

COVA 
insieme in cucina

5
anni di
garanzia

- MANUALE ISTRUZIONI PER LA PULIZIA, L'USO E LA MANUTENZIONE DA SEGUIRE PER LA VALIDITA' DELLA GARANZIA



Gentile Signora / Egregio Signore

Lo staff della Cova Cucine Vi ringrazia per aver scelto una delle nostre cucine e per la fiducia dimostrata nel nostro lavoro.

E' una fiducia ben riposta. Anche il tempo lo dimostrerà.

Nel presente manuale troverà consigli ed informazioni utili su come trattare nel modo corretto le superfici e i materiali scelti per la sua cucina.

Tutti noi Vi auguriamo tanti momenti felici nella Vostra nuova Cucina.

Cova Cucine

INDICE

- 1.** Consigli generali per ogni tipo di cucina
- 2.** Pulizia e uso: cosa fare e non fare
- 3.** Manutenzione delle superfici e delle ante
- 4.** Manutenzione dei piani di lavoro
- 5.** Manutenzione dei lavelli
- 6.** Manutenzione delle cappe
- 7.** Manutenzione degli elettrodomestici
- 8.** Manutenzione “fai da te”
- 9.** Aperture servodrive e tip-on per frontali senza maniglie
- 10.** Controllare il montaggio

1. CONSIGLI GENERALI PER OGNI TIPO DI CUCINA

Mantenete pulita ed efficiente la vostra cucina. Il tempo dedicato a poche e semplici operazioni vi sarà ripagato negli anni, allungando la vita dei mobili e degli elettrodomestici. Una corretta manutenzione vi consente di evitare incidenti domestici e favorisce il risparmio energetico.

La cucina teme il fumo, il vapore e il calcare. Per evitare che questi agenti danneggino i mobili e gli elettrodomestici, bastano 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 irreparabili. Chiamare immediatamente il vostro rivenditore, se notate infiltrazioni d'acqua in corrispondenza dei sopra citati elementi.
- Evitare di aprire la lavastoviglie immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Asciugare sempre eventuali gocce.
- Controllate periodicamente l'efficienza dei tubi che portano il gas al piano cottura e l'acqua alla lavastoviglie.
- Al momento dell'installazione fatevi rilasciare dal vostro idraulico di fiducia la certificazione di lavoro eseguito a regola d'arte.
- Evitate 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.
- Tutti i pesi vanno distribuiti all'interno degli elementi contenitori così da ottenere una equa ripartizione dei carichi su tutta la superficie disponibile e consentire il necessario bilanciamento alle parti scorrevoli.

Nel caso di elementi alti (es. colonne, armadi, ecc.) si consiglia di caricare maggiormente le parti basse così da garantire maggior stabilità agli stessi.

1.1 I fattori climatici e ambientali

E' importante comprendere quanto le caratteristiche climatico/ambientali possano influire sulla resa estetico/qualitativa dei prodotti.

Infatti essendo i prodotti sensibili alla luce, all'umidità, alla siccità, al calore, al freddo, è da evitarsi una prolungata esposizione a uno, o più, di questi fattori che potrebbe portare un precoce invecchiamento del prodotto, compromettendone le caratteristiche originarie.

Si consiglia dunque di porre particolare attenzione alle condizioni dell'ambiente domestico in cui i prodotti verranno installati e utilizzati.

Luce

- Evitare l'esposizione dei prodotti alla luce diretta del sole. l'esposizione prolungata alla luce diretta di alcune parti potrebbe dare seguito a degenerazioni delle caratteristiche cromatiche di queste rispetto ad altre meno esposte.
- L'eventuale sostituzione e/o aggiunta di parti in tempi diversi potrebbe evidenziare una differenza cromatica tra i vari elementi che compongono la cucina; tali differenze, che potranno attenuarsi nel tempo, sono del tutto naturali e non costituiscono pertanto un'anomalia qualitativa dei prodotti.
- E' consigliabile l'utilizzo di tende ed altri mezzi "smorza" luce alle finestre al fine di attenuare i suddetti inconvenienti.
- Evitare il posizionamento di luci (es. faretti alogeni ecc.), soprattutto se non perfettamente isolate, eccessivamente vicino alle superfici della cucina; in caso di utilizzo di luci orientate per tempi prolungati sulla stessa, controllare che non si verifichino fenomeni di surriscaldamento.

Caldo - Freddo

- Punte eccessive di caldo o freddo, o escursioni termiche improvvise potrebbero danneggiare gravemente i prodotti, o parti di essi.
- E' necessario evitare l'esposizione dei prodotti a temperature estreme ed evitare, attraverso una compensazione progressiva, escursioni termiche eccessive.

Umido – Secco

- E' sconsigliabile mantenere per un tempo prolungato un clima eccessivamente umido o secco nell'ambiente domestico.
- Il verificarsi di queste condizioni potrebbe compromettere nel tempo l'integrità dei prodotti, o parti di essi.
- Al verificarsi di tali circostanze si suggerisce di arieggiare frequentemente i locali ed eventualmente ricorrere, a seconda delle circostanze, all'ausilio di deumidificatori o umidificatori.

2. PULIZIA E USO : cosa fare e cosa non fare

E' consigliabile effettuare la pulizia di qualunque parte della cucina con estrema tempestività.

Lasciare lo sporco riposare per qualche tempo potrebbe aumentare sensibilmente i rischi di aloni, macchie e danni ai prodotti, o a parti di essi.

Alcune sostanze d'uso quotidiano costituiscono un grave pericolo per l'integrità estetica dei prodotti, o di parti di esse (es. caffè, aceto, olio, sale, pomodoro, carne, cola, succo di limone, vino, verdure, ecc.), è necessario pulire immediatamente qualsiasi traccia di sporco originata da queste sostanze.

