

**YOUR KITCHEN**

C  
A  
R  
E  
B  
O  
O  
K

*Details to live better*

  
**FLORITELLI®**  
CUCINE

# ITALIAN KITCHENS SINCE 1950

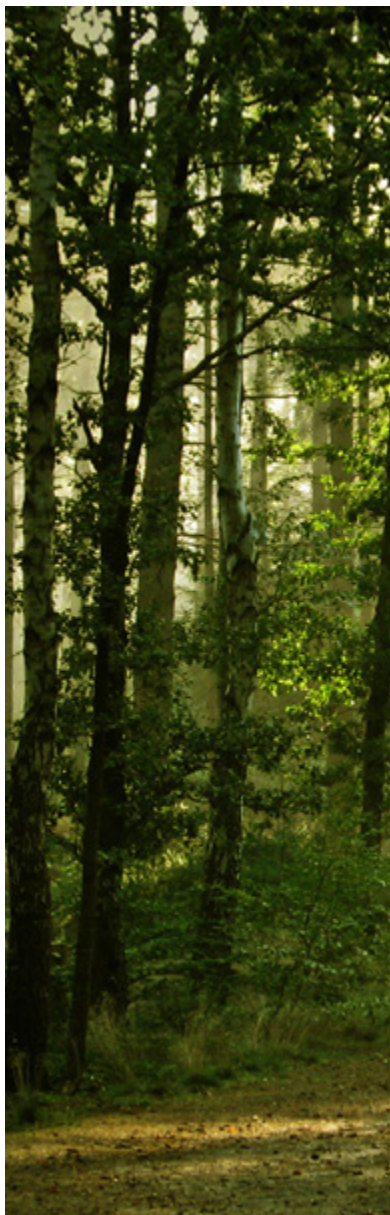
Manuale - Scheda prodotto - Garanzia	<b>5</b>
Manual - Product sheet - Guarantee	<b>25</b>
Manuel - Fiche produit - Garantie	<b>45</b>



# GRAZIE

**IT** Floritelli ringrazia per aver scelto una delle sue collezioni. Questo documento attesta l'autenticità e descrive tutte le caratteristiche per aiutare ad avere la massima e miglior cura nel corso del tempo della propria cucina. Ogni prodotto Floritelli è garantito 10 anni ed è l'espressione di una precisa filosofia qualitativa, che fonde artigianalità, tecnologia e materiali per ottenere una cucina dal massimo profilo Made in Italy.





## SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI

Floritelli Cucine utilizza materiali ecologici che tutelano sia l'ambiente che la salute dei propri clienti. Vengono impiegati pannelli HIDROLEB, privi di formaldeide e altri elementi nocivi, composti da Legno Riciclato 100%.

Floritelli Cucine inoltre aderisce alla normativa USA CARB2. Utilizza pannelli ecologici con emissione di formaldeide pari al 0,04%, pari a quello contenuto dagli alberi in natura, rispettando le severe norme EPA (CARB/EPA TSCA Title IV)

L'azienda si avvale di fornitori certificati che provvedono al rimboschimento controllato o alla compensazione di emissioni di CO2. Sostiene, inoltre, l'utilizzo di materiali tecnologici intelligenti come illuminazione Led, elettrodomestici a basso impatto energetico e utilizza il multistrato, più resistente e completamente riciclabile, per la realizzazione delle strutture.

Floritelli ha costruito nel tempo una filiera completamente Made in Italy, avvalendosi di fornitori di grande prestigio con i quali ha un rapporto diretto, supervisionando costantemente la qualità.



## AVVERTENZE E SUGGERIMENTI

Ogni cucina necessita di un periodo di assestamento, dovuto alla regolazione naturale di tutte le parti. La cucina teme il fumo, il vapore, l'umidità e il calcare.

Suggeriamo alcuni accorgimenti:

- Accendere la cappa aspirante ad ogni operazione di cottura, e sostituire periodicamente i filtri.
- Limitare gli schizzi d'acqua in prossimità del lavello, del piano di cottura e delle giunzioni dei piani di lavoro. Eccessivi ristagni d'acqua potrebbero causare danni.
- Asciugare le superfici, per evitare la formazione di calcare.
- Evitare di aprire la lavastoviglie immediatamente dopo il ciclo di lavaggio.
- Evitare di mantenere all'interno dei mobili confezioni di detersivo o di altre sostanze chimiche con i tappi aperti. Tali prodotti sono corrosivi e danneggerebbero le cerniere.
- Controllare periodicamente l'efficienza dei tubi di scarico dell'acqua e del gas.
- Si consiglia la richiesta del certificato di lavoro a regola d'arte dal vostro idraulico.
- In ogni caso, per la pulizia, utilizzare panni morbidi, non abrasivi, leggermente umidi e non utilizzare prodotti a base acida, abrasiva o anticalcare.
- Evitare il contatto diretto delle superfici in laminato con il calore, sia piano lavoro che anta.



# MATERIALI



## PULIZIA E MANUTENZIONE

### / Laminato e polimerico

Utilizzare un panno morbido e normali detergenti liquidi, oppure acqua e alcool diluiti in parti uguali. Il laminato resiste all'umidità, all'alcool, ai grassi, agli olii e ai normali detergenti leggeri. I piani in laminato sono resistenti al calore fino a 180°, ma si consiglia di evitare il contatto diretto con pentole appena tolte dal fuoco, specialmente quelle contenenti olio bollente, o senza alcun liquido, o le caffettiere; va sempre usato un sottopentola.

Asciugare sempre il piano: non lasciare mai ristagnare l'acqua dopo le operazioni di pulizia. Non usare polveri abrasive; prodotti come ammoniaca e acetone o contenenti cloro non devono essere utilizzati con regolarità, ma solo in casi di macchie estremamente resistenti. In questo caso, non passare assolutamente sui bordi delle ante. Nel caso di laminato o polimerico si consiglia sempre di accendere la cappa quando si cucina.

### / Laccato lucido / opaco

Le ante laccate richiedono una manutenzione particolarmente attenta per evitare i graffi sulla superficie. Per la pulizia sono sufficienti prodotti per vetri o alcool diluito con molta acqua, asciugando subito con panni morbidi e non abrasivi. E' possibile che alle prime pulizie sul panno utilizzato rimanga

una leggera colorazione. Ciò è dovuto alla presenza di polveri di vernice che nell'operazione di essiccazione vengono in superficie: una volta eliminate non si ripresenteranno più. Non usare polveri abrasive, perché righerebbero l'anta. Non utilizzare prodotti eccessivamente aggressivi per la superficie laccata come ammoniaca e acetone. Evitare anche le cere per mobili.

### / Parti in legno

Per pulire le ante è sufficiente utilizzare acqua o comuni prodotti di pulizia per vetri. In caso di macchie persistenti si può utilizzare alcool diluito con acqua. Asciugare poi con panno morbido. Non utilizzare panni abrasivi e prodotti diluenti a base di acetone. Evitare dove possibile eccesso di umidità; si consiglia per questo un utilizzo attento della cappa aspirazione.

### / Vetro

Rimuovere la polvere con un panno antistatico. Si consiglia l'utilizzo di aceto diluito con molta acqua o prodotti di pulizia per vetri, asciugare con un panno morbido. Attenzione nel caso il cristallo sia montato su profili di alluminio, evitare l'uso di alcool e ammoniaca che potrebbero macchiare il profilo. Per i piani in vetro attenzione all'utilizzo di coltelli e materiali appuntiti. Il vetro temperato permette di poggiare le pentole bollenti, ma per cautela si consiglia comunque l'utilizzo di un sottopentola.

### / Acciaio inox

L'acciaio inox è un materiale altamente igienico e di facile pulizia. Le superfici di





## PULIZIA E MANUTENZIONE

ante e piani possono essere sciacquate con acqua e asciugate con un panno morbido o panno daino. Possono essere utilizzati comuni prodotti in commercio per la pulizia dell'acciaio più approfondita. Pulire la superficie sempre nel senso della satinatura. Acqua molto calcarea potrebbe formare delle macchie bianche che si tolgono con acqua calda e bicarbonato. Prestare attenzione che sotto il piano non siano riposti flaconi aperti di detersivi o di altri prodotti chimici: le esalazioni possono corrodere il piano. Non lasciare a lungo sul piano inox oggetti di ferro arrugginito. Non usare polveri e prodotti abrasivi, perché righerebbero la superficie; non utilizzare pagliette metalliche e prodotti eccessivamente aggressivi contenenti cloro: acido muriatico, candeggina.

### / Pietre naturali

Pietre/ marmo/ granito / ardesia  
Utilizzare acqua tiepida e sapone neutro con panno morbido o spugna. La pietra è un materiale che va pulito con estrema cura: essendo poroso tende ad assorbire i liquidi e quindi a macchiarsi. I piani sono trattati con uno specifico prodotto anti-macchia ed anti-olio, ma è fondamentale pulire subito a "macchia fresca" i liquidi colorati ed evitare l'uso di detersivi liquidi acidi. Evitare nel modo più assoluto prodotti abrasivi a base di solventi: detersivi acidi, candeggina e pagliette metalliche. Per

le finiture lucide si possono utilizzare detersivi per vetro. Evitare il ristagno di prodotti acidi come limone, pomodoro, aceto, che potrebbero compromettere le finiture. Attenzione a lame affilate e superfici appuntite. Le pietre naturali si caratterizzano per il loro aspetto irregolare, che ne diventa la peculiarità.

### / Corian

Corian è un materiale idoneo al contatto con gli alimenti; batteri e sporcizia non possono in alcun modo infiltrarsi nella sua superficie. Eventuali segni superficiali, come macchie o graffi, si eliminano facilmente con una spugnetta abrasiva e un po' di detersivo o una pasta morbida. Corian è resistente al calore ma si consiglia comunque di utilizzare sottopentola. Eventuali depositi di calcare si rimuovono con l'uso di aceto o di un prodotto anticalcare. Anche gli aloni provocati da sigarette si eliminano con una spugnetta abrasiva e un po' di detersivo. Evitare l'utilizzo di cere per mobili.

