



**GUIDA RAPIDA
ALL'USO E MANUTENZIONE**





Per noi la **vostra opinione conta tanto** e ci piacerebbe **avere un feedback** sul nostro profilo Google

Digita “Due Elle Living” sul motore di ricerca e lascia la tua recensione. **Crescere, insieme**



Due Elle Living srls

Via Treviso, 10, San Giovanni Lupatoto CH

Scrivi una recensione

4,7 ★★★★★ 27 recensioni



“

Gentile Cliente,
nel **ringraziarLa per la preferenza** accordataci
scegliendo una delle nostre cucine,
Le ricordiamo che la **Due Elle Living**
con la sua organizzazione vuole offrirLe
un servizio più efficiente.

Con questa parte del manuale
abbiamo pensato di fornirLe la **scheda prodotto**
che **ottempera** alle disposizioni legislative
vigenti in materia di uso,
manutenzione e riciclaggio.

”

STRUTTURE

Realizzate con pannelli di particelle di legno in classe E1 di spessore mm.18 idro-repellente V100, su due lati con finitura melaminica opaca. Bordatura in ABS mm. 1 nella parte frontale, per retro e laterali bordo carta Made in Italy mm 0,5.

SCHIENALI

Pannello in MDF nobilitato di sp. 3 mm

RIPIANI

Realizzati con pannelli di particelle di legno in classe E1 di spessore mm. 18 idrorepellente V100, su due lati con finitura melaminica opaca.

Bordatura in ABS mm. 1 nella parte frontale, per retro e laterali bordo carta made in italy mm 0.5.

MANIGLIE

In zama o alluminio, finitura varie, interasse e modularità variabili.

SISTEMA GOLA

Serie di profili in alluminio estruso in orizzontale e in verticale in varie finiture.

CASSETTI E CESTONI

Sistema di apertura meccanico, sponde in metallo verniciato di altezze: cassetto mm 90 – cestone mm 200 fondo in nobilitato sp. 16 mm. estrazione totale, chiusura rallentata.

CERNIERE PER ANTE BATTENTI

In acciaio con apertura 110° (scolapiatti 180°) Con rallentamento integrato, regolabili in tre dimensioni.

APERTURE VERTICALI

Sistema meccanico di apertura tipo: Vasistas, Ribalta, Soffietto, Vela, Basculante, in acciaio con gradi di apertura variabili regolabili in tre dimensioni, regolazione della forza di apertura e chiusura. Sistema di apertura elettrico optional

PIEDINI

In tecnopolimeri a base poliestere antiurto regolabili in altezza.

ZOCCOLO PVC RIVESTITO

In PVC rigido rivestimento con lamina in alluminio anodizzato lucido da mm.

0,3 incollaggio al supporto mediante applicazione di primer e colle esenti da solventi tipo di guarnizione in PVC morbido. Disponibile in varie colorazioni.

ZOCCOLO IN ALLUMINIO

Ricavato da Alluminio estruso disponibile nella finitura alluminio anodizzato lucido

ALZATINE

Base in PVC rigido estruso, con guarnizione coestrusa morbida, finitura solo in alluminio anodizzato.

MENSOLE

Disponibili in tutte le finiture della ante.

CORNICI

In legno di abete impiallacciato con tranciato di legno, verniciatura acrilica/polietanica.

RIVESTIMENTO FONDO MOBILE LAVELLO

In alluminio liscio, protegge il sottolavello dalle perdine d'acqua.

FONDO CASSONE PER FRIGO

In PVC rigido inalterabile ad eventuali perdite d'acqua.

GRIGLIE SCOLAPIATTI

In acciaio elettrosaldato, possono essere zincate o inox.

EMISSIONI DI FORMALDEIDE

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

CARICHI AMMESSI

I mobili hanno in generale una portata massima per ogni ripiano di 20 Kg; compresi i cestelli estraibili. Fanno eccezione:

- ripiani da 120 cm. Il carico massimo è di 10 Kg;
 - cassette e cesti. Il carico massimo è di 20 Kg;
 - cestelli estraibili per base angolo (8 kg per i cesti esterni; 9 kg per i cesti interni).
- Il carico deve essere uniformemente distribuito nel piano. Per quanto riguarda i pensili e/o basi sospese, il carico massimo totale non può superare i 60 Kg.