Le operazioni di pulizia vanno sempre effettuate utilizzando panni morbidi e puliti leggermente inumiditi con prodotti adeguati, evitando di impiegare eccessiva forza.

Sono assolutamente da evitare prodotti a base acida, detersivi aggressivi, prodotti chimici concentrati o corrosivi, solventi e materiali abrasivi.

Dopo ogni operazione di pulizia è necessario asciugare completamente tutte le parti inumidite con il panno detergente, è consigliabile porre particolare attenzione alle parti interne e scarsamente aerate, alle estremità e ai punti di giunzione.

Utilizzando prodotti detersivi specifici si consiglia di verificare molto attentamente l'idoneità di tali prodotti alla pulizia dei materiali su cui si intende impiegarli.

E' assolutamente necessario asciugare immediatamente qualsiasi parte bagnata della cucina.

3. MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI E DELLE ANTE

3.1 Struttura e ripiani interni

Pulire strutture e ripiani interni utilizzando un panno umido e morbido. Nel caso di sporco più ostinato, utilizzate del detergente per vetri o detersivi liquidi. Dopo ogni operazione di pulizia è necessario asciugare completamente tutte le parti inumidite, è consigliabile porre particolare attenzione alle parti interne e scarsamente aerate, alle estremità e ai punti di giunzione.

3.2 Le ante e superfici in laminato e nobilitato

Sono realizzate utilizzando materiali della migliore qualità, per resistere al meglio alle infiltrazioni dell'acqua e all'umidità. Per la pulizia di queste superfici è possibile usare detergente per vetri, una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool o acqua (98%) e sapone (2%). Per rimuovere sporco difficile o unto dalle ante in laminato possono essere utilizzati prodotti contenenti ammoniaca. Particolare attenzione dovrà essere rivolta alle superfici in laminato alluminio le quali sono protette da una vernice speciale che non deve essere scalfita o intaccata.

3.3 Le ante e superfici in legno massello e impiallacciate

Il legno è un materiale vivo. Non gradisce un ambiente troppo umido o al contrario troppo asciutto. Se l'ambiente è troppo asciutto, miglioratelo con umidificatori applicati ai termosifoni. Il legno come materiale naturale può presentare differenze leggere di colorazione e struttura. Anche l'esposizione differenziata alla luce può comportare, nel corso degli anni, leggere variazioni di colore. Pulite le superfici con un panno morbido imbevuto di detersivo neutro strofinando nel senso delle venature, in modo da togliere più efficacemente lo sporco dai pori. Asciugate perfettamente al termine dell'operazione. Evitare l'uso di cere per lucidare i mobili, di acetone, trielina, ammoniaca o qualsiasi sostanza abrasiva.

3.4 Le ante e superfici in vetro

Per la pulizia di queste superfici utilizzare prodotti specifici per il vetro o dell'alcool denaturato.

3.5 Le ante e superfici laccate

Le superfici laccate sono più delicate dei resistenti laminati. Effettuate la pulizia usando sempre panni morbidi e puliti, leggermente inumiditi di detersivo neutro. Evitate l'uso di ammoniaca, trielina e acetone. In prossimità di una finestra, evitate se possibile l'esposizione diretta ai raggi del sole. Prestate attenzione agli urti che potrebbero provocare scalfiture nella laccatura.

3.6 Le ante e superfici in laminato polimerico

Effettuate la pulizia usando sempre panni morbidi e puliti, leggermente inumiditi con detergente per vetri, una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool o acqua (98%) e sapone (2%). Evitate assolutamente l'uso di detersivi o pagliette abrasive. Non utilizzate inoltre detersivi che contengono cloro o i suoi derivati come la candeggina e l'acido muriatico.

3.7 Le ante e superfici in acciaio inox

Per la pulizia di queste superfici utilizzare prodotti specifici per l'acciaio inox o dell'alcool denaturato. Evitate assolutamente l'uso di detersivi o pagliette abrasive, non utilizzate inoltre detersivi che contengono cloro o i suoi derivati come la candeggina e l'acido muriatico.

3.8 Le ante e superfici in acrilico

Materiale con caratteristiche altamente ecologiche, resistente ai raggi ultravioletti, e con la possibilità di riparare i piccoli graffi superficiali. Appena tolto il film protettivo il prodotto è particolarmente sensibile al graffio. Per migliorarne la resistenza si consiglia di passare la superficie con un panno morbido e un prodotto antistatico per la pulizia (Pronto multisuperficie), privo di base alcolica, o in alternativa una soluzione di acqua e detergente neutro. Non usare alcool o prodotti abrasivi. Asciugare la superficie e lasciarla indurire per 24 ore. Effettuate la pulizia usando sempre panni morbidi e puliti, leggermente inumiditi di detersivo neutro. Evitate l'uso di ammoniaca, trielina e acetone.

3.9 Le ante e superfici in Corian

Materiale composito avanzato formato da minerali naturali e polimeri acrilici di elevata purezza, resistente, igienico, ipoallergico, idrorepellente, ripristinabile e non tossico. I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro) possono alterare la superficie. Asciugare qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Effettuate la pulizia usando sempre panni morbidi e puliti, leggermente inumiditi di detersivo neutro. Evitate l'uso di ammoniaca, trielina e acetone.

3.10 Le ante e superfici in ceramica Laminam

Materiale ceramico resistente all'usura, idrorepellente, igienico, eco-compatibile, resistenza alle macchie. Le operazioni di pulizia su questo materiale risultano semplici, in quanto non necessita di particolari interventi di manutenzione e in generale per pulire il prodotto è possibile utilizzare acqua calda e detergente neutro.

