parte a vista.

GRES LAMINAM E INALCO MDI
Realizzate con lastre in gres, rifinite mediante smaltatura e lucidatura in tinta con la lastra in ogni parte a vista.

SCHIENALI E PANNELLI

PANNELLI IMPIALLACCIATI
Realizzato con pannelli in particelle di legno impiallacciati, bordatura 4 lati.

SCHIENALI E PANNELLI IN LAMINATO
Realizzato con pannelli in particelle di legno, placcati su due lati con laminato HPL, bordatura 4 lati.

SCHIENALI E PANNELLI IN FENIX NTM
Realizzato con pannelli in particelle di legno. Il lato esterno è placcato con FENIX NTM, il lato interno placcato con laminato in tinta con il FENIX NTM, bordatura 4 lati

PANNELLI LACCATI
Realizzato con pannelli in MDF, laccati su due lati e sui bordi.

SCHIENALI E PANNELLI ACCIAIO
Realizzato con pannelli in particelle di legno rivestiti su lato esterno con lamina d'acciaio inox, chiusure laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

SCHIENALI MARMO, GRANITO
Realizzati con lastre di materiale lapideo. Superfici a vista rifinite, bordi rifiniti dove indicato. Trattato con protettivo antimacchia.

SCHIENALI SILESTONE, DEKTON
Realizzati con lastre di materiale Silestone /Dekton. Superfici a vista rifinite, bordi rifiniti dove indicato. Lato interno non finito. Trattato con protettivo antimacchia.

SCHIENALI VETRO
Realizzato con lastra di vetro extrachiaro temperato, retro verniciato, bordi laterali a filo lucido.

SCHIENALI KRION
Realizzato con lastre di KRION in pasta colorata, bordi in tinta rifiniti dove indicato.

SCHIENALI GRES LAMINAM E INALCO MDI
Realizzato con lastre di gres, bordi rifiniti dove indicato. Lato intero finito dove indicato.

ZOCCOLI E PIEDINI

ZOCCOLI
Profili di alluminio anodizzato, laccato con guarnizione inferiore.

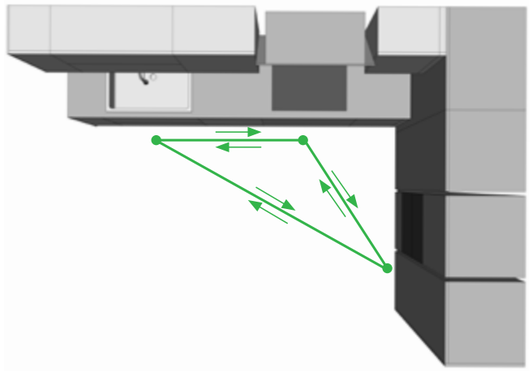
PIEDINI
Placca di supporto per piedino in materiale termoplastico con corpo in materiale termoplastico.

09 | ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Grazie per aver acquistato un prodotto Leiken, suggeriamo di seguire questo manuale di installazione delle nostre cucine. Il montaggio ed il fissaggio devono essere eseguiti da una persona esperta e qualificata, previa verifica della resistenza dei materiali della parete. Per motivi di sicurezza, non apportare al prodotto modifiche evitando di compromettere la sua stabilità; possono sussistere pericoli quali il cedimento ed il ribaltamento in caso di non corretta stabilità. Per garantire la massima sicurezza e tenuta nel tempo delle strutture che compongono la cucina ed anche per una corretta gestione degli spazi, si consiglia di riporre gli oggetti più pesanti all'interno delle basi. Inoltre si consiglia di distribuire uniformemente il peso all'interno delle superfici contenitive per una migliore stabilità.

Quando il prodotto cessa la sua funzione per obsolescenza o danneggiamento, provvedere allo smaltimento e alla separazione delle parti legnose dai componenti metallici, in plastica o in vetro. Non disperdere il materiale nell'ambiente, chiamare l'azienda comunale di smaltimento dei rifiuti solidi urbani per il suo conferimento in discarica.

