

Manuale d'uso e manutenzione

COVA.

INTRODUZIONE

Gentile Cliente,  
lo staff di Cova Cucine La ringrazia per aver scelto una nostra cucina e per la fiducia dimostrata nel nostro lavoro. Nel presente folder Le forniamo il **manual**e d’uso e manutenzione, recante alcuni semplici accorgimenti su come trattare nel modo corretto le superfici e i vari componenti scelti, così da permettere alla Sua cucina di mantenersi pienamente efficiente e sicura nel tempo.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA e GARANZIA

Tutti i prodotti Cova Cucine sono garantiti 5 anni dalla data di acquisto, comprovata da un documento di consegna reso fiscalmente obbligatorio. Tale garanzia, se da Lei correttamente convalidata tramite apposita registrazione on-line (sezione Contatti/Garanzia), copre tutte le parti componenti il mobile, eccetto luci ed elettrodomestici, i quali sono garantiti dalle ditte produttrici. Per assistenza post-vendita, La preghiamo di rivolgersi direttamente al rivenditore presso cui si è effettuato l’acquisto, il quale, operando in stretta collaborazione con Cova Cucine, concorderà con Lei la modalità di intervento.

6

1. INFORMAZIONI GENERALI D’USO

7

2. PULIZIA DELLE SUPERFICI E DEI COMPONENTI

- 2.1. Struttura e ripiani interni
- 2.2. Ante, frontali e pannelli (fianchi aggiuntivi, mensole)
- 2.3. Top, piani snack e schienali
- 2.4. Estraibili e meccanismi
- 2.5. Ferramenta

13

3. MANUTENZIONE E REGOLAZIONI “FAI DA TE”

- 3.1. Regolazione cerniere
- 3.2. Sgancio - aggancio anta
- 3.3. Regolazione cassetti e cesti
- 3.4. Regolazione piedini e smontaggio zoccoli
- 3.5. Regolazione ganci pensili

16

4. ELETTRODOMESTICI

- 4.1. Cappe
- 4.2. Piani cottura ad induzione
- 4.3. Frigoriferi e freezer
- 4.4. Lavastoviglie
- 4.5. Forni

17

5. CONTROLLI POST MONTAGGIO

6. SERVIZIO CLIENTI

7. MODALITA’ DI SMALTIMENTO

manuale d'uso e manutenzione manuale d'uso  
e manutenzione manuale d'uso e manutenzione  
manuale d'uso e manutenzione manuale d'uso e m  
manutenzione manuale d'uso e manutenzione m  
manuale d'uso e manutenzione manuale d'uso  
manutenzione manuale d'uso e manutenzion m

MANUALE D’USO E MANUTENZIONE

Cova Cucine utilizza materiali e componenti di ottima qualità, sempre testati e garantiti dalle aziende costruttrici, tra le migliori nei rispettivi settori. Come riportato nella **SCHEDA PRODOTTO**, si ricorda che tutti i pannelli a base di legno utilizzati sono certificati a bassissima emissione di formaldeide e che l’incollaggio dei bordi è effettuato con colle poliuretaniche, le quali permettono un’eccezionale tenuta al calore, all’acqua e all’umidità. La maggior parte dei materiali utilizzati, inoltre, presenta elevate proprietà antibatteriche, che rendono le superfici igieniche e adatte al contatto con alimenti. Nonostante queste premesse, **il buon mantenimento della cucina in ogni sua parte è strettamente vincolato al rispetto di alcune normali accorgimenti e regole d’uso e manutenzione.**

1. INFORMAZIONI GENERALI D’USO

La cucina teme il fumo, il vapore, l’umidità ed il calcare. Per evitare che questi agenti danneggino i mobili e gli elettrodomestici, si consigliano alcuni semplici accorgimenti:

- accendere la cappa aspirante/filtrante ad ogni operazione di cottura e pulire/sostituire periodicamente i filtri, onde evitare che i vapori e i fumi si depositino sulle superfici causandone scollamenti o crepe;
- evitare il contatto diretto con fonti di calore elevato: tutte le superfici potrebbero deformarsi, bruciarsi o riportare danni entrando a contatto con fuoco o oggetti incandescenti;
- asciugare sempre le superfici per evitare la formazione di calcare o assorbimenti di macchie spiacevoli. È infatti consigliabile effettuare la pulizia di qualunque parte della cucina con estrema tempestività in quanto lasciare lo sporco per qualche tempo potrebbe aumentare sensibilmente i rischi di aloni, macchie e danni ai prodotti o a parte di essi;
- svolgere tutte le operazioni di pulizia utilizzando panni morbidi e puliti, leggermente inumiditi con prodotti adeguati, evitando di impiegare eccessiva forza, specialmente sui materiali più delicati (vedi paragrafo 2). Non adoperare prodotti a base acida, detergenti aggressivi, prodotti chimici concentrati o corrosivi, solventi e materiali abrasivi.