4. MANUTENZIONE DEI PIANI DI LAVORO

4.1 I piani di lavoro in laminato o full color

Pulite con una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool, acqua e sapone o detersivi normali che non contengano abrasivi e siano privi di acidi. Potrebbero intaccare la lucentezza del laminato. Non appoggiare sul piano di lavoro pentole appena tolte dal fuoco, in particolare pentole a pressione e moka da caffè che raggiungono temperature elevatissime. Meglio usare le sottopentole. Non tagliate direttamente sul piano di lavoro, si potrebbero produrre graffi. Meglio usare un tagliere. Non utilizzate il piano di lavoro come supporto per stirare senza isolarlo con appositi materiali contro il passaggio di calore e umidità. Vicino al lavello, in presenza di acqua molto dura, si può formare del calcare. Per eliminarlo, è utile passare di tanto in tanto una spugna imbevuta di aceto o di un prodotto anticalcare (es. Viakal) e quindi sciacquare e asciugare. Non lasciate comunque prodotti anticalcare per lungo tempo a contatto con il piano: possono anch'essi formare degli aloni. Pulite l'eventuale profilo in alluminio o in legno (presente in alcuni piani in laminato) utilizzando esclusivamente detersivi liquidi neutri o una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool. Non utilizzare mai pagliette, prodotti abrasivi o detersivi a base acida "anticalcarei" o caustica come prodotti per forni, pavimenti, lavastoviglie, sanitari. Danneggerebbero la finitura.

4.2 I piani di lavoro in granito, marmo o agglomerato

Tutti i nostri piani in granito, marmo o agglomerato sono stati trattati con il prodotto antimacchia al momento della loro produzione. Attenzione comunque, ad alcuni prodotti acidi di cui si fa largo uso in cucina: limoni, vino, aceto, ecc. che intaccano la loro superficie provocando degli aloni. Attenzione, non lasciate per lungo tempo a contatto dei piani sostanze fortemente coloranti come coca cola, caffè, carne cruda o alcune verdure, esempio bietta rossa, carote, spinaci, oppure olio, perché potrebbero produrre delle macchie. Per la pulizia utilizzate detersivi neutri o una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool.

4.3 I piani in legno verniciato

E' opportuno che non siano mai uniti a lavelli o ai piani di cottura. Se accostati ad alcuni di questi elettrodomestici si dovrà creare una barriera di isolamento per impedire infiltrazioni d'acqua o surriscaldamento. Per la pulizia valgono le raccomandazioni per le ante in legno riportate nel paragrafo 3.

4.4 I piani in vetro, Corian, ceramica Laminam ed inox

Per la pulizia valgono le raccomandazioni per le ante riportate nel paragrafo 3.

5. MANUTENZIONE DEI LAVELLI

5.1 L'acciaio inossidabile di lavelli e piani di cottura

Dopo l'utilizzo del lavello eliminate lo sporco normale con acqua e detersivi comuni, sciacquate quindi con acqua calda ed asciugate accuratamente. Nel caso di sporco resistente o macchie d'acqua, usate un prodotto specifico per acciaio inox. Non usare pagliette abrasive e prodotti aggressivi, acidi o abrasivi.

Attenzione, i prodotti specifici per acciaio inox non devono essere messi a contatto con il piano di laminato, potrebbero danneggiarlo.

5.2 Lo smalto dei lavelli o piani cottura

Lo smalto è una copertura simile al vetro e quindi molto delicato. Prestate attenzione a maneggiare oggetti duri e spigolosi che potrebbero graffiare lo smalto e a non far cadere oggetti appuntiti (coltelli o altro) che lo scalfirebbero profondamente. I succhi di frutta, il vino rosso e altri prodotti alimentari se lasciati a lungo contatto con la superficie smaltata, macchiano. Per evitare questo inconveniente sciacquare subito accuratamente. Con l'uso quotidiano possono apparire graffi e macchie opache. Queste alterazioni dovute all'uso non possono essere coperte dalla nostra garanzia. Per la pulizia usare esclusivamente detersivi liquidi e in nessun caso abrasivi o acidi.

5.3 I lavelli in resina

Attenzione, per le pulizie di questi lavelli particolari, attenersi scrupolosamente alle istruzioni dettate della casa costruttrice, comunque non utilizzare mai detersivi abrasivi e non usate soda caustica per liberare gli scarichi.

6. MANUTENZIONE DELLE CAPPE

Le cappe si distinguono per il loro funzionamento in cappe aspiranti o cappe depuranti.

6.1 La cappa aspirante serve a:

- convogliare all'esterno vapori di cottura e odori
- trattenere, in appositi filtri, le particelle di grassi normalmente in sospensione durante la cottura. Queste particelle sono la principale causa dello sporco dei mobili in cucina.

Attenzione, non lasciate mai fuochi accesi liberi a cappa spenta, porre sempre dei tegami sui fuochi e accendere subito la cappa. In questo modo si eviterà il surriscaldamento del motore e si aumenterà l'efficacia contro odori e vapori prodotti dalla cottura.

Attenzione, per mantenere in buona efficienza la cappa, lavate i filtri metallici almeno una volta ogni 3-4 mesi oppure sostituite il panno.

6.2 La cappa filtrante o depurante

Si utilizza quando non c'è un condotto per convogliare i vapori all'esterno. La cappa filtrante può assorbire (con il carbone attivo) solo una parte dei cattivi odori, mentre il vapore viene riciclato con l'aria parzialmente depurata nella stanza.

Per abbassare quindi il tasso di umidità in presenza di cappa depurante si consiglia di aprire spesso una finestra e ricambiare l'aria nella stanza.