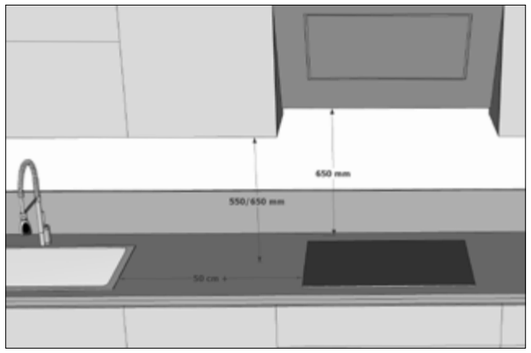
PROGETTARE LA CUCINA



Una buona progettazione della cucina deve partire dalla considerazione degli spazi a disposizione, dalle esigenze di chi dovrà viverla e degli spazi minimi ergonomici.

Misurare accuratamente lo spazio in cui si andrà ad installare la cucina, verificando fuorisquadra nel caso degli angoli.
Verificare con un esperto lo stato della parete nella quale si andranno a fissare i mobili.

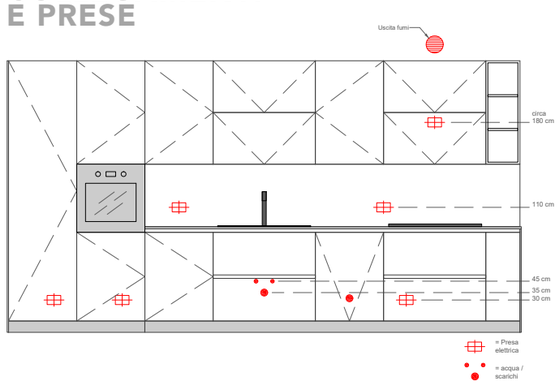
La cucina non è soltanto uno spazio abitativo ma soprattutto un posto di lavoro in cui la giusta definizione delle modalità e delle altezze operative è tanto importante quanto la giusta organizzazione degli spazi utili. Ecco perché la cucina è sicuramente tra le aree della casa in cui è più necessario uno studio ergonomico da parte di un professionista che possa garantire una facilità e comodità dei movimenti.



Le zone di lavoro in una cucina sono svariate, le principali da prendere in esame sono la zona cottura, lavello e frigorifero.

Per questioni di sicurezza separare lavello e piano cottura di almeno 50 cm.
Tra piano cottura e cappa lasciare 65 cm (60 nel caso di piano ad induzione).
Verificare scheda tecnica dell'elettrodomestico.
Tra pensile cappa e piano cottura lasciare da 55 a 65 cm.

COLLEGAMENTI E PRESE



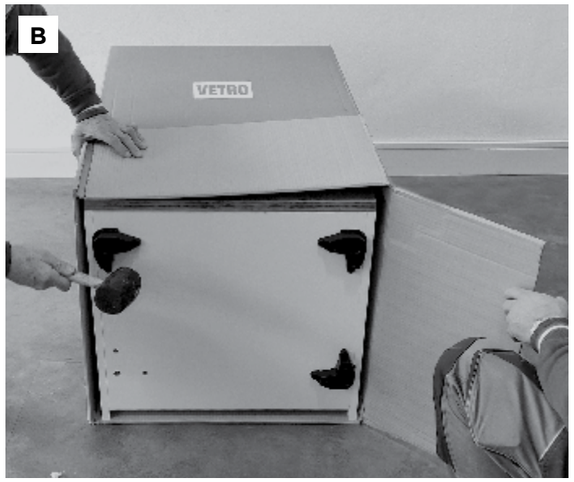
Tieni conto dei collegamenti di acqua, gas, elettricità e degli scarichi.
Posiziona anche le prese elettriche sull'alzata e verifica che tutti i LED integrati possano essere collegati alla presa.

MONTAGGIO MOBILI - BASI

APERTURA IMBALLO DELLE BASI

Controllare spazio di lavoro confrontandolo con disegno cucina: misurare spazio, controllare con bolla livello pavimento. Portare la cucina sul posto di lavoro.

Togliere imballo posizionando il primo collo nel verso giusto (utilizzare la bindella sempre posizionata nel lato dell'anta).
Rovesciare il cartone tenendo l'anta orizzontale e verso l'alto A). Aprire il cartone e togliere polistirolo.