Ovviamente il carico deve essere compatibile con la parete utilizzata e con la realizzazione dell'installatore. Si consiglia comunque di non caricare i pensili e le mensole con pesi eccessivi; distribuire gli oggetti più pesanti all'interno delle basi e degli armadi. Umidità e temperatura fuori dalla norma possono deformare alcune parti in legno o derivati, della cucina. L'umidità si può infatti infiltrare nelle microporosità e causare rigonfiamenti. Per evitare ciò è necessario che l'umidità ambientale non si mantenga per lunghi periodi al di sotto del 40% o al di sopra del 70% e le temperature devono essere comprese tra 10 °C e 35 °C. Nei fissaggi con utilizzo di biadesivo, ricordare di pulire sempre accuratamente le superfici prima dell'incollaggio con alcol isopropilico (no alcol denaturato) e panno in cotone pulito e senza rilascio di fili. Durante la vita della cucina prestare sempre attenzione che le ante del frigo chiudano perfettamente e che le guarnizioni del frigo stesso non siano usurate. Se per qualunque motivo la guarnizione dell'anta del frigo non chiude correttamente, ci sarà un'uscita di vapore acqueo dal frigo che può danneggiare i mobili (imbarcamento dei fianchi e rigonfiamento delle ante). Piccole imbarcature dei fianchi dei mobili possono verificarsi durante la vita della cucina. Questi movimenti non compromettono l'estetica del prodotto e sono comunque mantenuti all'interno di 1,5 mm/m. Nel caso siano presenti forni e frigoriferi ad incasso o piani cottura, la cucina deve essere dotata di griglie di areazione posizionate nello zoccolo. Per questo motivo verificare sempre che non siano state rimosse e che non presentino ostruzioni che limitino o escludano il corretto flusso di passaggio dell'aria.

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

PIANI LAMINATO

In laminato postformato. Supporto realizzato con pannello di particelle di legno di spessori variabili e idrorepellente. Rivestimento esterno in laminato HPL spessore mm. 0,7 disponibile in diversi colori. Rivestimento interno in carta melaminica spalmata ad alta impregnazione. Bordo retro in PVC.

In laminato ABS. Supporto realizzato con pannello di particelle di legno di spessori variabili e idrorepellente. Rivestimento esterno in laminato HPL spessore mm. 0,7 disponibile in diversi colori. Rivestimento interno in carta melaminica spalmata ad alta impregnazione. Bordo frontale in ABS mm. 1, bordo retro in PVC.

PIANI MARMO E GRANITO

Lastre in materiale lapideo, lucidate con abrasivi diamantati e magnesiaci a base di carborundum e acqua, tagliate a misura.

PIANI AGGLOMERATI DI QUARZO

Miscela composta da quarzo naturale, resine e pigmenti ossidi.

PIANI FENIX®

Materiale innovativo composto da resine termoplastiche di ultima generazione, adatto ad applicazioni sia verticali sia orizzontali con l'ausilio di nanotecnologie. La topografia irregolare della superficie ha come risultato una bassa riflessione della luce ed un effetto soft touch.

PIANI IN DEKTON®

Dekton impiega l'esclusiva tecnologia Sinterized Particle, un processo ad alta tecnologia che rappresenta una versione accelerata del cambiamento metamorfico che la pietra naturale subisce quando viene sottoposta ad alte temperature e pressioni per migliaia di anni.

La tecnologia delle particelle sinterizzate sintetizza procedure veramente innovative dalle industrie tecnologiche più avanzate. Questa evoluzione rappresenta un salto tecnologico e industriale in grado di generare un nuovo processo, un materiale rivoluzionario e un prodotto leader.