### / Quarzo

I piani in quarzo possono presentarsi sia con finitura lucida che opaca, simulando l'effetto di pietre naturali. La loro speciale composizione chimica li rende idrorepellenti, resistenti alla macchia e all'azione di agenti acidi, adatti al contatto con il cibo. Si consiglia comunque di evitare il ristagno dei liquidi e di liquidi acidi. Per la pulizia ordinaria si consiglia l'uso di detersivi neutri ed acqua, ma è fondamentale pulire subito a "macchia fresca". Nonostante il materiale possa resistere alle elevate temperature è

opportuno proteggerlo con sottopentole per evitare il contatto diretto con il calore.

### / Cemento e gress porcellanato

Per la pulizia di questo tipo di materiale utilizzare un panno morbido in microfibra imbevuto di una soluzione composta di detersivo neutro (50%) e acqua (50%). Risciacquare delicatamente per evitare la formazione di aloni. Sono da evitare prodotti abrasivi e detersivi acidi o a base di candeggina o ammoniacca.

### / Parti in metallo

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido, inumidito in acqua tiepida. Evitare l'uso di panni abrasivi e di detersivi aggressivi, anticalcare, a base di alcool o agenti chimici, potrebbero causare ossidazione o distacco della vernice protettiva. Evitare la permanenza prolungata di agenti quali: succo di limone, pomodoro, aceto, sale o acqua e detersivi. Nel caso di profili di alluminio evitare l'uso di alcool e ammoniacca. In generale si consiglia utilizzare aceto diluito in molta acqua o prodotti per la pulizia dei vetri.

### / Dekton

Per la pulizia quotidiana di DEKTON® by Cosentino, si raccomanda l'impiego di 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® by Cosentino 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.



10  
ANNI DI  
GARANZIA



## CONDIZIONI GENERALI

Floritelli migliora continuamente gli standard qualitativi dei propri prodotti e servizi, così da garantirne durata e invariabilità nel corso del tempo. Floritelli protegge la vostra cucina, e la vostra tranquillità con ben 10 anni di garanzia.

### / Cosa comprende la garanzia.

La garanzia è valida per dieci (10) anni dalla data di acquisto e copre i difetti originari di fabbricazione. La garanzia decorre dalla data indicata nel certificato di garanzia presente in questo libretto, che va esibito ad ogni richiesta di intervento. La garanzia è valida solo nei confronti dell'acquirente originario e consiste nella riparazione o sostituzione gratuita di elementi inutilizzabili o difettosi accertati in sede di collaudo o riconosciuti come tali da Floritelli Cucine srl, o da chi da essa delegato, durante il periodo di validità della garanzia.

Non possono essere considerati difetti la variazione naturale dei legni, le variazioni di tonalità di colori sollecitati da luci ambientali o artificiali, le minime variazioni dimensionali determinate da tassi anomali di umidità o secchezza, le venature, i nodi e altre caratteristiche naturali di prodotti in legno.

Non sono coperte da garanzia le parti danneggiate per cattiva o errata installazione dei mobili ed eventuali danni causati da eventi accidentali quali cadute, colpi, calamità naturali, incendi e comunque ogni difetto che

non possa essere ricondotto a difetto di fabbricazione del prodotto. Altresì la garanzia non risulta valida in caso i prodotti siano smontati, modificati o riparati da persone diverse dal personale autorizzato Floritelli Cucine srl. Non sono considerati difetti di fabbricazione i danni dovuti a manutenzione ed uso improprio del prodotto. Sul certificato di origine e garanzia sono riportate le principali precauzioni da adottare, per eventuali dubbi o ulteriori informazioni si consiglia di consultare il rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Per tutti gli eventi non espressamente previsti dalla presente garanzia, si applicano le disposizioni contenute nella legislazione vigente.

Per sostituzioni in garanzia in Paesi fuori UE, Floritelli metterà a disposizione il materiale sostitutivo secondo i termini di resa EXWorks sede di Floritelli Cucine ITALIA (INCOTERMS 2020 ICC).

### / Cosa NON comprende la garanzia.

La garanzia non comprende la sostituzione di tutti quei materiali che per loro natura tendono a variare il proprio colore per usura del tempo, azione della luce e utilizzo. Non viene garantita perciò la corrispondenza cromatica perfetta nel caso dell'integrazione di alcune parti. Non viene garantita la corrispondenza cromatica perfetta rispetto i campioni di vendita, in quanto i materiali hanno dei margini di tolleranza per colore, dimensione e materiale.



## GARANZIA

**/ 1** La Floritelli garantisce che i propri prodotti relativi alle consegne del progetto denominato sono privi di difetti nel materiale e nella fabbricazione. Nel caso in cui detti prodotti rivelassero entro 10 (dieci) anni difetti nei materiali e/o nell'assemblaggio non riconducibili a danneggiamenti dovuti al trasporto, l'acquirente sarà tenuto a darne comunicazione al Rivenditore Floritelli presso il quale gli stessi sono stati acquistati. È a carico dell'acquirente fornire una precisa documentazione circa il difetto riscontrato entro 8 (otto) giorni dal manifestarsi dello stesso. La data di consegna che farà riferimento sarà quella contenuta sul documento rilasciato dal Rivenditore, da conservarsi integro e leggibile. Tale documento deve rivestire i requisiti di certezza circa tempi, quantità e qualità dei prodotti.

**/ 2** L'eventuale richiesta di intervento in garanzia va fatta contestualmente al rivenditore e a Floritelli che, esaminata ogni singola lagnanza e a fronte della accertata tempestività della contestazione e della fondatezza della stessa, si riservano, a loro insindacabile giudizio di inviare gratuitamente e franco rivenditore i pezzi di ricambio. Resta inteso che saranno considerati in ogni caso a carico del rivenditore i costi di manodopera, di trasporto e di installazione relativi all'intervento.

**/ 3** La presente garanzia non potrà essere applicata nel caso in cui il deterioramento possa essere ricondotto al trascorrere del tempo collegato all'uso normale del prodotto. Floritelli garantisce i propri prodotti solo ed esclusivamente nei limiti delle specifiche caratteristiche tecniche e dentro i normali margini di tolleranza. Tale garanzia esclude in ogni caso la copertura per danni che a insindacabile giudizio di Floritelli risultino conseguenti a errata conservazione, uso, riparazione, assemblaggio o montaggio degli stessi. Esclude danni determinati dall'utilizzo dei prodotti in ambienti non adatti per eccessivo riscaldamento, alto tasso di umidità o fattori climatici eccezionali.

**/ 4** L'acquirente non avrà in ogni caso diritto ad alcun risarcimento per danni di qualsiasi genere presenti e futuri. La responsabilità di Floritelli sarà sempre in ogni caso limitata solo ed esclusivamente alla sostituzione dei pezzi o della merce dalla stessa riconosciuti difettosi senza che possa essere invocato indennizzo di sorta ovvero alcun risarcimento danni per il rimborso delle spese o per eventuali chiamate in garanzia da parte dell'acquirente o di terzi in relazione a danni a persone animali o cose.

**/ 5** Ogni qualsiasi riparazione effettuata in garanzia non costituisce estensione o rinnovo della stessa.

**/ 6** Floritelli è libera di apportare variazioni estetiche o cessare la produzione di qualsiasi articolo della propria gamma a suo insindacabile giudizio. In questi

casi, gli eventuali ricambi verranno forniti garantendo la parte funzionale e l'estetica che a insindacabile giudizio della scrivente risulti più simile.

**/ 7** La garanzia è valida solo nei confronti dell'Acquirente originario.

**/ 8** In caso di differenze tra prodotti di genere omologo dovute alle caratteristiche naturali intrinseche o nei casi in cui i prodotti siano stati sottoposti ad usi impropri o ad esposizione dannosa, tale garanzia non potrà essere applicata.

**/ 9** Sono escluse dalla presente garanzia tutti gli elettrodomestici incluse cappe aspiranti o depuranti non prodotti da Floritelli. Sono esclusi inoltre miscelatori, sistemi illuminanti, lavelli e qualsiasi accessorio o componente non fabbricato da Floritelli Cucine

**/ 10** Per ogni controversia che dovesse sorgere in merito alla validità, concezione e interpretazione di tale garanzia, il foro esclusivamente competente sarà quello di Assisi.

**/ 11** Ai sensi e per gli effetti della L. 675/96 l'acquirente autorizza la Floritelli al trattamento dei dati personali mediante l'utilizzo di mezzi manuali, automatizzati ed elettronici per le seguenti finalità: adempimenti contabili, adempimenti derivanti da obblighi contrattuali, fiscali e di controllo, finalità connesse agli obblighi di legge, gestione di rapporti con la clientela, acquisizione di informazioni utili a valutare gli

eventuali rischi connessi alla conclusione o esecuzione di tale garanzia. I dati personali potranno essere comunicati dalla Floritelli nel rispetto delle normative in materia di segreto industriale e aziendale in relazione allo svolgimento di attività economiche a società collegate, a società di revisione, consulenti esterni, istituti di credito, società pubblicitarie e società di assistenza convenzionata e concessionari sempre per le finalità indicate.

**/ 12** Mediante l'apposizione della propria firma l'acquirente dichiara espressamente di ben conoscere e accettare integralmente tutte le condizioni sopra riportate ed in particolare quelle previste ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.





# TECNOLOGIA



## ELETTRODOMESTICI

Floritelli Cucine srl si riserva di indirizzare il cliente alla consultazione del manuale di manutenzione di ogni specifica marca di elettrodomestici, indicando però degli accorgimenti generali per una corretta gestione degli stessi.

### / Piani cottura

Su smalti o inox utilizzare un panno morbido e inumidito. E' possibile utilizzare detergenti per vetro. Evitare pagliette abrasive e agenti aggressivi. Evitare contatti con materiali appuntiti. Nel caso di sporco persistente su superfici inox utilizzare prodotti specifici, ma attenzione a non entrare in contatto con piani in laminato o quarzo, potrebbero danneggiarli. Sullo smalto evitare il contatto prolungato con succhi di frutta, vino rosso e prodotti alimentari, potrebbero macchiare.

### / Forno

Togliere alimentazione elettrica. Pulire il forno ancora tiepido con panno morbido e inumidito. Evitare detergenti aggressivi e panni abrasivi. Utilizzare spray specifici con molta cautela e lasciare areare il vano forno. Utilizzarli su superfici smaltate e NON su resistenze e ventole.