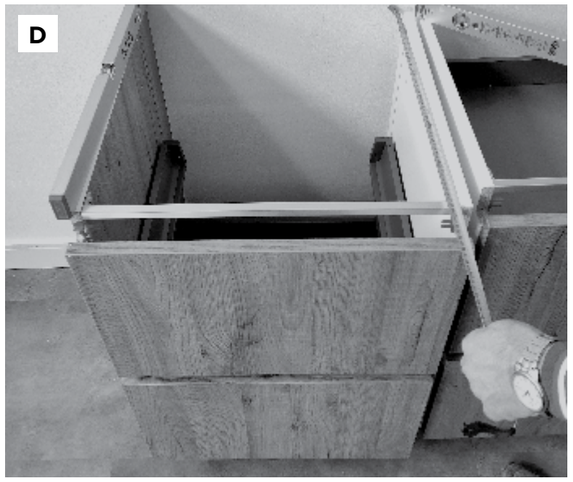


Inserire il tozzetto dei piedini (B), poi lo stelo degli stessi, aiutarsi con martello di gomma.

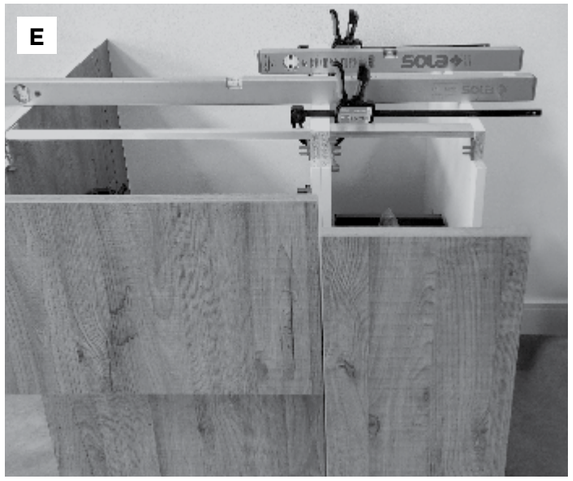
Portare a zero il piede regolatore avvitando completamente, meno un giro (per avere margine di regolazione).

Riposizionare il mobile in verticale e rimuovere l'imballo (C).
Posizionare il mobile nel punto di destinazione e ripetere l'operazione per le altre basi.

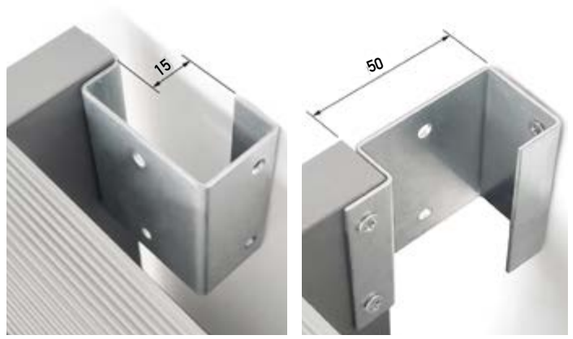
POSIZIONARE LE BASI



Regolare i piedini utilizzando le bolle livellatrici e la chiave di regolazione (in vendita). E' comunque possibile la regolazione manuale.



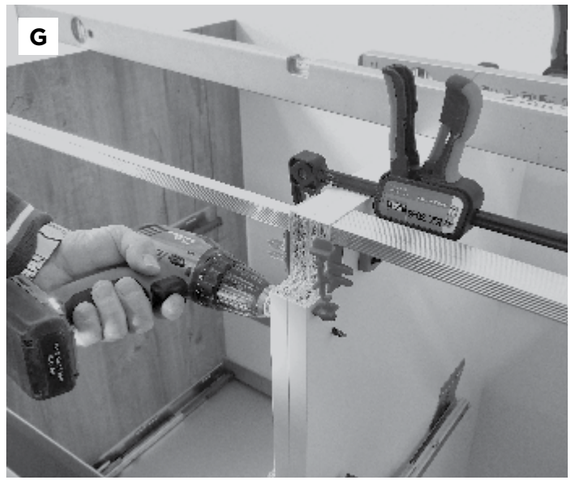
A mezzo di morsetti unire le basi e verificare nuovamente il livello tramite bolla.



Leiken offre (in vendita) distanziali in metallo che possono essere posizionati in due modi per distanzare le basi dalla parete ed aumentare vuoto sanitario e profondità del piano di lavoro.