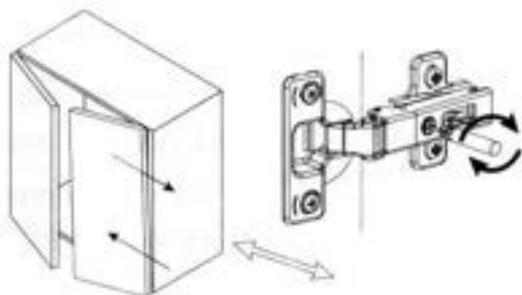
La microscopia elettronica ci consente di apprezzare appieno la porosità zero del materiale, conseguenza del processo di sinterizzazione e ultra compattazione esclusivo di Dekton. Questa mancanza di porosità e la mancanza dei micro-difetti che causano tensioni o punti deboli segnano la differenza per quanto riguarda Dekton.

CONSIGLI GENERALI

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

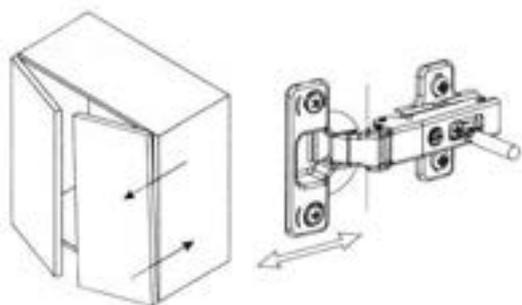
- Controllare periodicamente lo stato dell'impianto elettrico ed in particolare l'efficienza dello scarico a terra.
- Non fare la manutenzione degli elettrodomestici senza aver prima staccato la spina o l'interruttore.

REGOLAZIONE DELLE ANTE BATTENTI



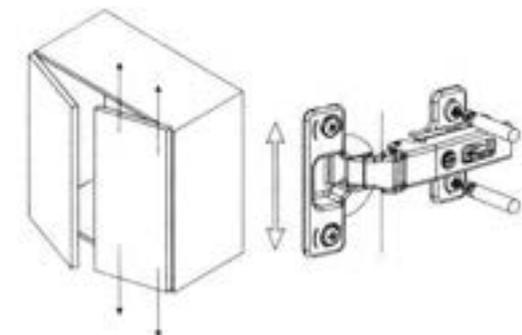
Regolazione laterale delle ante

Una speciale tecnica di regolazione permette uno spostamento laterale dell'anta mantenendo inalterato il valore "L" di 0,7 mm. La vite di regolazione fa avanzare l'ala della cerniera spostando l'anta rispetto al fianco evitando ogni distacco, di conseguenza non saranno necessarie ulteriori operazioni di aggiustaggio.



Regolazione frontale delle ante

È possibile regolare frontalmente l'anta di $\pm 2,8$ mm. La cava ovale permette lo scorrimento frontale della cerniera.



Regolazione verticale delle ante

Allentando le due viti di fissaggio, è possibile regolare verticalmente l'anta di ± 2 mm. Le cave ovali permettono lo scorrimento della base nei due sensi. Ad operazione ultimata, le viti devono essere nuovamente serrate.

PRINCIPALI CONSIGLI PER NON CAUSARE DANNI (A VOLTE IRREPARABILI) ALLA TUA CUCINA

La cucina che avete appena acquistato è prodotta con materiali di qualità destinati a durare nel tempo. Per mantenerla integra e bella vi consigliamo però di leggere attentamente i suggerimenti indicati nel "Manuale di Manutenzione" che vi è stato consegnato insieme al modello scelto. Nel Manuale troverete infatti tutte le necessarie indicazioni per la pulizia e il trattamento dei materiali di cui è fatta la cucina. Prima di consultare il Manuale, leggete però subito qui alcuni consigli in esso contenuti; quelli che riteniamo essere i più importanti per la salvaguardia dei mobili della vostra cucina.

ANTE IN LAMINATO E IN DECORATIVO

Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Per una perfetta pulizia delle ante in laminato utilizzare un panno in microfibra e un prodotto detergente specifico. Evitare assolutamente l'uso di Acetone perché potrebbe danneggiare i bordi in materiale plastico, Trielina, Ammoniaca, Alcool Etilico.

ANTE IN POLIMERICO

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

ANTE LACCATE

Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Per una perfetta pulizia delle ante in laccato utilizzare un panno in microfibra e un prodotto detergente specifico. Evitare assolutamente l'uso di acetone e ammoniaca, nonché dei panni contenenti ammoniaca.