Attenzione, per assicurarsi una certa efficacia sostituite spesso i filtri carbone e lavate il filtro grassi almeno una volta ogni 3-4 mesi o sostituire il panno.

6.3 Le pulizie esterne della cappa

Si raccomanda che le pulizie delle cappe con frontalino in alluminio, acciaio inox o rame, siano eseguite con un **panno morbido imbevuto di detersivo liquido neutro** da passare con movimento orizzontale. Per lo sporco difficile è consentito l'uso di alcool denaturato.

Non utilizzare assolutamente detersivi a base acida "anticalcarei" o caustica, come i prodotti per forni, per pavimenti, per lavastoviglie o sanitari. Danneggerebbero la finitura.

Non utilizzate assolutamente prodotti abrasivi, pagliette o simili. Graffiarebbero irrimediabilmente la superficie.

Attenzione, la cappa in rame è protetta da una vernice speciale che ne evita l'ossidazione.

Non utilizzate assolutamente prodotti commerciali destinati al trattamento del rame. La danneggerebbero irrimediabilmente.

7. MANUTENZIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI

7.1 Il forno

Innanzitutto togliere la corrente. Se il forno non è equipaggiato di pannelli autopulenti, effettuare le pulizie subito dopo l'utilizzo, quando le parti sono ancora tiepide. In questo caso è sufficiente passare una spugna imbevuta d'acqua tiepida e detersivo normale.

Non si devono utilizzare detersivi aggressivi e tantomeno abrasivi o pagliette abrasive.

Attenzione, prodotti spray anche specifici vanno usati con moderazione e comunque solo su superfici smaltate. **Non** devono essere trattati con questi prodotti: resistenze elettriche, ventola per l'aria ed eventuali pannelli autopulenti.

7.2 I piani cottura

Per le pulizie dei piani cottura con struttura inox o smaltate vedi paragrafi **6.1** e **6.2**. Eventuali piastre elettriche vanno pulite con un panno imbevuto di detergente non aggressivo e asciugate. Per la pulizia dei piani cottura in vetroceramica, attenersi scrupolosamente alle istruzioni dettate dalla casa costruttrice.

Non usate mai spazzole in acciaio o coltelli.

Attenzione, le pentole non devono mai sporgere dal piano cottura perché l'eccessivo calore farebbe surriscaldare il piano di lavoro danneggiandone la finitura.

7.3 I frigoriferi e i congelatori

Per le pulizie dell'interno usate solo detersivi normali non aggressivi e non abrasivi. Sulle apparecchiature con sbrinamento automatico mantenete regolarmente pulita l'apertura dello sgocciolatoio posizionato sulla parete posteriore dell'elettrodomestico. Attenzione, l'occlusione del foro di scarico provoca il trabocco di liquidi nell'apparecchio.

Attenzione! Se non fossero apparecchiature con sbrinamento automatico, come congelatori a scomparti ****, sbrinateli regolarmente: lo spessore del ghiaccio ostacola il rendimento!

Non usare mai oggetti in metallo o appuntiti per togliere lo strato di ghiaccio: potrebbero danneggiare le piastre evaporative! Utilizzate l'apposito raschietto di plastica fornito con l'apparecchiatura.

7.4 Le lavastoviglie

Per un buon funzionamento della lavastoviglie osservate alcune regole fondamentali:

Pulite regolarmente i filtri e di tanto in tanto il filtro del tubo di carico.

Controllate il livello di sale e brillantante (osservate le quantità indicate nel libretto istruzioni del costruttore).

Usate detersivi specifici per lavastoviglie e nella quantità sufficiente.

Mantenete pulita la guarnizione del portello, ciò garantirà una chiusura ermetica. Una chiusura non perfetta causerebbe l'uscita di vapore che potrebbe danneggiare i mobili laterali.

Ogni richiesta di intervento sugli elettrodomestici, deve essere rivolta ai centri di assistenza delle ditte costruttrici. Per ulteriori chiarimenti per la manutenzione, sarà sufficiente seguire le indicazioni date dalle case produttrici.

8. MANUTENZIONE “fai da te”

E' possibile che dopo un certo periodo di utilizzo, nonostante siano collaudate per centinaia di migliaia di aperture, alcune delle parti meccaniche possano perdere le regolazioni ottimali effettuate durante il montaggio della cucina.

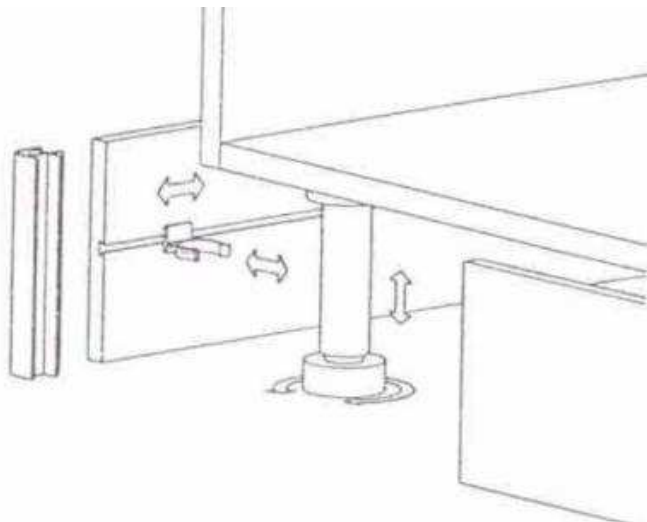
E' dunque consigliabile procedere a delle semplici registrazioni “fai da te” di alcuni dei componenti.