UNIRE LE BASI

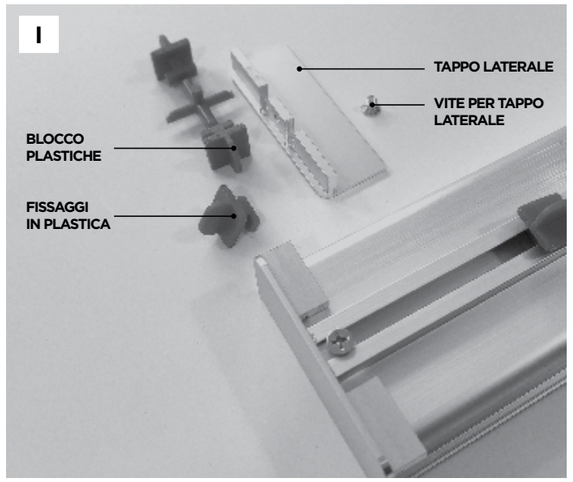
Per l'unione delle basi Leiken realizza una preforatura.
Utilizzare trapano con punta da 5,5 mm per completare fori (F) (G).



Inserire giunti di unione nei fori appositi.

Avvitare con avvitatore e bloccare lato opposto tramite cacciavite (H).
Procedere per tutti i fori di unione: due per le basi, due per i pensili e tre per le colonne.

FISSAGGIO GOLE SU BASI



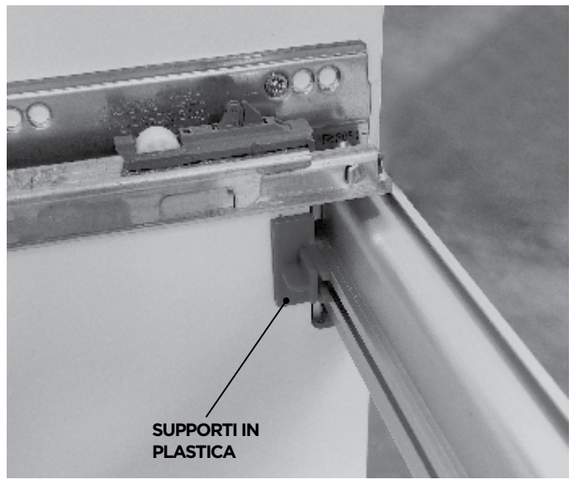
Fissare **tappi laterali** gole se previsti per lati a vista (I).

Prendere il **blocco di plastiche** rosse, spezzarlo per liberare i fissaggi in plastica. Inserire nel binario delle gole il **fissaggio in plastica** e ruotarlo per bloccarlo.

Posizionare la gola nella sede della base.

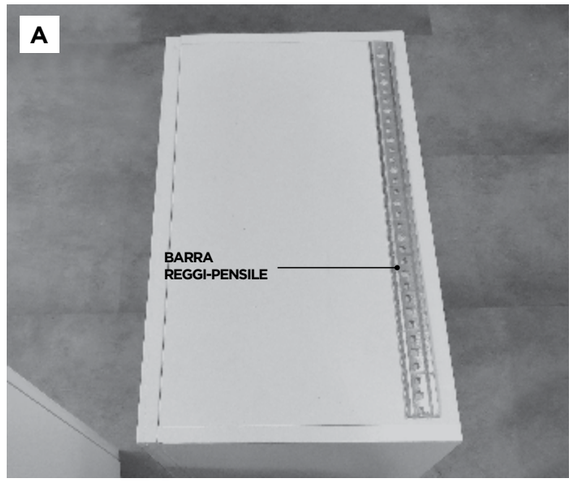
Per bloccare la gola spostare i fissaggi in plastica ai lati e agganciarli sui supporti già presenti nelle basi (L). Utilizzare martello se necessario per un migliore incastro.

Pulire eventuali trucioli interni mobile e applicare cestoni/ante.
Verificare nuovamente la bolla della cucina.