ANTE IN LEGNO (IN MASSELLO E IMPIALLACCiate)

Le ante non devono avere ristagni di acqua. Asciugate le ante dove l'acqua può essere caduta incidentalmente o il vapore condensato sulle superfici. Usare per la pulizia a fondo un panno con aggiunta di detersivo neutro (20% massimo). Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca, Alcool Etilico. Nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre la cucina ai raggi diretti del sole. Accendete la cappa aspirante tutte le volte che cucinate. Considerate che il legno è "vivo" ci possono essere delle variazioni naturali

delle dimensioni. In condizioni limite di umidità le variazioni possono essere anche dell'ordine di millimetri. Non preoccuparsi di eventuali lievi crescite e ritiri al mutare delle stagioni: non sono difetti, ma i naturali movimenti di un prodotto vivo. In condizioni limite di umidità le variazioni possono essere anche nell'ordine di millimetri. Talvolta portano alla formazione di crepe o movimenti evidenti degli elementi. Per evitare ciò è necessario che l'umidità ambientale non si mantenga per lunghi periodi al di sotto del 40% o al di sopra del 70% e le temperature devono essere comprese tra 10 °C e 35 °C.

ANTE IN ACCIAIO INOX

Le superfici in Inox hanno una buona resistenza ai prodotti chimici di uso domestico. Per la manutenzione è buona pratica mantenere le superfici di uso domestico sempre pulite. In caso di sporco ostinato o incuria è necessario rimuovere prima con un panno morbido e umido eventuali depositi di materiale secco, senza sfregare per non rigare l'anta. Utilizzare poi una spugna morbida non abrasiva e un detergente domestico, lavare la superficie e risciacquare con abbondante acqua tiepida, quindi asciugare bene.

PIANI IN MARMO E GRANITO

Evitare l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta nei pomodori e negli agrumi) che agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza. Anche prodotti per la pulizia o liquidi alimentari (olio, vino, aceto, etc.) se non rimossi immediatamente dopo il contatto con il piano possono danneggiarlo. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in marmo possono danneggiare irreparabilmente il piano. Pesi eccessivi e concentrati possono provocare rotture ed incrinature del materiale. Si consiglia di non salire né sedersi mai sui top. Ricordare che pentole e padelle non devono sbordare dal piano cottura per non danneggiarlo con il calore. Normalmente i produttori dei piani cottura specificano nelle istruzioni d'uso le dimensioni di pentole e padelle da utilizzare.

PIANI IN FENIX®

Il piano Fenix® ha elevate caratteristiche prestazionali in termini di autoriparazione da micrograffi (non profondi). Non ha necessità di una manutenzione particolare ma la pulizia delle superfici deve essere effettuata con regolarità. Rimuovere immediatamente sversamenti di liquidi o residui di cibo o condimenti. I piani non devono avere ristagni d'acqua. In particolare l'acqua ad alto contenuto di calcare se evapora sul TOP può creare degli aloni che comunque possono essere eliminati con una manutenzione or-

dinaria. Per la manutenzione ordinaria è consigliato l'uso di una spugna in schiuma melaminica (conosciuta anche come gomma magica). Utilizzare la spugna asciutta strofinando la parte interessata dopo aver asciugato il piano. Se lo sporco rimane è consigliato un panno in microfibra umido con acqua calda e detersivi. Sono ben tollerati tutti i detersivi o disinfettanti domestici. Per la manutenzione straordinaria ovvero in presenza di tracce di sporco non rimovibili con i normali detersivi, si consiglia l'utilizzo di solventi aromatici non aggressivi. In caso di presenza di micrograffi, si prega di seguire le istruzioni per la riparazione della superficie riportate nelle schede specifiche. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in laminato possono danneggiare irreparabilmente il piano. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Si consiglia per informazioni più dettagliate di consultare il sito del produttore della foglia.