Nel caso di prodotti detergenti specifici, si consiglia di verificare molto attentamente l’idoneità degli stessi alla pulizia dei materiali su cui si intende impiegarli;

- 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 proprio rivenditore, in caso si notino infiltrazioni d’acqua in corrispondenza dei sopraccitati elementi;
- evitare di aprire la lavastoviglie immediatamente dopo il ciclo di lavaggio, in modo tale che non arrivino getti di vapore diretti sul top e sulle ante adiacenti al fine di evitare possibili distacchi dei bordi. Asciugare sempre eventuali gocce;

- fare attenzione a non far sporgere pentole e tegami al di fuori del piano cottura, in quanto l’eccessivo calore surriscalderebbe il top danneggiandone la finitura;
- non lasciare raffreddare il forno ad anta aperta a fine cottura, in modo da evitare fuoriuscite eccessive di calore che potrebbero alterare colori o finiture delle superfici adiacenti;
- controllare periodicamente l’efficienza dei tubi che portano il gas al piano cottura e l’acqua alla lavastoviglie;
- al momento dell’installazione farsi rilasciare dal proprio idraulico di fiducia la certificazione di lavoro eseguito a regola d’arte;
- 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;
- proteggere i mobili dalla luce diretta del sole, al fine di preservarne la tonalità delle finiture;
- tutti i pesi vanno distribuiti all’interno degli elementi contenitori così da ottenere un’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;
- evitare assolutamente tutti gli usi impropri e non consoni al prodotto.

2. PULIZIA DELLE SUPERFICI E DEI COMPONENTI

2.1. Struttura e ripiani interni

**Macchie comuni:** pulire con un panno morbido (microfibra) ed un detergente neutro, poi risciacquare con un panno umido. Concludere con un’accurata asciugatura di tutte le parti inumidite, ponendovi particolare attenzione in quanto si tratta di parti interne e scarsamente aerate.

**Macchie ostinate:** nel caso di macchie persistenti o secche, utilizzare un panno morbido (microfibra) con un po’ di alcool etilico, senza però applicare particolare pressione ed insistenza nel punto interessato. Si raccomanda di evitare il contatto prolungato della struttura con l’alcool e di risciacquare tutto con panno umido, eventualmente imbevuto di acqua tiepida, terminando sempre con scrupolosa asciugatura.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie;
- prodotti abrasivi, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti alcalini e solventi aggressivi in genere.
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con panno morbido.

2.2 Ante, frontali e pannelli (fianchi aggiuntivi, mensole)

**Elementi in nobilitato e in laminato HPL - Futura A, Futura B e Quadra**

Tutti i nobilitati e i laminati HPL utilizzati da Cova Cucine sono caratterizzati da potenziate proprietà antimicrobiche, che evitano la proliferazione batterica, garantendo l’eliminazione del 99,9% di germi e batteri entro le 24 ore (vedi pag.2). La superficie delle ante e dei pannelli in nobilitato o in laminato HPL è facile da pulire e non necessita di alcuna particolare manutenzione: la maggior parte dei residui di sporco si possono rimuovere con sola acqua e asciugare con panni morbidi e puliti.

**Macchie comuni:** pulire con un panno morbido (microfibra) ed un detergente neutro, poi risciacquare con un panno umido, imbevuto di acqua tiepida se necessario, e infine asciugare accuratamente.

**Macchie ostinate:** nel caso di macchie persistenti o secche, utilizzare un panno morbido (microfibra) ed un detergente per vetri o alcool etilico, senza però applicare particolare pressione ed insistenza nel punto interessato. Si raccomanda di evitare il contatto prolungato con tali prodotti, eliminandone le tracce con un panno umido e terminando sempre con scrupolosa asciugatura.

- Evitare:**
- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie;
  - prodotti abrasivi, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti alcalini e solventi aggressivi in genere;
  - depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con un panno morbido.

Elementi in laminato FENIX NTM - Fenix

Il laminato FENIX NTM è noto per le proprietà specifiche che ne agevolano la manutenzione quotidiana: il suo

strato esterno a porosità chiusa, ottenuto con l’ausilio di nanotecnologie, è caratterizzato da estrema facilità di pulizia, alto abbattimento della carica batterica e proprietà antimuffa, oltre che da grande resistenza allo strofinamento, ai graffi e all’abrasione.

**Macchie comuni:** per le macchie più comuni è sufficiente utilizzare un panno morbido umido con acqua tiepida ed, eventualmente, un detergente delicato. Quasi tutti i normali prodotti e disinfettanti per la pulizia domestica sono comunque perfettamente tollerati.

**Macchie ostinate:** le macchie persistenti possono essere rimosse con detergenti domestici non abrasivi o con solventi. Se i residui sono vecchi ed induriti, per rimuoverli si può utilizzare un panno morbido in microfibra oppure una spugna magica. Nel caso si utilizzi un solvente, in seguito lavare sempre con acqua calda e detergente, poi sciacquare accuratamente con acqua calda per rimuovere il detergente.