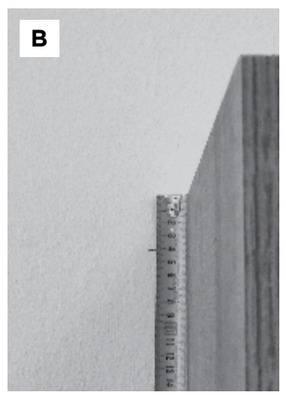
MONTAGGIO MOBILI - PENSILI

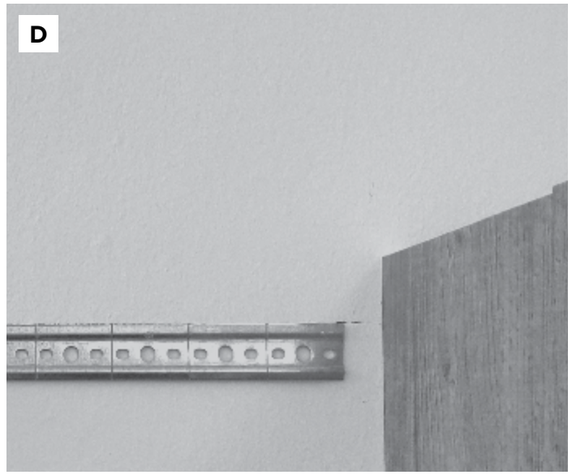
FISSAGGIO BARRA REGGI-PENSILE



Rimozione l'imballo dei pensili.

Prendere le barre reggi-pensile fornite e tagliarle con forbice da ferro o eventualmente spezzarle a mano.
Devono essere poco più corte del fondo del pensile (A).
Ad esempio: pensile L 60 cm = Barra 60-2-2 cm.





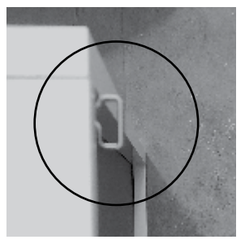
Segnare la posizione della parte alta della barra: a 4 cm dalla parte alta del pensile che deve essere applicato (B). Segnare una riga sulla parete in corrispondenza della parte alta della barra, utilizzare la bolla (C).

Tracciare le larghezze dei pensili al layout della cucina in modo da riconoscere le posizioni dei fianchi pensile che andranno a contatto con la parete.

Fissare la barra reggi-pensile a parete con viti e fisher con previa valutazione della tipologia e delle condizioni della parete (D).

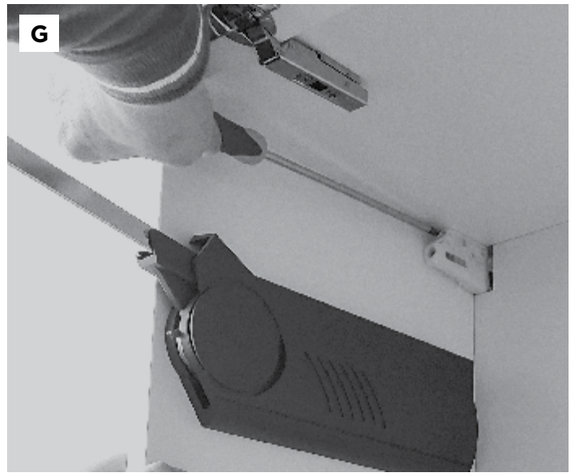
POSIZIONARE PENSILI SU PARETE

Prima di portare i pensili in posizione, allentare l'attaccaglia, sempre con cacciavite lungo (E).
In questo modo il sistema di fissaggio dell'attaccaglia sporgerà sul retro del pensile di almeno 5 mm, aumentare nel caso ci sia l'alzata con piastrelle sporgenti.



Posizionare i pensili uno alla volta e avvitare la vite dell'attaccaglia per avvicinare il pensile contro alla parete e bloccarlo (F).

Se sono presenti ante laccate provviste di pellicola protettiva, prima del fissaggio del mobile successivo, rimuovere cautamente pellicola dai lati dell'anta.



Utilizzare la vite superiore dell'attaccaglia per regolare il pensile in altezza e mettere il tutto a bolla (G)

Inserire viti di giunzione, come nelle basi, sfruttando la preforatura.