PIANI IN LAMINATO

I piani non devono avere ristagni di acqua. Asciugate il piano dove l'acqua può essere caduta incidentalmente. Assicuratevi che non ci siano colature di acqua lungo i bordi del piano. Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca. Rischi di decolorazioni possono essere provocate anche da succhi di frutta e prodotti chimici e sanitari. Rimuoveteli dunque immediatamente dopo l'uso. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in laminato possono danneggiare irreparabilmente il piano. Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo e nel caso di utilizzo di coltelli o oggetti taglienti utilizzare sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano.

PIANI IN DECORCERAMICA

Non usare assolutamente pulitori a vapore per le fughe. Evitare di colpire le piastrelle smaltate con oggetti acuminati.

PIANI IN GRES – DEKTON®

Per la pulizia quotidiana Dei piani in gres o DEKTON® si raccomanda l'impiego di Q-Action insieme a un panno morbido. Qualora non sia possibile reperire questo prodotto, il miglior sostituto è acqua e sapone neutro. Sciacquare bene con una spugna umida (preferibilmente in microfibra) pulita e in buone condizioni. Per i colori con finitura lucida, dopo la pulizia si raccomanda

di asciugare la superficie con una carta o un panno di cotone pulito. Sebbene DEKTON® offra un'elevata resistenza ai prodotti chimici aggressivi come candeggina, acidi, ecc. si raccomanda di prestare la massima attenzione nell'uso di tali prodotti e di ridurre il tempo di contatto con la superficie.

PIANI AGGLOMERATI DI QUARZO

Tutti i prodotti per la pulizia delle superfici dure possono essere utilizzati su questi piani. Si consiglia di risciacquare con cura il TOP in modo da eliminare eventuali residui di sapone. Evitare l'uso di "sgrassatori" di tipo "basico". Per le macchie di calcare consigliamo l'uso di detergenti anticalcare a base acida. Normalmente i prodotti scuri e opachi hanno la tendenza ad evidenziare di più lo sporco ed è quindi necessaria una maggiore cura per mantenere il piano pulito; questo però non pregiudica le caratteristiche di resistenza ed affidabilità del piano che rimangono inalterate per tutte le colorazioni. Si consiglia di utilizzare un poggia pentola per evitare macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani possono danneggiare irreparabilmente il piano. Pesi eccessivi e concentrati possono provocare rotture ed incrinature del materiale. Si consiglia di non salire o sedere mai sui tops.

PIANI IMPIALLACCIATI E MASSELLO

Non usare alcol o smacchiatori. Asciugate subito qualsiasi deposito liquido per evitare alterazioni da assorbimento. Per evitare bruciate o screpolature, non appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione particolare alle caffettiere) e ferri da stiro. Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Evitate assolutamente l'uso di acetone, trielina, ammoniaca (o detersivi che la contengono).

LAVELLI IN FRAGRANITE, GRANIT E CRISTALITE

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

LAVELLI IN ACCIAIO INOX

Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere; non lasciate nel lavello spugne impregnate di detersivo, per evitare ossidazioni. Sotto il lavello in acciaio non lasciate confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti chimici di composizione acida per evitare ossidazioni e corrosioni dovute alle esalazioni. Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Evitare di lasciare oggetti

metallici bagnati sui piani per lungo tempo. La permanenza di tali oggetti può causare la formazione di ossidazioni che possono trasmettersi ai piani stessi, provocando la formazione di macchie e/o ruggine. La rimozione di queste si rivela difficile anche utilizzando la Inox Creme Franke. Nel caso di lunghi contatti l'eliminazione delle macchie potrebbe risultare impossibile.

CAPPE

Accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura. Questo perché fumo e vapore possono alla lunga danneggiare la cucina e l'eccessivo calore dei fornelli può ridurre la vita della cappa stessa. Lavare (dove consentito) o sostituire periodicamente i filtri della cappa. Seguire accuratamente le indicazioni riportate nelle istruzioni della cappa. Verificare che i tubi di aspirazione (se in versione aspirante) siano di dimensione e disposizione opportuna o non abbiano subito parziali ostruzioni. Considerare che le prestazioni della cappa diminuiscono esponenzialmente alla lunghezza dei tubi di aspirazione alle curve dei tubi stessi e in relazione alla presenza di eventuali griglie. Nel caso di cappe in acciaio, il prodotto deve essere pulito nel senso della satinatura del materiale.