### / Piani cottura vetroceramica

e a induzione Floritelli Cucine si riserva di indirizzare il cliente alla consultazione specifica del manuale di manutenzione

per questo particolare prodotto e di attenersi scrupolosamente alle indicazioni della casa costruttrice.

### / Frigo e congelatori

Controllare che la griglia di areazione non sia ostruita e che il ricircolo d'aria sia regolare. Pulire con panno morbido inumidito e detergenti neutri. Evitare panni abrasivi e agenti aggressivi. Controllare che il foro di sgocciolamento sia sempre libero, l'occlusione causerebbe il trabocco dei liquidi. Se non dotati di apparecchi per sbrinamento, procedere regolarmente a sbrinare il ghiaccio. L'eccesso di ghiaccio potrebbe compromettere il corretto funzionamento. Evitare di rimuovere il ghiaccio con oggetti appuntiti. Utilizzare l'apposito raschietto in dotazione. Controllare che la porta sia sempre chiusa correttamente.

### / Lavastoviglie

Pulire regolarmente i filtri. Controllare il livello di sale e brillantante. Usare detersivi specifici e nelle dosi consigliate. Controllate la pulizia della guarnizione dello sportello, potrebbe compromettere la chiusura ermetica. Una chiusura non perfetta causerebbe l'uscita di vapore. A fine lavaggio attendere per l'apertura e agevolare la graduale fuoriuscita del vapore aprendo leggermente lo sportello.



## CAPPE

### **/ Raccomandazioni generali**

Per la pulizia esterna si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido e detergenti neutri, non abrasivi. Si raccomanda di lavare i filtri ogni 3/4 mesi o sostituire il panno filtrante ogni 6/12 mesi. Il pre-filtro in metallo può essere lavato in lavastoviglie

### **/ Cappa aspirante o filtrante**

La cappa aspirante serve a convogliare i vapori all'esterno e a trattenere in appositi filtri le particelle di grasso. Queste rappresentano la principale fonte di sporco delle ante. La cappa filtrante si utilizza quando non esiste un condotto per convogliare i vapori all'esterno. Assorbe una parte dei cattivi odori attraverso un filtro carbone che deve essere sostituito ogni 6 (sei) mesi, mentre il vapore viene riciclato con l'aria parzialmente depurata.

### **/ Come e quando utilizzare la cappa**

La cappa va utilizzata al fine di mantenere costante l'umidità nell'aria e per evitare il deposito di sporco sulle superfici. La cappa va attivata ogni volta si accendono i fuochi. Non lasciare mai i fuochi accesi liberi a cappa spenta.



## CONSIGLI

### **/ Pesì / ripiani / attaccaglie**

La portata dei ripiani pensili è 30Kg. A seguito dell'assestamento dovuto al peso degli oggetti, potrebbe verificarsi una leggera flessione del quadro delle ante e delle cerniere. In tal caso regolare la posizione delle stesse e rimettere in quadro le ante.

### **/ Pensili a ribalta / pensili a vela**

La giusta equilibratura del braccetto avviene tramite la regolazione dell'apposita vite su snodo; è opportuno verificare che il livello di regolazione sia uguale per entrambi i braccetti. Attendere qualche mese dal montaggio per verificare l'assestamento definitivo.

### **/ Cassetti e cestoni**

La portata di ciascun cestone varia da 30Kg a 50Kg. Il cassetto o cestone può essere regolato tramite le viti, poste sulla sponda esterna. Prima dell'operazione rimuovere la borchia coprivite.

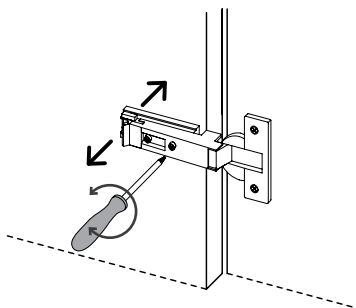
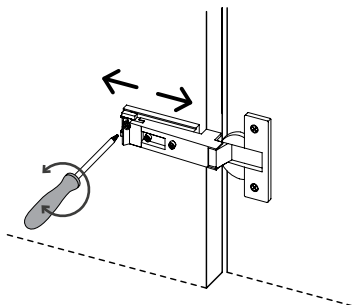
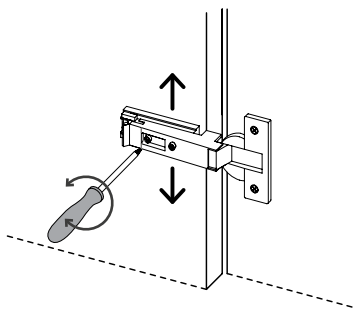
### **/ Attenti ai colori**

Si raccomanda estrema attenzione all'utilizzo dei colori a base acrilica o di alcool. Soprattutto sulle pietre naturali potrebbero essere assorbiti e lasciare un segno indelebile.



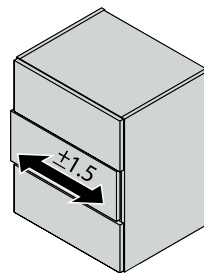
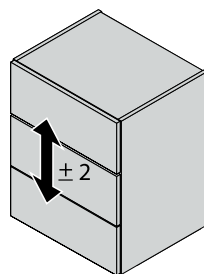
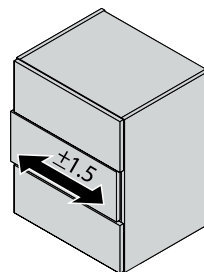


## REGOLAZIONE CERNIERE

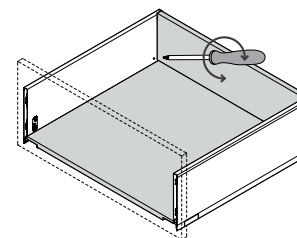
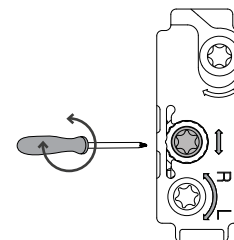
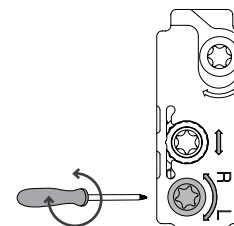


20

## REGOLAZIONE CESTONI

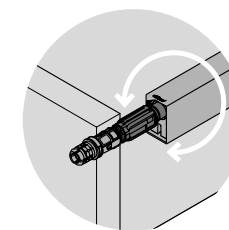
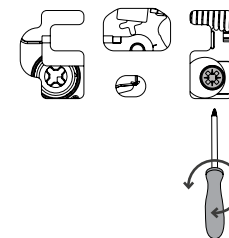
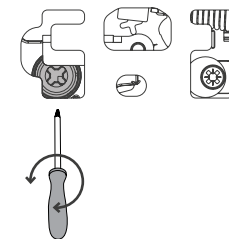


## LEGRABOX BLUM



21

## ANTARO BLUM



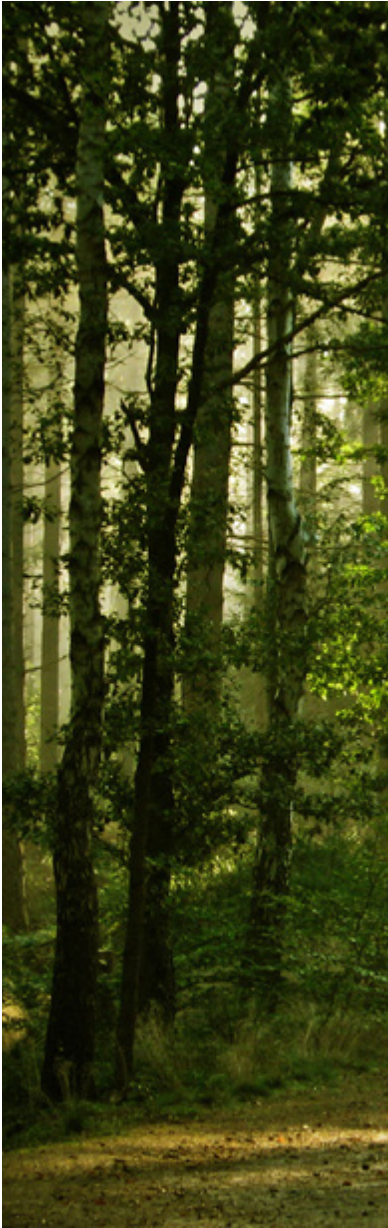






# THANK YOU

**EN** Floritelli Cucine thanks you for having chosen one of its kitchen collections. This document certifies your kitchen's authenticity and describes all its features, in order to help you taking care of it as best as possible. Every single product made by Floritelli Cucine encloses a well defined quality approach that makes craftsmanship, technology and materials merge together to produce high-profile, Made in Italy kitchens.



## ECO SUSTAINABILITY

Floritelli Cucine uses new materials that protect both the environment and the health of its customers. HIDROLEB panels are used, which are free of formaldehyde and other harmful elements, composed of 100% recycled wood.

Floritelli Cucine also adheres to the US CARB2 standard. We use ecological panels with formaldehyde emissions of 0.04%, equal to those found in trees in nature and in compliance with the strict EPA regulations (CARB/EPA TSCA Title IV)

Our company avails itself of certified suppliers who provide controlled reforestation or offset CO2 emissions. We support the use of intelligent technological materials – such as LED lighting and low-energy-impact household appliances – and we use plywood, which is stronger and fully recyclable, to build our structures.

Over time, Floritelli has built up a completely Made in Italy supply chain, relying on highly prestigious suppliers with whom we have a direct relationship, constantly monitoring quality.



## GENERAL ADVICE

Every kitchen needs an adjustment period, so that all its components may tune up spontaneously. Smoke, vapour, humidity and scale are known to be great kitchen's enemies. Therefore, here are some useful tips for you:

- Switch on the kitchen hood every time you cook something and replace hood filters regularly.
- Try to avoid splashing water next to any joining sections of sink, cooktop and worktops. Excessive water pooling may damage the cabinets.
- Always dry the surfaces to avoid scaling.
- Avoid opening the dishwasher straight away after the washing cycle is over.
- Make sure that the packaging of any cleaning products and other chemical agents stored inside the cabinets are kept tightly closed. Such products are highly corrosive and may damage cabinet hinges.
- Water and gas exhaust pipes should be checked regularly to ensure that they are working properly.
- It is advisable to ask the plumber for a certificate stating that the work carried out is up to standard.
- Always use soft, non-abrasive and slightly wet cloths when cleaning the kitchen. Acid base, abrasive or scale removing products should never be used.
- Avoid direct contact of the laminate surfaces with heat, both countertop and doors.