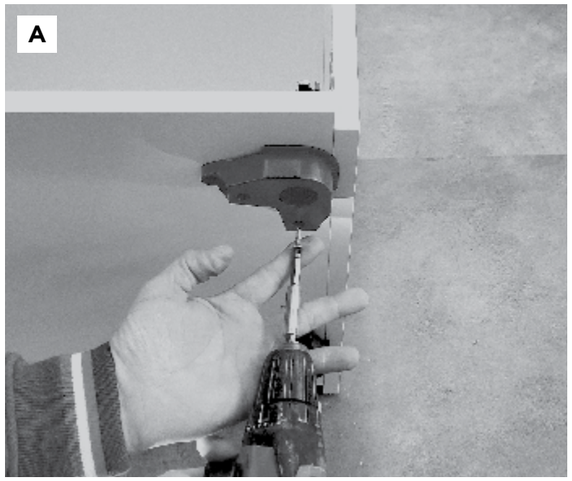
Una volta completati i lavori la pellicola può essere rimossa completamente.

Se presenti i push-pull sui pensili:
- Fissarli sul fondo al centro del pensile
- Applicare la calamita sull'anta

ITALIANO

MONTAGGIO MOBILI - COLONNE

POSIZIONARE LE COLONNE



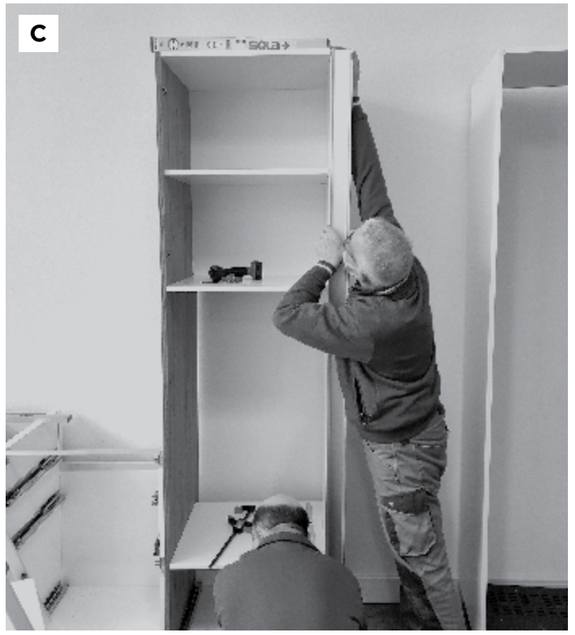
Procedere come indicato per le basi.

Aggiungere due viti autofilettanti L 18 mm per un fissaggio più saldo di ogni piedino (A).

Attenzione: per portare la colonna in posizione verticale è opportuno che ci siano due operatori.

Per la colonna frigo, procedere prima alla rimozione del pannello di supporto verticale sul retro (applicato per il trasporto) (B).

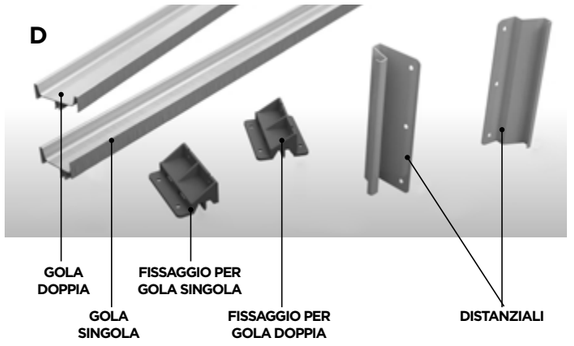
Movimentare la colonna con massima cautela.



Portare le colonne nella posizione finale,

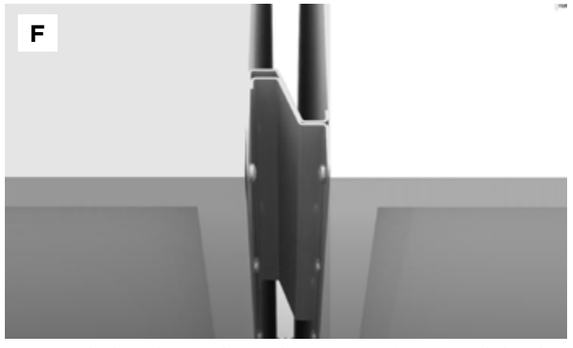
È consigliabile togliere le ante per una più facile movimentazione e messa a bolla delle colonne (C)