8.1 I piedini e gli zoccoli

I piedini delle basi e delle colonne sono regolabili in altezza tramite la rotazione della base del piedino.

La regolazione differenziata dei piedini consente il livellamento della cucina anche in caso di pavimento leggermente irregolare. Gli zoccoli sono ancorati ai piedini tramite un sistema a pinza.

La rimozione dello zoccolo è estremamente semplice: tirare lo zoccolo verso l'esterno per sganciare la pinza fissata a pressione sul piedino ed eseguire l'operazione inversa per riposizionarlo correttamente.

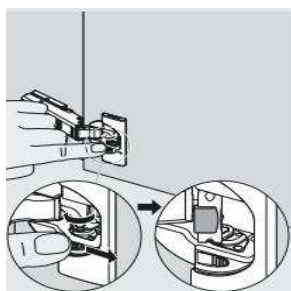


8.2 Le cerniere

Le ante sono facilmente regolabili agendo sulle viti delle cerniere. L'operazione estremamente semplice richiede solo l'utilizzo di un cacciavite a croce. In caso di necessità le ante possono essere rapidamente smontate agendo sul pulsante di blocco/sblocco posizionato sulla parte posteriore della cerniera.

Prima di qualsiasi regolazione togliere il coperchietto copricerniera, ricordandosi di riposizionarlo a operazione ultimata. Nella versione ammortizzata è inoltre possibile agendo su ogni singola cerniera, attivare o disattivare il freno in chiusura.

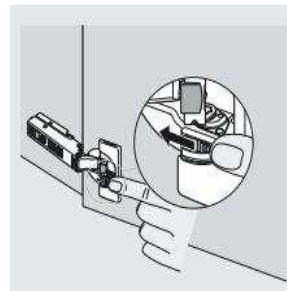
Attivazione ammort.



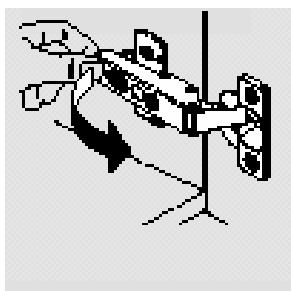
Versione ammortizzata



Disattivazione.



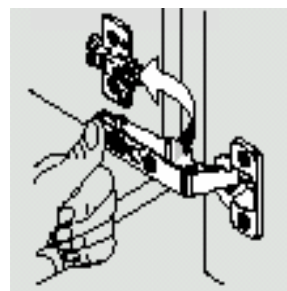
Smontaggio clip



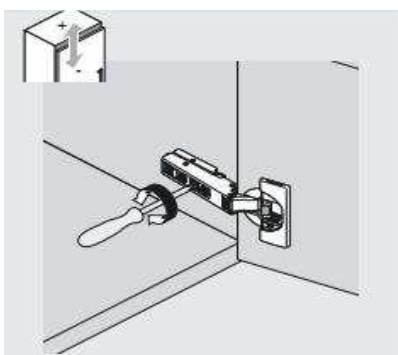
Versione standard



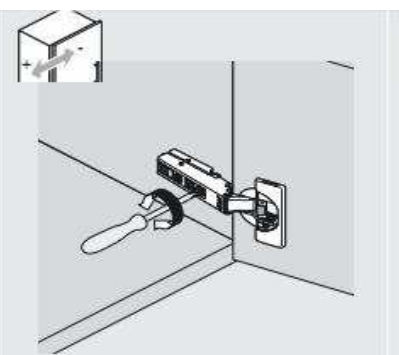
Montaggio clip



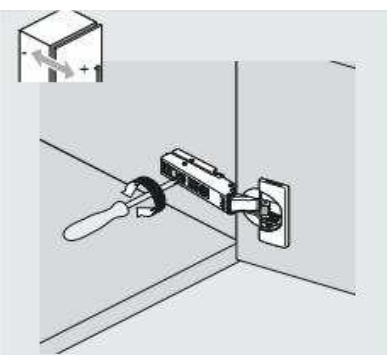
Regolazione verticale



Regolazione laterale



Regolazione profondità



8.3 I cassetti e cestoni

Tutti i nostri cassetti e cestoni sono realizzati con fondo rigido in spessore 16 mm, si aprono ad estrazione totale, sono dotati di spondine e guide in acciaio ad alta scorrevolezza e stabilità con richiamo di chiusura automatica e arresto a fine corsa. I cassetti e cestoni possono essere facilmente smontati. Evitate, in posizione aperta di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna. Prima di qualsiasi regolazione togliere la placchetta copriviti, ricordarsi di riposizionarla a operazione ultimata.

Di seguito alcune indicazioni per la regolazione sia nella versione Antaro che Legrabox.

Versione Antaro

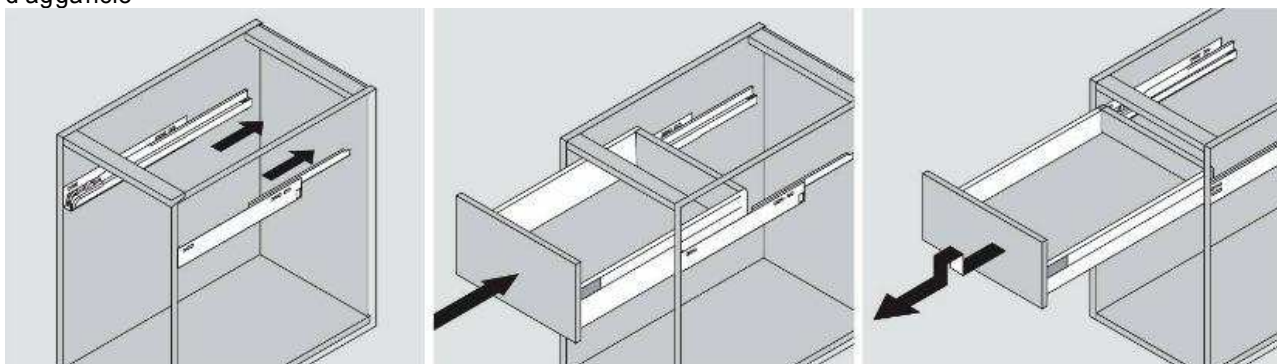
Sgancio del cassetto/cesto:

-estrarre il cassetto/cesto fino alla battuta, sollevarlo leggermente, riabbassarlo e rimuoverlo

Aggancio del cassetto/cesto:

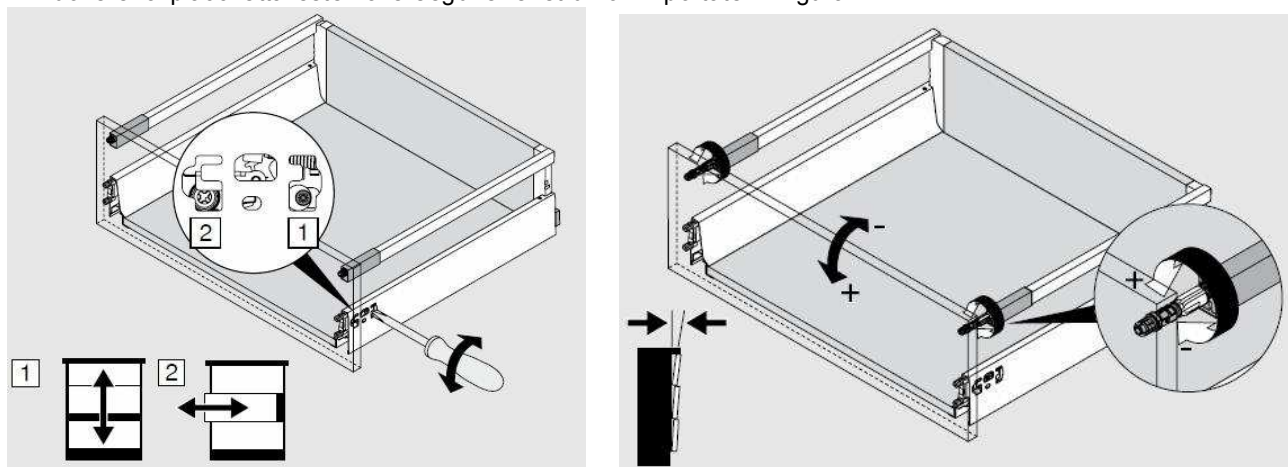
-estrarre completamente le guide

-inserire il cassetto/cesto sulle guide estratte e chiuderlo completamente finchè non si udirà lo scatto d'aggancio



Regolazione del frontale:

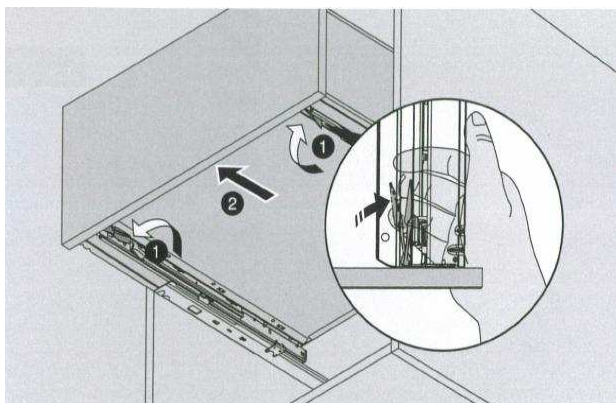
-rimuovere la placchetta esterna e seguire le istruzioni riportate in figura.



Versione Legrabox

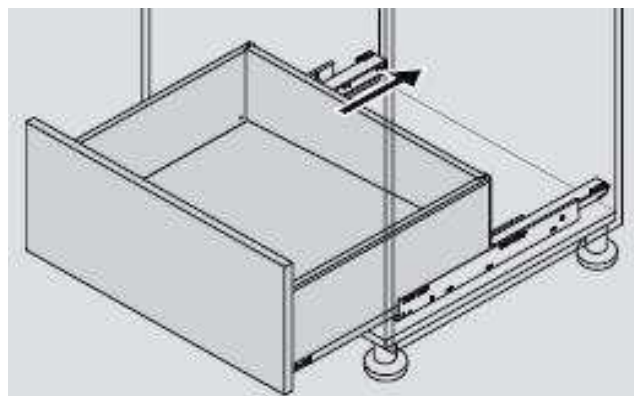
Sgancio del cassetto/cesto:

-estrarre il cassetto fino alla battuta, premere le due piccole leve sotto il fondo e estrarre totalmente