# MATERIALS



## PROPER CLEANING

### / Laminated and polymer laminate surfaces

Always use a soft cloth and regular, liquid detergents, or the same quantity of water and alcohol mixed together. Laminated surfaces can stand humidity, alcohol, grease, oil and regular cleaning products. They are also heat resistant up to a temperature of 180°C. However, it is advisable to avoid direct contact with pans and pots that have been just taken off the heat, especially those containing very hot oil, those where there are no fluids inside, or Italian coffee makers (caffettiera).

Always use a pot holder underneath. Make sure to dry such surfaces after cleaning them, as no water should be left laying over them. Never use abrasive powders to clean laminated surfaces. Products containing ammonia, acetone, or chlorine should never be used on a regular basis, but only to remove difficult stains. If that is the case, never use such products on cabinet doors' edges. In the case of polymer laminate it is always recommended to turn on the hood while cooking.

### / Shiny/matt laquered surfaces

Lacquered cabinet doors require special attention to prevent scratches. Window cleaning products or alcohol diluted in a lot of water can be used to clean them, together with soft, non-abrasive clothes.

During the first cleaning sessions, it may happen to see some very light traces of colour on the cleaning cloth. That is due to the paint powders that rise to the surface during the drying process, but they will disappear after a short while. Never use abrasive powders as they are likely to scratch such surfaces, or very aggressive products (such as ammonia and acetone). It is advisable to avoid furniture wax too.

### / Wooden surfaces

Just water or regular window cleaning products can be used to clean wooden cabinet doors. In case of difficult stains, some alcohol diluted in water may also be used. Dry the surfaces with a soft cloth. Never use abrasive cloths and acetone based products. Try to avoid excessive humidity whenever possible. Make sure to use the kitchen hood properly.

### / Glass surfaces

Dust should be removed using an antistatic cloth. Some vinegar diluted in a lot of water or regular window cleaning products can be used to clean such surfaces, which should also be dried with a soft cloth. If there is an aluminum frame around the glass, then alcohol or ammonia should not be used to prevent staining. Also knives and pointed objects should be used with great care over or near glass surfaces. Boiling hot pans and pots may be placed over tempered glass surfaces. However, to avoid any damages, it is advisable to use pot holders at all times.

### / Stainless steel surfaces



## PROPER CLEANING

Stainless steel ensures a high level of hygiene and it's easy to clean too. Such surfaces can be washed with water and dried with a soft cloth or a chamois leather cloth. Stainless steel detergents usually found in shops may be used for deep cleaning. When cleaning brushed steel, make sure you follow the direction of the brush pattern. Very hard water may leave some white stains on this kind of surfaces. They can be removed using hot water and sodium bicarbonate. The packaging of detergents or other chemical products should not be left open underneath such surfaces, as their fumes may damage them. Rusted iron objects should not be left on top of stainless steel surfaces. Abrasive powders and products should never be used as they would scratch this kind of surfaces. Metal sponges and very aggressive, chlorine base products (e.g. bleach, hydrochloric acid) should never be used either.

### / Natural stones

Stone/marble/granite/ slate

A soft cloth or sponge and lukewarm water should be used to clean such surfaces. Natural stone should be cleaned with great care. Since it is a porous material, it tends to absorb fluids and, therefore, to get stained. Our worktops are treated with a special product that helps to prevent staining and oil absorption. However, it is

essential to wipe off any coloured fluids that may drop on such surfaces right away, before they dry up, and never use any acid base detergents. It is of paramount importance never to use any solvent base products, e.g. acid base detergents, bleach and metal sponges too. To clean shiny trims or surfaces just use regular window cleaning products. Make sure to remove right away any splashes of lemon, tomato or vinegar as they may damage the surface finish. Great attention should also be paid when using pointed or cutting objects over or near such surfaces. Natural stone's distinctive feature is its uneven look, which is exactly what makes it unique.

### / Corian surfaces

Corian is a material that is not affected by any food being left over it. Germs and dirt cannot find their way into it in any way. Any superficial signs, such as stains or scratches, can easily be removed by using an abrasive sponge and some detergent, or a soft, creamy products. It is also heat resistant, even though it is advisable to use pot holders anyway. Any scale stains may be removed using vinegar or a scale remover. An abrasive sponge and a drop of detergent can be used to remove any stains left by cigarettes too. Never use any furniture wax on such surfaces.

### / Quartz surfaces

Quartz worktops may have a shiny or matt finish that makes them look similar to natural stone. Their special chemical composition makes them water repellent and stain resistant. They don't get damaged by acid base agents and by

being in contact with food. However, it is advisable to avoid leaving fluids and acid substances laying on them for a long time. For everyday cleaning, water and neutral detergents should be used, but it is essential to remove any stains right away. Although this kind of material is known to be heat resistant, it is better to use pot holders to avoid direct contact with very hot pans and pots.

### / Cement and gres porcelain

Cleaning recommendations: Use a soft, microfiber cloth dampened with neutral detergent and water solution, (50%) and water (50%). Rinse gently to prevent streaks or dull spots. Abrasive products, acid or bleach-based detergents, or ammonia are to be avoided

### / Metal parts

A soft, slightly wet cloth should be used to clean such parts. Never use abrasive sponges/cloths and aggressive detergents on them, or scale remover, alcohol base products or those containing chemical agents, as they may tarnish the metal or take off the protective paint. Avoid leaving lemon or tomato juice, vinegar, salt, water and cleaning products over such parts for a long time. Never use alcohol or ammonia to clean aluminum profiles. Generally, it is advisable to use some vinegar diluted in a lot of water or window cleaning products to clean metal parts.

### / Dekton

For everyday cleaning of DEKTON® by Cosentino, the use of water and neutral soap is recommended. Rinse well with a clean damp sponge (preferably

microfibre) in good condition. For colours with a glossy finish, it is recommended to dry the surface with a clean cotton cloth or paper after cleaning. Although DEKTON® by Cosentino offers high resistance to aggressive chemical products such as bleach, acids, etc., it is recommended to take the utmost care when using such products and to reduce the time of contact with the surface.





# 10 YEARS WARRANTY



## GENERAL CONDITIONS

Floritelli constantly improves the quality standards of its products and services in order to guarantee their durability and invariability over time. Floritelli protects your kitchen and your peace of mind with a 10-year warranty.

### / What is included in our guarantee

Our guarantee is valid for ten (10) years from the date of purchase and covers any manufacturing defects that may be detected. The warranty starts from the data indicated in the certificate of warranty present in this booklet, which must be shown for any request for intervention. Our guarantee is only valid for services in favour of the initial purchaser. It consists of free repairs or replacement of unusable or faulty parts, as assessed during tests or as acknowledged by Floritelli Cucine, or by someone else delegated by the company, during the guarantee's validity period.

Our guarantee does not cover any natural wood changes, colour shade changes caused by natural or artificial room lighting, minor size changes due to abnormal humidity or dryness, as well as natural veining, knots and other features found in wooden products.

Our guarantee does not cover any damages caused by bad or wrong installation of furniture and any damages caused by accident, such as falls, blows, natural disasters, fire or, anyhow,

any faults that may not be considered manufacturing defects.

Moreover, our guarantee is not applicable to products that have been disassembled, modified or repaired by personnel not authorized by Floritelli Cucine srl.

Any damages caused by improper maintenance and/or product usage are not considered manufacturing defects. The origin and guarantee certificate specifies the main precautions to take. Please contact the retailer where the products were purchased in case of doubt or if you need any further information. In case of any events which are not expressly covered by this guarantee, current laws and regulations shall apply.

For warranty substitutions in countries outside EU, Floritelli will provide the replacement materials according to terms of delivery EXWorks Floritelli Cucine Factory ITALY (INCOTERMS 2020 ICC).

### / What is NOT included in our guarantee

Our guarantee does not include any replacements of materials that, because of their nature, tend to show colour changes due to tear and wear, light effects and usage over time. Therefore, a perfect colour match cannot be guaranteed when some parts are added. A perfect colour match with sale samples cannot be guaranteed either, since some tolerance margins are applicable to colour, size and materials and that needs to be kept into consideration.





## WARRANTY

**/ 1** Floritelli Cucine guarantees that the products supplied for any given projects are without defects, as far as materials and manufacturing are concerned. In the event that, within 10 (ten) years, such products show any faults in relation to materials and/or assembly (which cannot be due to transport), the purchaser shall inform the Floritelli Cucine retailer where the products were purchased. The purchaser shall provide relevant and exhaustive documentation concerning the fault detected within 8 (eight) days from the date when such a fault occurred.

The delivery date to be kept into consideration is the date shown on the document provided by the retailer, which should be well preserved and legible. Such a document shall be precise and reliable in relation to the products' delivery time, quantity and quality.

**/ 2** Any requests for service covered by our guarantee shall be forwarded to the retailer and to Floritelli Cucine at the same time.

Once the complaint in question has been evaluated, also in relation to its timing and soundness, Floritelli Cucine reserves the right, at its sole and undisputable discretion, to send the spare parts to the retailer shop, free of charge. It is understood that the labour, transport and installation costs involved shall be paid for by the retailer.

**/ 3** This guarantee shall not be applicable in the event of deterioration caused by regular product usage throughout time. Floritelli Cucine guarantees its products only and exclusively within the limits of technical specifications and normal tolerance margins. In any event, this guarantee does not cover the damages that Floritelli Cucine, at its sole and undisputable discretion, shall consider as caused by wrong or bad keeping, usage, repairs, assembly or installation of the products in question.

**/ 4** However, the purchaser shall not be entitled to any further refunds for any kind of past or future damages. Floritelli Cucine's liability shall always and only be limited to the replacement of parts or goods which the company itself should acknowledge as faulty. The purchaser or any third parties shall not be entitled to request any refunds or compensations for costs or guarantee services in relation to damages caused to people, animals or goods.