UNIRE LE COLONNE - MONTAGGIO GOLE



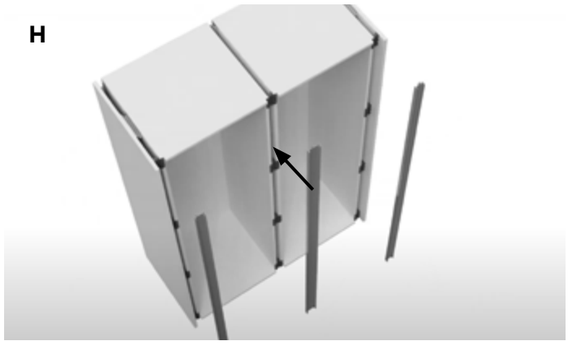
Fissare i **distanziali** sul fianco delle colonne da unire nel lato posteriore (D).

Avvitare i **fissaggi per le gole**, singoli o doppi, sul fianco della colonna nel lato frontale (E).



Avvicinare le due colonne: i distanziali si uniscono (F) mantenendo le colonne a distanza mentre i fissaggi fermano la colonna in posizione.

Procedere bloccando la seconda colonna avvitando il fissaggio per gole (G).



Applicare le gole, singole o doppie, sui relativi fissaggi per gole ad incastro (H).

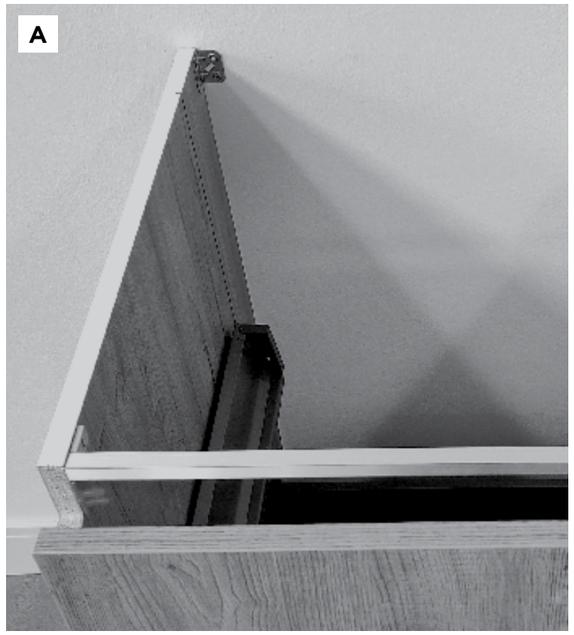
Le gole possono essere rimosse e sostituite grazie al tipo di fissaggio in donazione.

Istruzioni di montaggio:
GOLE VERTICALI COLONNE

ITALIANO

FISSAGGIO CUCINA E PIANO DI LAVORO

POSIZIONARE ELETTRODOMESTICI



Verificare che tutta la cucina sia a bolla e rimuovere i morsetti.

Utilizzare squadrette (non fornite) su basi e colonne terminali per bloccare la composizione a parete.

Per i piani in laminato è consigliabile il fissaggio tramite viti.

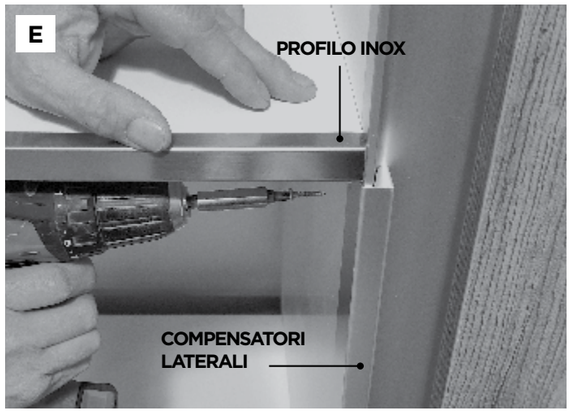
Procede con l'applicazione di squadrette sui terminali laterali (C). Appoggiare il piano di lavoro, posizionarlo e fissare con viti (E).

MONTAGGIO ELETTRODOMESTICI

POSIZIONARE ELETTRODOMESTICI

Fissare piano cottura, lavello e rubinetto, secondo le istruzioni provviste dalla tipologia di elettrodomestico.

Inserire frigorifero, con preventiva regolazione delle porte.
Verificare se dispone di una guarnizione da applicare al fianco della colonna.
Fissare frigo su fondo della colonna.
Fissare fasce di apertura frigo secondo scheda tecnica.