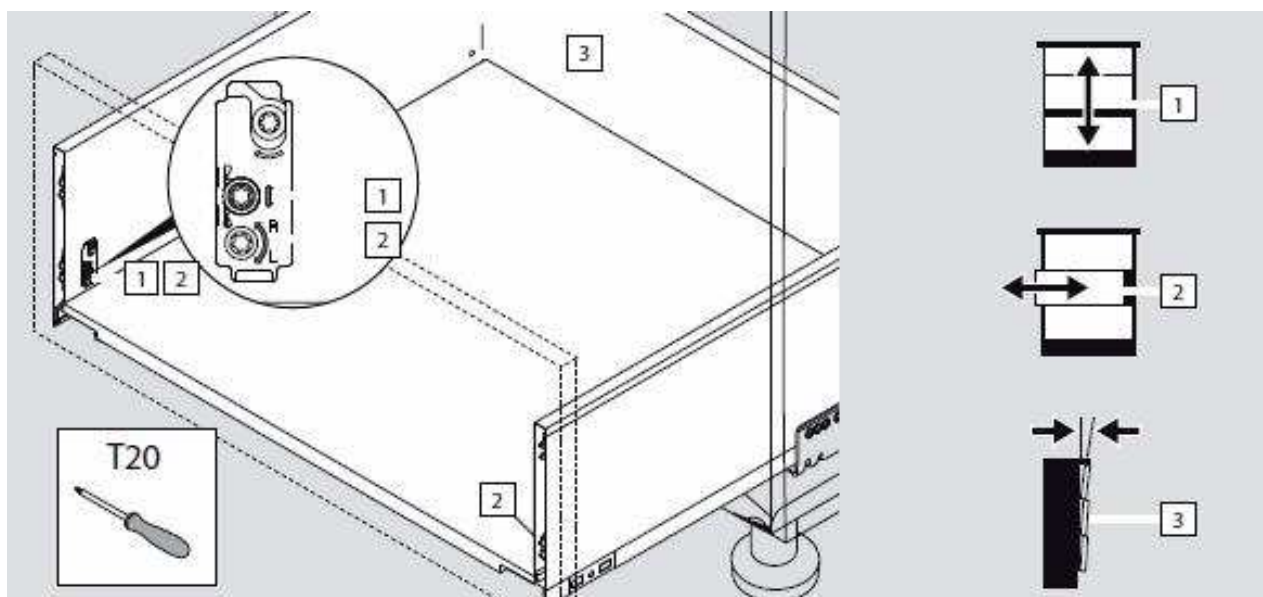
Aggancio del cassetto/cesto:

-lasciare le guide chiuse all'interno del mobile
-appoggiare il cassetto/cesto circa a metà delle guide
-spingere completamente finchè si udirà lo scatto d'aggancio



Regolazione del frontale:

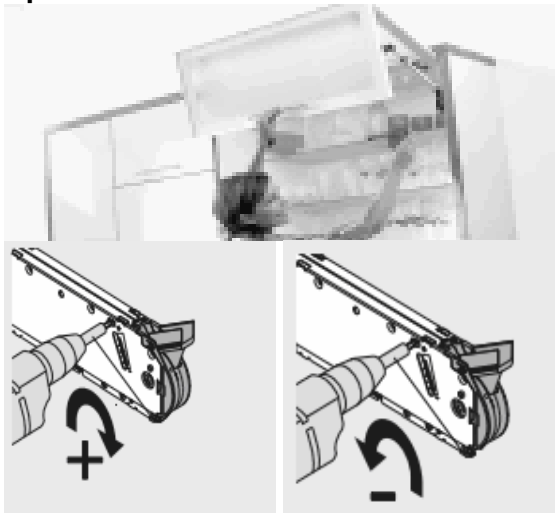
-rimuovere la placchetta interna e seguire le istruzioni riportate in figura



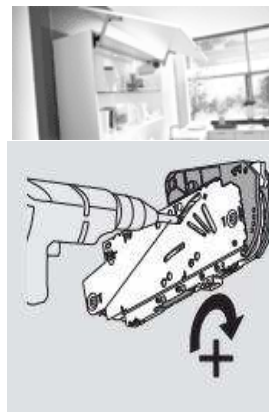
8.4 I meccanismi a ribalta

Dotare le ante dei pensili con dei meccanismi a ribalta è un'ottima scelta. Le ante, aprendosi verso l'alto, consentono di avere un'ampia visione d'insieme all'interno del pensile. I meccanismi sono autofrenanti con funzione di "sosta" in ogni posizione e bilanciati con molle a potenza regolabile. Per la regolazione della potenza di apertura/chiusura togliere la copertura del meccanismo e agire con un cacciavite come indicato sotto.