Warranty excludes damages caused by use of Floritelli Cucine products in not suitable environments because excessive heating, high humidity or exceptional climatic factors.

**/ 5** Any repairs made under the guarantee cover shall not be considered as an extension or a renewal of the guarantee period.

**/ 6** Floritelli Cucine is entitled, at its own discretion, to change the look or stop the production of any items from

its product range. If that happens, any spare parts shall be provided to ensure that both the functioning and look of the products in question are as similar as possible to the previous ones, at the company's sole and undisputable discretion.

**/ 7** The guarantee shall be applicable only in favour of the initial purchaser.

**/ 8** In the event of any differences that may be detected between similar products that are due to their intrinsic features, improper use or bad exposure, the guarantee shall not be applicable.

**/ 9** The guarantee does not cover any electrical appliances, including extractor hoods or air purifier systems which are not produced by Floritelli Cucine. Mixers, sinks, lighting systems and any accessories or components not manufactured by Floritelli Cucine are also excluded.

**/ 10** In the event of any disputes that may arise out of, or in connection with the guarantee's validity, conception and interpretation, Assisi's Law Court shall have exclusive jurisdiction over such matters.

**/ 11** Pursuant to and by effect of Law No. 675/96, the purchasers authorize Floritelli Cucine to process their personal data through manual, automatic and electronic systems for the following purposes: to fulfill contractual and legal obligations, as well as accountancy, tax and auditing requirements; to manage customer relations; to gather

useful information in order to assess any risks related to the guarantee's termination and application. Personal data may be disclosed by Floritelli Cucine in compliance with relevant laws governing trade and corporate secrets, to assist any associated companies in their business operations, to provide information to auditing companies, external consultants, banks and finance organizations, advertising companies, service and repairs professionals, and authorized dealers, for the above-mentioned purposes.

**/ 12** By undersigning the guarantee document the purchasers acknowledge that they have understood the guarantee's terms and conditions and that they agree with them, in particular those specified in the following paragraphs: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.



# TECNOLOGY



## ELECTRIC APPLIANCES

Floritelli Cucine reserves the right to advise customers to refer to the maintenance manual of each electrical appliance installed. However, some general advice is provided to take proper care of such appliances.

### / Kitchen range

Stainless steel or lacquered surfaces should be cleaned with a soft, slightly wet cloth. Glass cleaning products may also be used. Please avoid using abrasive sponges and aggressive cleaning products. Also, avoid contacts with pointed items. To clean very dirty stainless steel surfaces, please use appropriate products, but avoid using them on laminated or quartz surfaces, as such products may seriously damage them. Lacquered surfaces may get stained if fruit juice, red wine and food that may get spilled over them are not removed fairly quickly.

### / Oven

Make sure the oven is unplugged and clean it while it's still slightly warm with a soft, dampened cloth. Aggressive cleaning products and abrasive cloths/sponges should be avoided. Special oven spray products should be used with care and the oven door should be left open for a while after cleaning. It's important to use such spray products only on lacquered surfaces and not on resistors and fans.

### / Glass-ceramic and induction

cooktops Floritelli Cucine reserves the right to advise customers to refer to the maintenance manual of the cooktop. The instructions provided by the manufacturer should be followed with the utmost care.

### / Fridges & freezers

Make sure that the air grille is not obstructed and that air circulates properly. Use a soft, slightly wet cloth and neutral detergents to clean them. Abrasive clothes/sponges and aggressive cleaning products should not be used. Check that the drainage hole is kept free at all times to avoid fluid overflow. If there is no defrosting system in place, manual defrosting should be carried out regularly. An excess of ice may hinder the proper functioning of the appliances. Ice should never be removed by using pointed objects. Please use the special scraping tool provided. Make sure that the door is always closed properly

### / Dishwashers

Filters should be cleaned regularly. Always check the salt and rinse aid levels. Appropriate detergents and recommended quantities should be used. Make sure that the seal around the door is always clean. If the seal is dirty, the door may not be airtight and vapour may be leaking out. At the end of washing cycle wait for the opening and facilitate the gradual leakage of steam by opening the door slightly.



## HOODS

### / General recommendations

To clean the outside of your kitchen hood, you should use a soft cloth and neutral, non-scratch cleaning products. Non-disposable filters should be washed every 3/4 months, while fabric filters should be replaced every 6/12 months. The metal pre-filter can be washed in the dishwasher.

### / Exhaust and air cleaning hoods

An exhaust hood captures cooking vapours and releases them outside. It also catches grease particles so that they get trapped in some special filters. Grease is the main source of dirt that builds up on cabinet doors. An air cleaner hood is used when there is no duct system in place to send vapours outside. It absorbs part of the bad smells through a charcoal filter should be replaced every six (6) months, whereas vapours are recycled through the partially purified air.

### / How and when to use the kitchen hood

The kitchen hood is used to keep the air humidity level stable and to avoid dirt from settling on surfaces. It should be switched on every time that the kitchen ranges' burners are on. Never leave the burners on when the kitchen hood is switched off.



## USEFUL TIPS

### / Weight tolerance / shelves / wall cabinets brackets

Our wall cabinets can bear up to 30Kg. After some time, a slight bending of door frames and hinges may be detected. If that happens, just readjust the hinges' positioning and realign the door frames.

### / Pull-up cabinet doors / wall hung cabinet doors

The folding arms of cabinet doors can be adjusted through the special screw placed on each joint. Always check that both folding arms have the same adjustment. Wait a few months from installation of the kitchen to verify the final settlement of the units.

### / Regular and deep drawers

Each deep drawer can bear from 30Kg to 50Kg. Deep drawers can be adjusted through the screws placed on the outside edge. Just remove the screw cap before proceeding.

### / Colours care

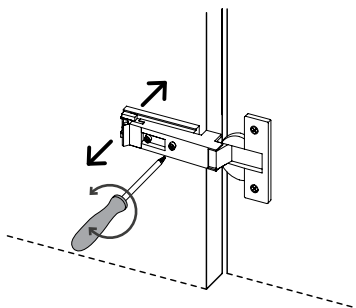
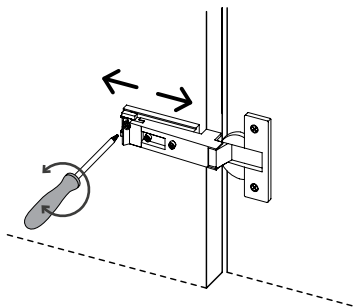
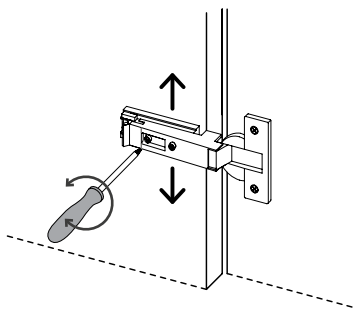
We recommend extreme care when using acrylic or alcohol base colours. In particular, natural stone may absorb them and they would be impossible to remove.





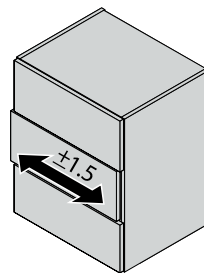
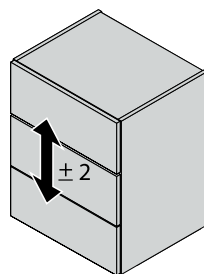
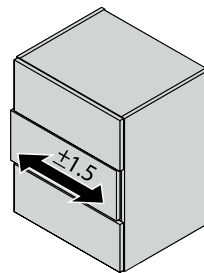


## HINGERS ADJUSTMENT

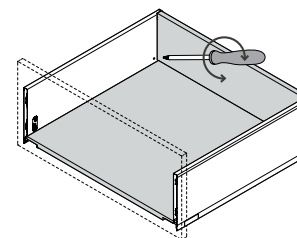
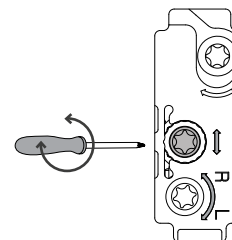
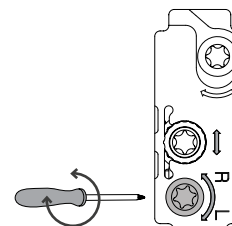


40

## DRAWERS/ BASKETS ADJUSTMENT

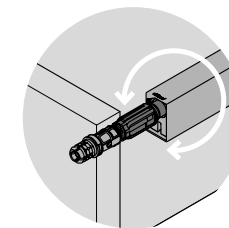
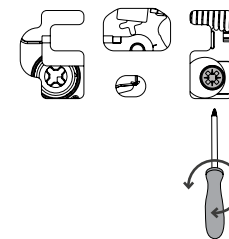
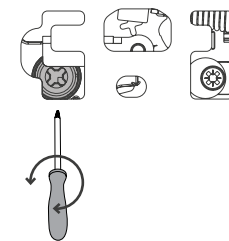


## LEGRABOX BLUM



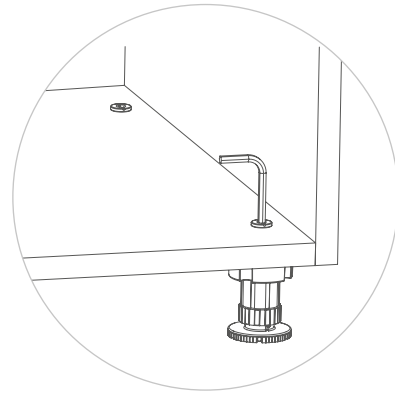
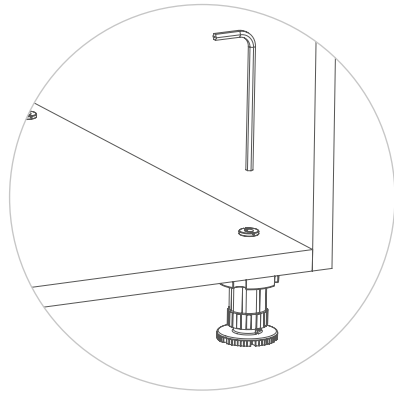
41

