

ALCUNI CONSIGLI GENERALI

La cucina teme il fumo, il vapore, l'umidità 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.
- Asciugare le superfici, per evitare la formazione di calcare.
- Evitare di aprire la lavastoviglie immediatamente dopo il ciclo di lavaggio.
- 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.

1.0 LA PULIZIA E L'USO: cosa fare e non fare

Pulite tutte le facciate siano esse in laminato, legno, o laccate, con panni morbidi e puliti leggermente inumiditi con i prodotti indicati, evitando di impiegare eccessiva forza. Non utilizzate mai pagliette abrasive e prodotti a base acida come gli anticalcarei o sostanze abrasive rovinerebbero la finitura.

1.1 Ante e superfici in laminato

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 e sapone. Per rimuovere sporco difficile o unto dalle ante in laminato possono essere utilizzati prodotti contenenti ammoniacca. Particolare attenzione dovrà essere rivolta alle ante in laminato alluminio le quali sono protette da una vernice speciale che non deve essere scalfita o intaccata.

1.2 Le ante in legno

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 acqua strofinando nel senso delle venature, in modo da togliere più efficacemente lo sporco dai pori. Per lo sporco difficile, ad esempio macchie di pennarello o d'altro, potete utilizzare una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool. Asciugate perfettamente al termine dell'operazione. Evitare l'uso di cere per lucidare i mobili, di acetone, trielina, ammoniacca o qualsiasi sostanza abrasiva. Potrebbero contenere solventi o coloranti non adatti alla pulizia della vostra cucina.

1.3 Le ante laccate

Le superfici laccate sono più delicate dei resistentissimi laminati. Effettuate la pulizia usando sempre panni morbidi e puliti leggermente inumiditi con una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool o detergente per vetri. Evitate l'uso di ammoniacca, 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 ammaccature o scalfiture nella laccatura.

1.4 I piani di lavoro in laminato

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.

1.5 I piani di lavoro in granito o marmo

Tutti i nostri piani in granito o marmo 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 del piano in granito sostanze fortemente coloranti come coca cola, caffè, carne cruda o alcune verdure, esempio bietta rossa, carote, spinaci, oppure olio, perché potrebbero produrre delle macchie. Pulite i piani di lavoro in granito e marmo con detersivi neutri o con una miscela di due parti di acqua ed una parte di alcool.

1.6 I piani di lavoro in CORIAN

Non essendo poroso non assorbe lo sporco. La sua naturale bellezza può essere facilmente mantenuta con una regolare pulizia. Graffi e ammaccature superficiali si eliminano (vedi istruzioni allegate alla consegna) questo perché CORIAN è omogeneo nel colore in tutto il suo spessore, compatto e non poroso, permette di eliminare la parte danneggiata rimettendo in luce la nuova superficie. Per la pulizia e le raccomandazioni vedi paragrafo 1.4

1.7 I piani in legno listellare 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 1.2.

1.8 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.

1.9 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.

1.10 I lavelli in resina

Attenzione, per le pulizie di questi lavelli particolari, attenersi scrupolosamente alle istruzioni dettate dalla casa costruttrice.

2.0 GLI ELETTRODOMESTICI: consigli per la manutenzione e la pulizia

2.1 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.

2.2 I piani cottura

Per le pulizie dei piani cottura con struttura inox o smaltate vedi paragrafi 1.8 e 1.9. Eventuali piastre elettriche vanno pulite con un panno imbevuto di detergente non aggressivo e asciugate. 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.

2.3 I piani cottura in vetroceramica

Attenzione, per le pulizie di questi apparecchi particolari, attenersi scrupolosamente alle istruzioni dettate dalla casa costruttrice.

2.4 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.

2.5 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 dello sportello, ciò garantirà una chiusura ermetica. Una chiusura non perfetta causerebbe l'uscita di vapore che potrebbe danneggiare i mobili laterali.

3.0 PER LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA DELLE CAPPE

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

3.1 La cappa aspirante serve a:

- convogliare all'esterno vapori di cottura e odori
- trattene, 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.

3.2 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.

3.3 Per 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.

4.0 LA 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.

4.1 Le ante

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.

4.2 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 ed i cestoni possono essere facilmente smontati estraendoli fino a fine corsa, quindi una volta svuotati del contenuto, sbloccarli sollevandoli verso l'alto. Per riposizionarli collocarli in maniera simmetrica sulle guide completamente estratte e quindi spingerli fino alla chiusura completa per consentire l'aggancio automatico. Per la regolazione dei frontali è sufficiente agire sulle viti posizionate sui lati delle spondine laterali. Prima di qualsiasi regolazione togliere il coperchietto copriviti, ricordarsi di riposizionarlo a operazione ultimata. In caso di necessità anche i frontali possono essere smontati, agendo con un cacciavite sulle viti di blocco/sblocco rapido posizionate all'interno delle spondine laterali:

4.3 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.

4.4 Gli attacchi pensile

Gli attacchi pensile montati consentono la regolazione del livello del pensile una volta agganciato alla barra reggipensile. Prima di qualsiasi regolazione è necessario togliere il coperchietto copriviti, ricordandosi di riposizionarlo a operazione ultimata. Porre la massima cautela nelle registrazioni degli attacchi pensile per evitare i rischi di caduta degli elementi sospesi.