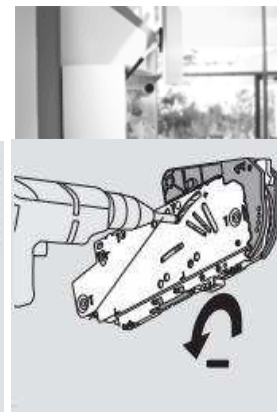
Apertura a libro



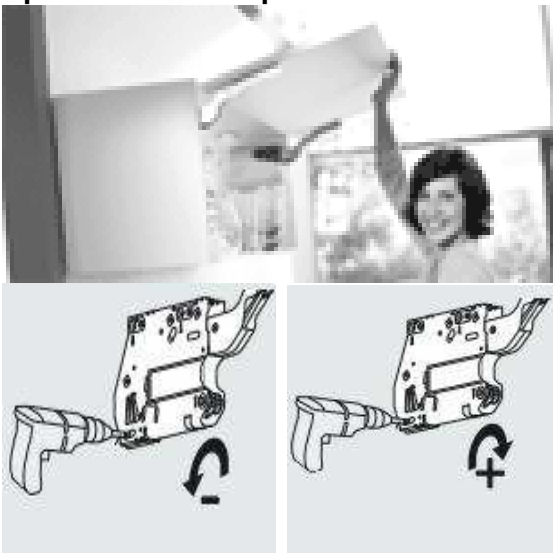
Apertura obliqua



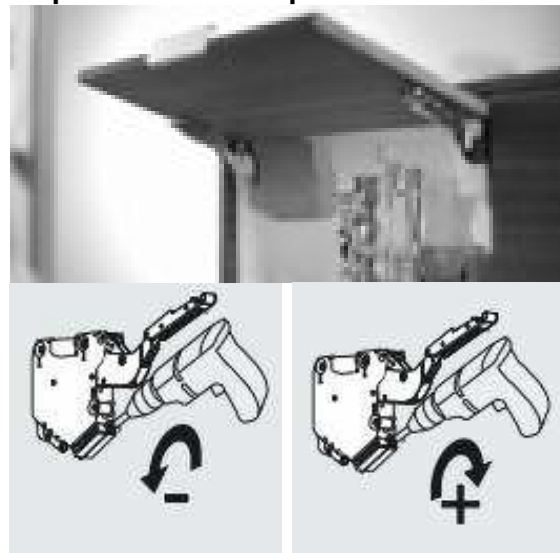
Apertura verticale



Apertura a ribalta per h 48-60-72



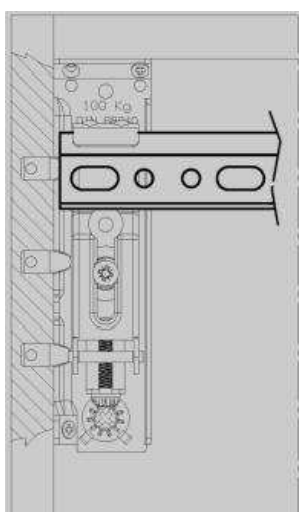
Apertura a ribalta per h 24-36



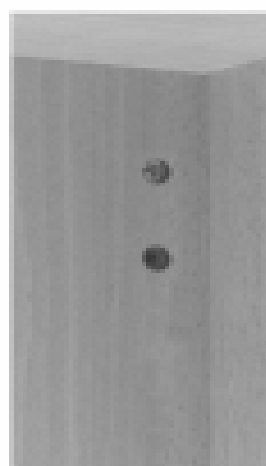
8.5 Gli attacchi pensile e reggiripiani

Gli attacchi pensile montati sono nascosti dietro alla schiena e consentono la regolazione del livello del pensile (25mm in orizzontale agendo sulla vite superiore e di 18 mm in verticale agendo sulla vite inferiore) che può essere effettuata sia dall'interno del mobile, sia direttamente da retro. Porre la massima cautela nelle registrazioni degli attacchi pensile per evitare i rischi di caduta degli elementi sospesi.

Vista retro mobile



Vista interno mobile



I dispositivi reggi ripiano permettono un fissaggio sicuro degli stessi all'interno del vano mobile contro possibili ribaltamenti. Per procedere ad eventuale sgancio od aggancio del ripiano basta agire tramite un cacciavite come mostrato in figura.



9. APERTURE SERVODRIVE E TIP-ON PER FRONTALI SENZA MANIGLIA

9.1 Ante

Le ante dei pensili a ribalta HK, con apertura obliqua HS, verticale HL e a pacchetto HF possono essere aperte comodamente elettronicamente con SERVODRIVE con una leggera pressione ed essere chiuse premendo semplicemente l'interruttore. La comunicazione con l'unità motrice funziona ad onde radio. La frequenza di 2.4 GHz è certificata e utilizzabile in tutto il mondo. Il meccanismo a ribalta aventos HK può in alternativa essere integrato invece di un'apertura meccanica TIP-ON funzionante con un semplice tocco. La chiusura in questo caso dovrà essere effettuata manualmente. La cerniera con apertura meccanica TIP-ON completa la gamma di aperture senza maniglia. Esercitando una leggera pressione l'anta si apre ed esercitando una lieve spinta si chiude. Grazie alla presenza di un magnete, il meccanismo non si danneggia anche se l'anta viene aperta manualmente.

9.2 Cassetti e cesti

Anche i cassetti ed i cesti possono essere aperti con una leggera pressione sul frontale ed inoltre grazie a BLUMOTION è possibile richiuderli in modo dolce e silenzioso. E' disponibile inoltre, invece di una apertura elettronica con SERVODRIVE, la versione TIP-ON ad apertura meccanica, che a differenza dell'apertura elettrica, nella chiusura necessita di una leggera pressione.

Apertura pensile con Servodrive



Apertura cassetiera con servodrive



10. CONTROLLARE IL MONTAGGIO

Per la validità della garanzia controllate che il montaggio sia stato eseguito a regola d'arte.

Attenzione, controllare l'idoneità della parete e del soffitto e verificare che i dispositivi di fissaggio resistano alle forze generate. Non sono coperti da garanzia eventuali danni causati da una errata o incompleta installazione.

10.1 Controllate la giunzione fra due piani di lavoro

La "giunzione" deve essere ben chiusa e sigillata affinché eventuali liquidi versati sul piano non abbiano a penetrare. Controllare che lungo il perimetro dei fori per gli elettrodomestici ad incasso o per i lavelli sia applicata correttamente la guarnizione di protezione in dotazione.

10.2 Controllate il montaggio e la tenuta ermetica dell'alzatina e delle guarnizioni in gomma

L'alzatina deve essere montata in modo da garantire che la guarnizione siliconica di cui è composta aderisca perfettamente "lungo tutto il percorso" sia del piano di lavoro che del muro.

Controllate che l'eventuale raccordo ad angolo (soprattutto se in prossimità di un lavello), sia ben aderente e siliconato. Inoltre verificate che vi sia una buona sigillatura tra il piano di lavoro e l'eventuale fianco terminale, tra il piano di lavoro e l'eventuale fianco di colonna, tra il piano di lavoro e la parete laterale.

10.3 Controllo montaggio su composizione con piani in marmo o granito.

Controllare che le sigillature sopra citate siano presenti anche su composizioni con piani in granito o in marmo. Controllate che l'alzatina sia ben siliconata al piano di lavoro ed al muro ed eventualmente anche contro il fianco della colonna.