## ANTARO BLUM

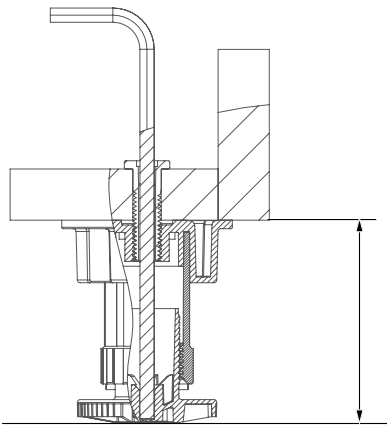




# FEET ADJUSTMENT



Internal adjustment with Allen Key



# NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



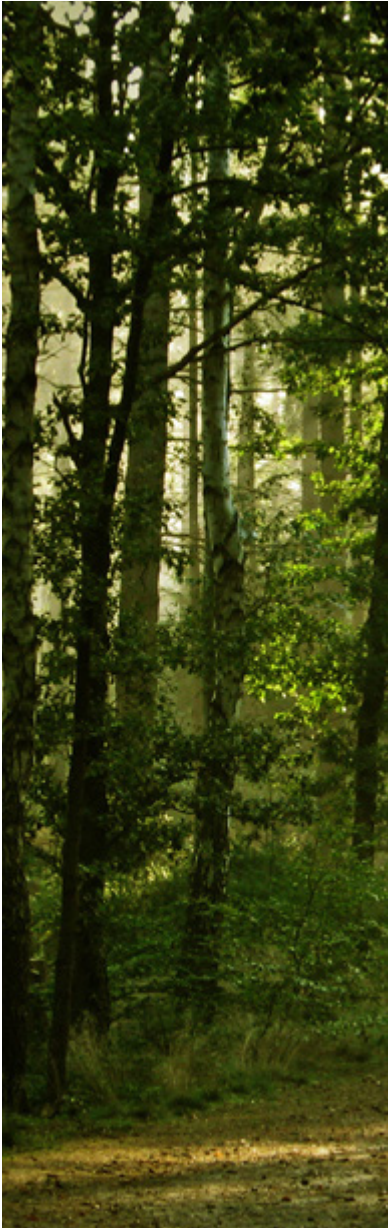
---



# MERCI

**FR** Floritelli vous remercie d'avoir choisi un de ses collection de cuisine. Ce document en atteste l'authenticité et en décrit toutes les caractéristiques afin de vous aider à en avoir le plus grand soin au fil du temps. Chaque produit Floritelli est l'expression d'une philosophie de qualité bien précise qui marie travail artisanal, technologie et matières afin d'obtenir une cuisine profondément Made in Italy.





## ÉCOLOGIQUE

Floritelli Cucine utilise des matériaux écologiques qui préservent aussi bien l'environnement que la santé de ses clients. Les panneaux utilisés sont de type HIDROLEB, sans formaldéhyde ni autres éléments nocifs, et composés de bois recyclé à 100 %.

Floritelli Cucine respecte par ailleurs la norme USA CARB2. Elle utilise des panneaux écologiques avec une émission de formaldéhyde de 0,04 %, équivalant à celle des arbres dans la nature, et qui sont conformes aux normes rigoureuses de l'EPA - Agence américaine de protection de l'environnement (CARB/EPA TSCA Titre IV).

La société s'approvisionne auprès de fournisseurs certifiés qui assurent un reboisement contrôlé ou la compensation carbone. Elle promeut l'utilisation de matériaux technologiques intelligents tels que l'éclairage LED, les appareils électroménagers à faible impact énergétique et utilise le contreplaqué multiplis, plus résistant et entièrement recyclable, pour la fabrication des structures.

Au fil des ans, Floritelli a construit une chaîne d'approvisionnement entièrement Made in Italy, en faisant appel à des fournisseurs de renom avec lesquels elle entretient un rapport direct en contrôlant constamment la qualité.



## CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION

Toute cuisine a besoin d'une période d'ajustement, due au réglage naturel de toutes ses parties. La cuisine craint la fumée, la vapeur, l'humidité et le calcaire. Voici quelques conseils :

- Allumer la hotte d'aspiration à chaque cuisson et remplacer périodiquement les filtres
- Limiter les éclaboussures d'eau autour de l'évier, de la table de cuisson et des joints de la surface de travail. D'excessives stagnations d'eau pourraient endommager votre cuisine.
- Essuyer les surfaces afin d'éviter la formation de calcaire.
- Éviter d'ouvrir le lave-vaisselle immédiatement après le cycle de lavage.
- Éviter de garder dans les meubles des produits détergents ou d'autres substances chimiques sans leur bouchon. Ces produits sont corrosifs et pourraient endommager les charnières.
- Contrôler périodiquement l'efficacité des tuyaux d'évacuation de l'eau et du gaz.
- Il est conseillé de demander à votre plombier une certification que le travail a été effectué selon les règles de l'art.
- Dans tous les cas, utiliser des chiffons doux, non abrasifs et légèrement humides pour le nettoyage et ne jamais utiliser des produits à base acide, abrasive ou anticalcaire.
- Éviter le contact direct des surfaces en stratifié ou en laminé avec la chaleur, soit avec le plan de travail qu'avec les portes.

# MATÉRIAUX



## CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

### / Laminé an laminé polymérique

Utiliser un chiffon doux et des détergents liquides courants ou de l'eau et de l'alcool mélangés en parts égales.

Le laminé supporte l'humidité, l'alcool, les graisses, les huiles et les détergents légers courants. Les surfaces de travail en laminé supportent la chaleur jusqu'à 180 °C, mais il est conseillé d'éviter le contact direct avec des casseroles sortant du feu, surtout si elles contiennent de l'huile bouillante ou si elles sont vides ainsi qu'avec des cafetières; il faut toujours utiliser un dessous de plat.

Toujours essuyer la surface de travail: ne jamais laisser d'eau stagnante après les opérations de nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives; les produits comme l'ammoniaque et l'acétone ou qui contiennent du chlore ne doivent pas être utilisés régulièrement mais seulement en cas de taches très résistantes. Dans ce cas ne passer surtout pas ces produits sur les bords des portes. Dans le cas de laminé polymérique il est conseillé toujours d'allumer la hotte pendant la cuisson.

### / Laquage brillant / opaque

Les portes laquées nécessitent un entretien particulièrement soigneux pour éviter de rayer la surface. Pour les nettoyer il suffit d'utiliser des nettoyeurs pour verre ou de l'alcool dilué avec beaucoup d'eau, essuyer avec des

chiffons doux et non abrasifs. Lors des premiers nettoyages il se peut qu'un peu de couleur déteigne légèrement sur le chiffon.

Cela est dû à la présence de poussières de peinture qui remontent à la surface lors du séchage: une fois qu'elles sont éliminées cela ne se reproduira plus. Ne pas utiliser de poudres abrasives, cela rayerait la porte. Sur la surface laquée ne pas utiliser de produits excessivement agressifs tels que l'ammoniaque et l'acétone. Éviter aussi les cires pour meubles.

### / Parties en bois

Pour nettoyer les portes il suffit d'utiliser de l'eau et de simples produits de nettoyage des vitres. En cas de taches persistantes, utiliser de l'alcool dilué avec de l'eau. Essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de chiffons abrasifs et de produits diluants à base d'acétone.

Éviter si possible les excès d'humidité; dans ce but il est conseillé de bien utiliser la hotte d'aspiration.

### / Verre

Enlever la poussière avec un chiffon antistatique. Il est conseillé d'utiliser du vinaigre dilué dans beaucoup d'eau ou des produits de nettoyage pour vitres, essuyer avec un chiffon doux. Attention si la vitre est montée sur des profils en aluminium, éviter d'utiliser de l'alcool et de l'ammoniaque, cela pourrait les tacher.

Pour les surfaces de travail en verre attention à l'utilisation de couteaux et d'objets pointus. Les casseroles bouillantes peuvent normalement être





## CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

posées sur le verre trempé mais par précaution il est néanmoins conseillé d'utiliser un dessous de plat.

### / Inox

L'acier inox est un matériau très hygiénique et facile à nettoyer. Les portes et les surfaces de travail peuvent être rincées à l'eau et essuyées avec un chiffon doux ou une peau de daim. Les produits courants commercialisés pour le nettoyage plus approfondi de l'acier peuvent être utilisés. Nettoyer la surface toujours dans le sens de la finition satinée. Une eau très calcaire pourrait former des taches blanches qui peuvent être enlevées avec de l'eau chaude et du bicarbonate. Ne pas ranger des détergers ou d'autres produits chimiques sans leur bouchon sous la surface de travail: les exhalations peuvent entraîner la corrosion de la surface. Ne pas laisser longtemps sur la surface en inox des objets en fer rouillé. Ne pas utiliser de poudres et de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface; ne pas utiliser de pailles de fer et de produits excessivement agressifs contenant du chlore : acide chlorhydrique, eau de Javel.

### / Pierre naturelle

Pierres/ marbre/ granit / ardoise  
Utiliser de l'eau tiède et du savon neutre avec un chiffon humide ou une éponge. La pierre est un matériau qui doit être

nettoyé avec beaucoup de soin: il est poreux et a tendance à absorber les liquides et donc à se tacher. Les surfaces sont traitées avec un produit antitache et anti-huile spécifique mais il est fondamental de nettoyer immédiatement les liquides colorés et éviter l'utilisation de liquides acides. Éviter absolument les produits abrasifs à base de solvants : détergers acides, eau de Javel et pailles de fer. Pour les finitions brillantes utiliser des nettoyeurs pour verre. Éviter la stagnation de produits acides tels que le citron, la tomate, le vinaigre qui pourraient endommager les finitions. Attention aux lames affûtées et aux objets pointus. Les pierres naturelles sont caractérisées par leur aspect irrégulier qui en fait aussi la particularité.

### / Corian

Corian est un matériau adapté au contact avec les aliments; les bactéries et la saleté ne peuvent absolument pas s'y infiltrer. Les taches ou les égratignures superficielles peuvent facilement être éliminées à l'aide d'une éponge abrasive et un peu de déterger ou une pâte nettoyante. Corian résiste à la chaleur mais il est néanmoins conseillé d'utiliser un dessous de plat. Les dépôts de calcaire éventuels peuvent être éliminés avec du vinaigre ou un produit anticalcaire. Les auréoles causées par les cigarettes peuvent aussi être enlevées avec une éponge abrasive et un peu de déterger. Éviter d'utiliser des cires pour meubles.



## CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

### / Quarz

Les surfaces de travail en quartz peuvent se présenter avec une finition soit brillante soit opaque qui simule l'effet des pierres naturelles. Leur composition chimique particulière les rend hydrofuges, résistantes aux taches et à l'action d'agents acides, adaptées au contact avec la nourriture. Il est néanmoins conseillé d'éviter la stagnation d'eau et de liquides acides. Pour le nettoyage courant il est conseillé d'utiliser des détergers neutres et de l'eau, mais il est fondamental de nettoyer tout de suite la tache dès qu'elle est faite. Bien que le matériau puisse résister aux températures élevées il convient de le protéger avec des dessous de plat afin d'éviter le contact direct avec la chaleur.

### / Ciment / gres ceramique

Pour nettoyer ce type de porte, utiliser un chiffon doux en microfibres imbibé d'une solution composée de déterger neutre (50%) et d'eau (50%). Rincer délicatement afin d'éviter la formation de traces. Éviter les produits abrasifs ainsi que les détergers acides ou à base d'eau de Javel ou d'ammoniac.

### / Parties en métal

Il est recommandé d'utiliser un chiffon doux, imbibé d'eau tiède. Éviter l'utilisation de chiffons abrasifs et de détergers agressifs, anticalcaire, à

base d'alcool ou d'agents chimiques qui pourraient causer l'oxydation ou le détachement de la peinture de protection. Éviter la permanence prolongée de produits tels que : jus de citron, tomate, vinaigre, sel ou eau et détergers. Dans le cas de profils en aluminium éviter l'utilisation d'alcool et d'ammoniac. En général il est conseillé d'utiliser du vinaigre dilué dans beaucoup d'eau ou des produits de nettoyage pour vitres.

### / Dekton

Pour l'entretien quotidien de DEKTON® by Cosentino, il est conseillé d'utiliser de l'eau et un savon neutre. Bien rincer avec une éponge humide (de préférence en microfibre) propre et en bon état. Pour les couleurs à finition brillante, il est recommandé d'essuyer la surface avec un chiffon de coton propre ou du papier absorbant après le nettoyage. Même si DEKTON® by Cosentino offre une grande résistance aux produits chimiques agressifs comme l'eau de javel, les acides, etc., faire très attention lors de l'utilisation de ces produits et réduire le temps de contact avec la surface.





10  
ANS  
GARANTIE



## CONDITIONS GÉNÉRALES

Floritelli améliore continuellement les standards de qualité de ses produits et de ses services, de manière à garantir leur durée leur invariabilité dans le temps. Floritelli protège votre cuisine et votre tranquillité grâce à une garantie de 10 ans.

### **/Ce qui est compris dans la garantie**

La garantie est valable dix (10) ans à partir de la date d'achat et couvre les défauts de fabrication. Le certificat de garantie entre en vigueur à partir de la date posée sur le présent livret de garantie qui doit être exhibé par le client à chaque demande d'intervention. La garantie n'est valable que vis à vis de l'acheteur d'origine et prévoit la réparation ou le remplacement gratuit d'éléments inutilisables ou défectueux relevés par un essai ou reconnus comme tels par Floritelli Cucine srl ou par un de ses représentants agréés, durant la période de validité de la garantie. La variation naturelle des bois, les variations de tonalité de couleurs liées aux lumières naturelles ou artificielles les variations dimensionnelles minimales dues à des taux d'humidité ou de sécheresse anormaux, les veines, les nœuds et autres caractéristiques naturelles des produits en bois ne peuvent être considérés comme étant des défauts. Les parties endommagées à cause d'une installation incorrecte des meubles et par des chutes accidentelles, des coups, des calamités naturelles, des incendies et en tous cas tout défaut

qui ne puisse pas être attribué à un défaut de fabrication du produit, ne sont pas couvertes par la garantie. La garantie n'est pas non plus valable en cas de produits démontés, modifiés ou réparés par un personnel non autorisé par Floritelli Cucine srl. Les dommages causés par un entretien ou une utilisation non conforme du produit ne sont pas considérés comme étant des défauts. Sur le certificat d'origine et de garantie sont indiquées les principales précautions à adopter ; en cas de doutes ou pour avoir des informations complémentaires, consulter le revendeur chez lequel vous avez effectué l'achat. Les dispositions contenues dans la législation en vigueur s'appliquent à tous les événements non expressément prévus par la présente garantie. Tous remplacements sous garantie dans des Pays hors UE, Floritelli mettra à disposition le matériel de remplacement selon les termes de livraison Exworks siège de Floritelli Cucine ITALIE (INCOTERMS 2020 ICC).

### **/ Ce qui n'est pas compris dans la garantie**

La garantie ne comprend pas le remplacement de tous ces matériaux qui, de par leur nature, ont tendance à changer de couleur avec l'usure du temps, l'action de la lumière et l'utilisation. La correspondance chromatique parfaite n'est donc pas garantie en cas d'intégration de certaines parties. La correspondance chromatique parfaite par rapport aux échantillons de vente n'est pas garantie étant donné que les matériaux ont des marges de tolérance au niveau de la couleur et des dimensions.



## GARANTIE

**/ 1** Floritelli garantit que les produits concernés par les livraisons du projet cité sont sans défauts de matériau et de fabrication. Dans le cas où ces produits présentent, durant les 10 (dix) ans qui suivent la date d'achat, des défauts de matériau et/ou d'assemblage causés par le transport, l'acheteur devra le communiquer au revendeur Floritelli chez lequel il les a achetés. L'acheteur doit fournir une documentation précise au sujet du défaut identifié dans les 8 (huit) jours à partir du moment où le défaut s'est manifesté. La date de livraison de référence sera celle du document délivré par le revendeur, en bon état et lisible. Ce document doit fournir une preuve des temps, des quantités et de la qualité des produits.

**/ 2** L'éventuelle demande d'intervention en garantie doit être faite avec le revendeur à Floritelli qui, après avoir examiné chaque plainte et en fonction de la rapidité et du bien-fondé de la contestation, à sa discrétion exclusive, se réserve la faculté d'envoyer les pièces de rechange gratuitement et franco revendeur. Il est convenu que les frais de main d'œuvre, de transport et d'installation liés à l'intervention seront dans tous les cas à la charge du revendeur.

**/ 3** La garantie présente ne pourra être appliquée dans le cas où la détérioration soit attribuable au temps écoulé et

à une utilisation normale du produit. Floritelli garantit ses produits seulement et exclusivement dans les limites des caractéristiques techniques spécifiques et dans des marges de tolérance normales. Cette garantie exclut en tous cas le remboursement des dommages qui, selon le jugement incontestable de Floritelli, auront été causés par la conservation, l'utilisation, la réparation, l'assemblage ou le montage incorrects des produits.

**/ 4** En aucun cas l'acheteur n'aura droit à un remboursement additionnel de tout type de dommage présent ou futur. La responsabilité de Floritelli sera toujours en tous cas uniquement limitée au remplacement des pièces ou de la marchandise qu'elle aura reconnues comme étant défectueuses, sans que cela ne donne droit à réclamer aucune indemnisation pour le remboursement des frais ou pour d'éventuels appels en garantie de la part de l'acheteur ou de tiers concernant des dommages liés aux personnes, animaux ou aux biens. Ce sont pas inclus tous les dommages causés par l'utilisation des produits dans d'environnements pas aptes à cause de réchauffement excessif, de taux d'humidité élevés ou de facteurs climatiques exceptionnels.

**/ 5** Toute réparation effectuée durant la période de garantie ne constitue pas une extension ou un renouvellement de celle-ci.

**/ 6** Floritelli est libre d'apporter des variations esthétiques ou de cesser la production de tout article de sa gamme à sa discrétion exclusive. Dans ces cas, les pièces de rechanges éventuelles

seront fournies en garantissant la partie fonctionnelle et l'esthétique qui, à sa discrétion exclusive, seront les plus similaires.

**/ 7** La garantie n'est valable que vis à vis de l'acheteur d'origine.

**/ 8** En cas de différences entre produits similaires dues aux caractéristiques naturelles intrinsèques ou dans les cas où les produits auraient été soumis à des utilisations non conformes ou à des expositions nocives, cette garantie ne pourra pas être appliquée.

**/ 9** La garantie présente ne comprend pas les appareils électroménagers y compris les hottes d'aspiration ou de filtration qui ne sont pas produits par Floritelli. En outre, ce sont exclus aussi mitigeurs, éviers, systèmes d'éclairage et tous les accessoires ou composants pas fabriqués par Floritelli Cucine.

**/ 10** Pour tout litige au sujet de la validité, l'établissement et l'interprétation de cette garantie, le tribunal compétent est exclusivement le Tribunal d'Assise.

**/ 11** Aux termes et en exécution de la loi italienne 675/96 l'acheteur autorise Floritelli au traitement des données personnelles à travers l'utilisation de moyens manuels, automatisés et électroniques pour les finalités suivantes : obligations comptables, obligations liées aux exigences contractuelles, fiscales et de contrôle, finalités liées aux obligations légales, gestion des rapports avec la clientèle, acquisition d'informations utiles à l'évaluation des risques éventuels liés à la cessation ou l'exécution de cette garantie. Les données personnelles

pourront être communiquées par Floritelli, dans le respect des réglementations en matière de secret industriel et d'entreprise de révision, des experts conseil extérieurs, des instituts de crédit, des sociétés publicitaires et des sociétés d'assistance conventionnée et des concessionnaires toujours pour les finalités susmentionnées.

**/ 12** Par sa signature l'acheteur déclare expressément de bien connaître et d'accepter intégralement toutes les conditions susmentionnées et en particulier celles qui sont prévues aux points 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 13.



# TECHNOLOGIE



## APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Floritelli Cucine srl invite le client à consulter le guide de maintenance de chaque marque d'appareil électroménager. Floritelli Cucine srl fournit toutefois des conseils pour une bonne gestion de ces appareils.