TAVOLI

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che i tavoli non sono adatti ad un uso esterno, e senza mai sedersi sopra. Ricordate di non stirare su piani impiallacciati o in laminato per non causare modifiche o macchie indelebili determinate dal calore del ferro da stiro e/o scollamento delle superfici. Ricordate che nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre il tavolo ai raggi diretti del sole. Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca.

SEDIE

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che le sedie non sono adatte ad un uso esterno, che vanno utilizzate sempre con le quattro gambe appoggiate sul pavimento e senza mai sedersi sulla spalliera. Si consiglia l'utilizzo di guarnizioni in peltro o gomma nei piedi delle gambe delle sedie. Nel caso di sedie in legno, ricordate che nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre le sedie ai raggi diretti del sole. Nel caso di sedie in legno usare per la pulizia a fondo panno con aggiunta di detersivo neutro (20% massimo). Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca.

ZOCCOLI E TELAI IN ALLUMINIO

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

CERNIERE

Evitare di lasciare aperte all'interno dei mobili, confezioni di detersivi e di altri prodotti chimici o confezioni di sale che potrebbero causare ossidazione nel tempo. Al fine di non danneggiare il meccanismo è necessario non caricarlo e forzarlo applicando pesi. Nel caso di utilizzo di cerniere con meccanismo di rallentamento evitate di forzare nella chiusura l'anta. Questo potrebbe provocare la rottura della cerniera stessa.

GUIDE CASSETTI

Evitate, in posizione aperta, di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna. Evitate inoltre di chiudere violentemente il cassetto

POMELLI E MANIGLIE

Evitare pagliette d'acciaio, prodotti abrasivi e detersivi che potrebbero compromettere le pellicole protettive che ne garantiscono la durata. Molti prodotti commerciali nel mercato contengono "ipoclorito di sodio". Non utilizzare questi prodotti nella pulizia degli elementi in metallo. Questi prodotti provocano ossidazione delle superfici trattate.

ELETTRODOMESTICI

Seguire le indicazioni specifiche per ogni elettrodomestico fornite all'interno dello stesso dalla casa produttrice. Evitate l'uso di creme abrasive che possono opacizzare e graffiare le superfici ed evitare contatti prolungati con prodotti che contengono solventi, nella pulizia della finitura esterna degli elettrodomestici. Ricordare a fine lavaggio di non lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta. Questo serve per evitare che vapori possano danneggiare parti in legno sensibili all'umidità. Nelle parti in Inox evitare assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti.

ACCESSORI E APPARECCHIATURE PRODOTTI DA TERZI NON COSTITUISCONO RESPONSABILITÀ DELLA VENDITRICE ED IL CLIENTE DOVRÀ RIVOLGERSI DIRETTAMENTE ALLE CASE COSTRUTTRICI.

“

I nostri prodotti sono coperti da una garanzia secondo quanto previsto dalla direttiva europea 1999/44/CE e dal relativo decreto legislativo della Repubblica Italiana del 2 febbraio 2002 n. 24.

In particolare il mobile è coperto dalla garanzia per tutti i difetti di costruzione, fabbricazione e tutti i difetti di materiale per un periodo di almeno 2 anni a partire dall'acquisto.

Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da un errato o improprio utilizzo o dalla scarsa cura del prodotto o dall'usura naturale dei materiali. La garanzia decade nel caso in cui la merce, malgrado difetti visibili, venga trattata o modificata dal compratore ed in genere quando i vizi siano stati provocati da cause non imputabili a difetti di costruzione, fabbricazione o difetti di materiale.

Le variazioni dovute all'esposizione prolungata alla luce solare diretta o al trattamento con detersivi non idonei sono causa di non applicabilità della garanzia.

Gli accessori e i componenti in metallo sono garantiti solo se utilizzati in modo idoneo alla loro funzione.

”



Due Elle Living srls
Via Treviso, 10 - Sambuceto
San Giovanni Teatino (CH) - Italy
Tel. +39 085 4462832
Fax +39 085 4460322

www.dueelleliving.it
info@dueelleliving.it

follow us   



Strutture idrorepellenti
V100 ecologiche classe E1