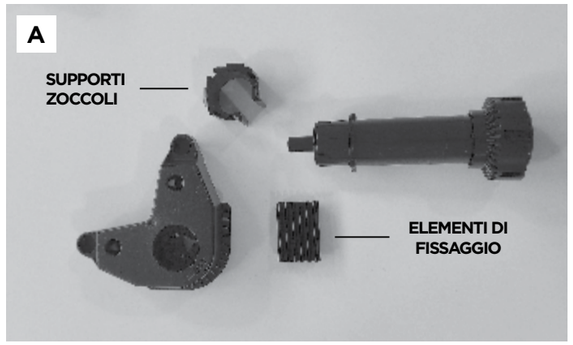
Su colonna forno + micro fissare i **supporti per tramezze** (C). Posizionare dei supporti in base alla scheda tecnica del forno e quindi alle dimensioni del suo vano interno.
Posizionare la tramezza, verificare altezze e allineamento e fissare con viti autofilettanti (D).

Leiken fornisce un **profilo inox** da applic
are sul bordo frontale della tramezza: inserire il profilo e, se presente la gola laterale, tagliare lato in eccesso. Per le gole verticali Leiken fornisce dei **compensatori laterali** da fissare con vite (E).

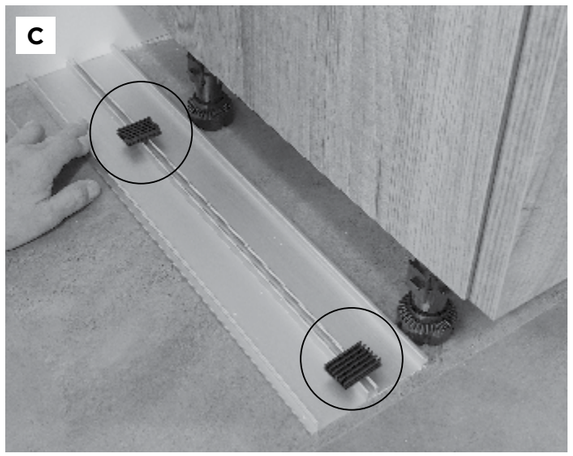
Inserire forno e micro e fissarli con vite, come da scheda tecnica elettrodomestico

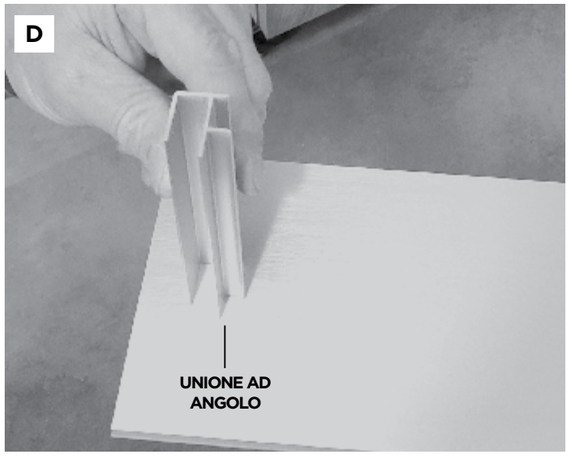
COMPLETARE MONTAGGIO

POSIZIONARE ZOCCOLO



Agganciare ai piedini i supporti per lo zoccolo (B).
Togliere pellicola dagli zoccoli.





Applicare gli **elementi di fissaggio** sugli zoccoli laterali.
Posizionare lo zoccolo sul pavimento nella posizione corretta e portare gli elementi di fissaggio di fronte ai supporti per zoccolo (C).
Alzare lo zoccolo e agganciare supporti con elementi di fissaggio.

Stessa procedura per lo zoccolo frontale.
Inserire preventivamente **unione ad angolo** come illustrato (E).

Per ulteriori informazioni consulta la nostra pagina web dedicata ai clienti:
“Area clienti”

ITALIANO

Leiken®

Leiken PORTUGAL
leiken@leiken.pt

LISBOA
Avenida di Brasil nr 155 B/E
1700 - 067 Lisboa
+351 218 435 850

ALGARVE
En 125, 4 Estradas de Loulé A
8125 - 024 Quarteira
+351 289 350 210