### / Tables de cuisson

Sur les tables de cuisson en émail ou en inox utiliser un chiffon doux et humide. Utiliser les nettoyeurs pour verre. Éviter les pailles de fer et les produits agressifs. Éviter les contacts avec des objets pointus. Dans le cas de saleté résistante sur des surfaces en inox, utiliser des produits spécifiques en faisant attention à ne pas entrer en contact avec les surfaces de travail en laminé ou en quartz qui pourraient être endommagées. Sur l'émail éviter le contact prolongé avec les jus de fruits, le vin rouge et les produits alimentaires, cela pourrait le tacher.

### / Four

Couper l'alimentation électrique. Nettoyer le four encore tiède avec un chiffon doux et humide. Éviter les détergents agressifs et les chiffons abrasifs. Utiliser des bombes aérosol spécifiques en faisant très attention et ensuite aérer le four. Les utiliser sur les surfaces émaillées mais PAS sur les résistances et les ventilateurs.

### / Tables de cuisson vitrocéramique

Floritelli Cucine conseille au client de consulter le guide de maintenance du produit en question et de suivre scrupuleusement les indications du fabricant.

### / Réfrigérateurs et congélateurs

Contrôler que la grille d'aération n'est pas bouchée et que l'air circule correctement. Nettoyer avec un chiffon humide et des détergents neutres. Éviter les chiffons abrasifs et les produits agressifs.

Contrôler que l'orifice d'évacuation est toujours libre, sinon l'eau risque de se déverser dans le réfrigérateur. S'il n'est pas équipé d'un système de dégivrage, procéder régulièrement à éliminer la glace qui se forme. Un excès de glace nuit au bon fonctionnement de l'appareil. Éviter d'enlever la glace en utilisant des objets pointus. Utiliser le grattoir prévu à cet effet. Contrôler que la porte soit fermée correctement toujours.

### / Lave-vaisselle

Nettoyer régulièrement les filtres. Contrôler le niveau de sel et de lustrant. Utiliser les doses conseillées de détergents spécifiques. Contrôler la propreté du joint de la porte, un joint sale pourrait compromettre la fermeture hermétique. Une mauvaise fermeture pourrait causer la sortie de vapeur. Une fois terminé le lavage attendre pour l'ouverture et faciliter le graduel sorti de la vapeur en ouvrant légèrement la porte.





## LA HOTTE

### / Recommandations générales

Pour le nettoyage extérieur il est recommandé d'utiliser un chiffon doux et des détergents neutres, non abrasifs. Il est recommandé de laver les filtres tous les 3/4 mois ou de remplacer le tissu filtrant tous les 6/12 mois. Le préfiltre en métal peut être lavé dans le lave-vaisselle.

### / Hotte d'aspiration o filtrante

La hotte d'aspiration sert à évacuer les vapeurs à l'extérieur et à retenir les particules de gras dans des filtres spéciaux. Elles sont la principale source de saleté des portes. La hotte filtrante est utilisée en absence de conduit pour évacuer la vapeur à l'extérieur. Elle absorbe une partie des mauvaises odeurs à travers un filtre; remplacer le filtre à charbon dedans la hotte chaque 6 (six) mois, tandis que la vapeur est recyclée dans l'air partiellement épuré.

### / Comment et quand utiliser la hotte

Il faut utiliser la hotte afin de garder un degré d'humidité de l'air constant et pour éviter que la saleté ne se dépose sur les surfaces. La hotte doit être activée chaque fois que l'on allume les feux. Ne jamais laisser les feux allumés libres avec la hotte éteinte.



## CONSEILS UTILES

### / Les poids / etageres / attaches des elements suspendus

Les étagères peuvent supporter 30Kg. Le poids des objets pourraient entraîner après quelques temps une légère flexion du cadre des portes et des charnières. Dans ce cas régler ces dernières et remettre les portes dans la bonne position.

### / Éléments hauts à porte

basculante / relevable oblique  
Le bon équilibrage du bras s'effectue par le réglage de l'articulation à l'aide de la vis prévue à cet effet. Il est conseillé de vérifier que le niveau de réglage est le même pour les deux bras. Attendre quelque mois à partir de la fin de l'installation pour constater l'ajustement définitif.

### / Tiroirs et paniers

Chaque panier peut supporter entre 30 et 50 kg. Le tiroir ou panier peut être réglé par des vis placées sur le bord extérieur. Avant d'effectuer cette opération enlever le cache-vis.

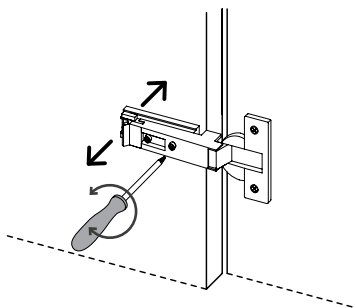
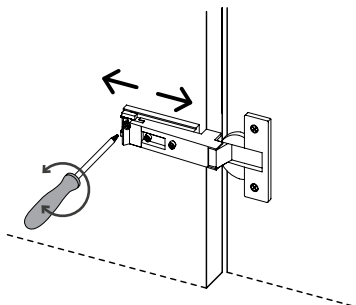
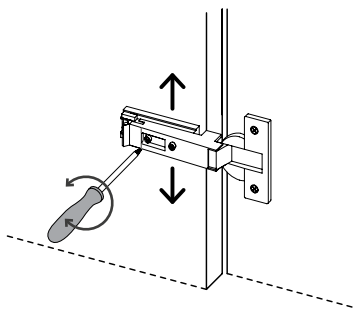
### / Attention aux couleurs

Il est recommandé de faire très attention à l'utilisation des couleurs à base d'acrylique ou d'alcool. Surtout sur les pierres naturelles elles pourraient être absorbées et laisser une marque indélébile.



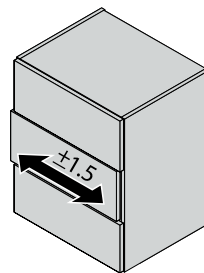
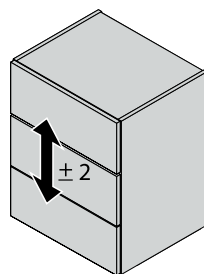
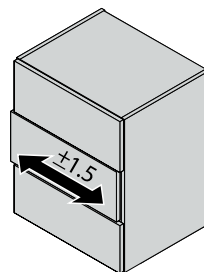


## RÉGLAGE CHARNIÈRES

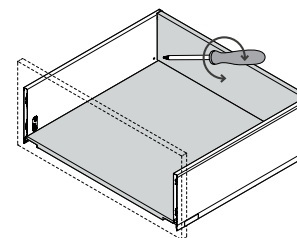
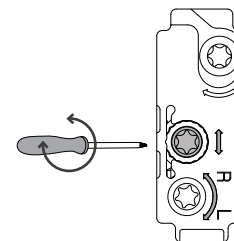
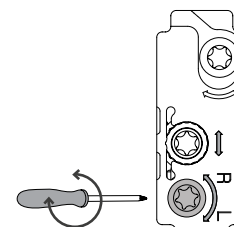


60

## RÉGLAGE/ TIROIRSCASSEROLIERS

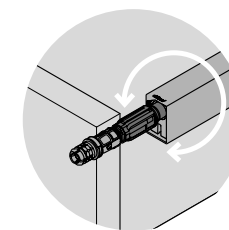
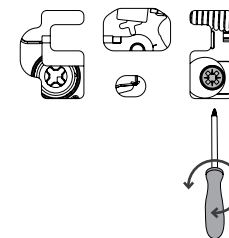
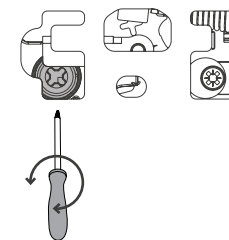


## LEGRABOX BLUM



61

## ANTARO BLUM









# WE TAKE CARE OF YOU

**IT** Questo documento attesta che hai acquistato un prodotto originale Floritelli Cucine, che ha superato tutti i controlli qualità ed è conforme ai requisiti di legge. Compila il tagliando di garanzia e attiva l'assistenza di 10 anni. Floritelli segue i propri clienti ovunque ed è a disposizione per chiarimenti e supporto con il servizio di customer care destinato. La sostituzione di pezzi in garanzia è possibile secondo le norme UE e ExtraUE indicate nelle condizioni generali.

**EN** This document certifies that You have purchased an original Floritelli Cucine product, which has passed all quality controls and complies with Law requirements. Fill in the warranty coupon and activate the related Certificate for 10 years. Floritelli follows its customers everywhere and its Team is available for clarification and support with intended customer care service. Replacement of spare parts under warranty is possible according to the EU and extra-EU standards as stated in the General Conditions of sale.

**FR** Ce document atteste que Vous avez acheté un produit original Floritelli Cucine, qui a passé tous les contrôles de qualité et c'est conforme aux normes en vigueur. Remplissez le bon de garantie et activez le Certificat pour 10 ans. Floritelli suit ses clients partout et il reste à disposition pour de clarifications et un support avec le service d'assistance clients destinée. Le remplacement de pièces sous garantie est possible selon les normes UE et Extra-Ue indiquées dans les Conditions Générales de vente.

## Certificato garanzia/ certificate of warranty/ certificat garantie

Questo documento attesta l'attivazione del certificato di garanzia e il controllo qualità eseguito sul prodotto.

This document certify the activation of the guarantee certificate, and that the quality control was performed on the product.

Ce document certifie l'activation du certificat de garantie et le contrôle de qualité qui a été exécuté sur le produit.

<b>Data</b> <b>Date</b>	
----------------------------	--

<b>N° ordine</b> <b>N° order</b> <b>N° commande</b>	
---	--

<b>Modello</b> <b>Model</b>	
--------------------------------	--

<b>Timbro</b> <b>Stamp</b> <b>Cachet</b>	
--	--



GF Floritelli Srl  
Via Romana, 50  
06081 Capodacqua di Assisi  
(Perugia) ITALY  
tel (+39) 075 806 4348  
fax (+39) 075 806 5446  
info@floritelli.it  
[www.floritelli.it](http://www.floritelli.it)





[floritelli.it](http://floritelli.it)