**Micrograffi:** come mostrato nelle istruzioni qui sotto, è possibile provvedere alla riparazione della superficie utilizzando una spugna magica oppure una fonte di calore (120°C-180°C) come il ferro da stiro.

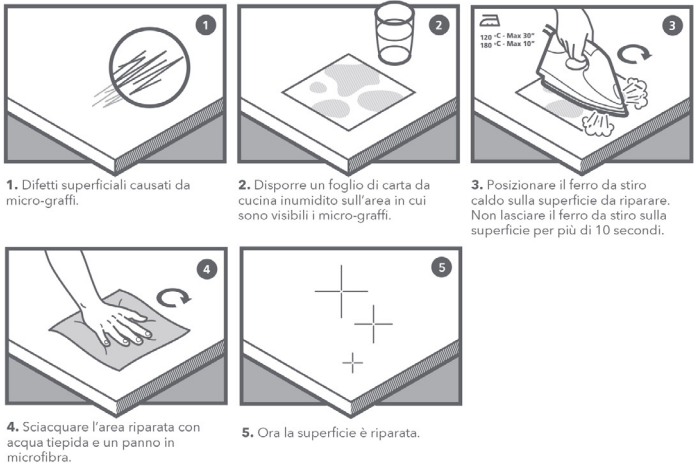
**Evitare:**

- di mantenere la pellicola protettiva oltre un mese dalla completa installazione; provvedere invece alla rimozione (e alla prima pulizia) non appena possibile dopo il montaggio della cucina;
- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie;
- sostanze abrasive, acidi e prodotti molto alcalini, prodotti sbiancanti o candeggina o sostanze fortemente clorate;
- prodotti per la lucidatura dei mobili e prodotti a base di cera in generale, perché tendono a formare uno strato appiccicoso al quale lo sporco aderisce.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE  
SPUGNA MAGICA



ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE  
FERRO DA STIRO



Elementi in laccato monofacciale – Easy

Il laccato monofacciale Easy è un pannello in MDF con lato anteriore in finitura laccata supermatt, ottenuta mediante un elaborato trattamento di indurimento UV delle vernici, antimpronta e con resistenza al graffio ed alle sollecitazioni derivanti dall’uso quotidiano. Il lato retro, invece, è rivestito in melaminico.

**Macchie comuni:** pulire con un panno morbido (microfibra) ed un detergente neutro, poi risciacquare con un panno umido, imbevuto di acqua tiepida se necessario, quindi asciugare accuratamente.

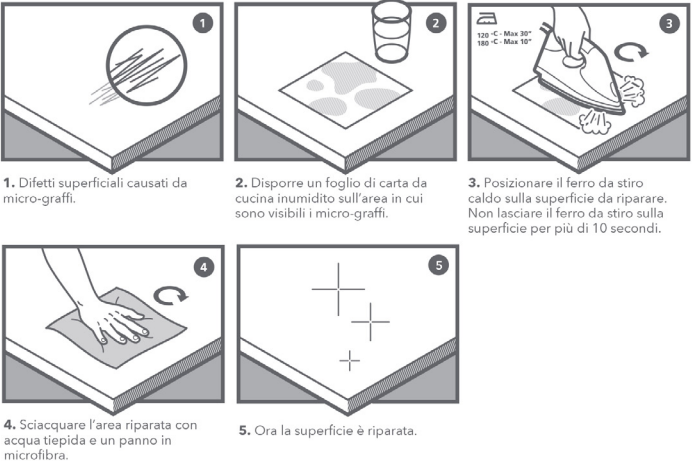
**Macchie ostinate:** nel caso di macchie persistenti o secche, utilizzare un panno morbido (microfibra) ed un detergente neutro o a base acida diluito, senza però applicare particolare pressione ed insistenza nel punto interessato. Si consiglia di provare a sfregare su una zona nascosta prima di iniziare tale operazione e si raccomanda comunque di evitare il contatto prolungato con i prodotti utilizzati, eliminandone le tracce con un panno umido e terminando sempre con scrupolosa asciugatura. L’utilizzo di una spugna magica talvolta può risultare risolutivo nel caso di graffi o aloni apparentemente ostinati.

**Micrograffi:** le vernici dei pannelli laccati monofacciali hanno proprietà di riparabilità termica, pertanto, come mostrato nelle istruzioni qui sotto, è possibile provvedere alla riparazione di eventuali piccole abrasioni mediante un semplice e immediato procedimento termico, ossia sottoponendo la superficie al calore umido con il passaggio di un ferro da stiro su un panno bagnato (140°C).

Evitare:

- di mantenere la pellicola protettiva oltre un mese dalla completa installazione; provvedere invece alla rimozione (e alla prima pulizia) non appena possibile dopo il montaggio della cucina;
- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie;
- sostanze abrasive, acidi e prodotti molto alcalini, prodotti sbiancanti o candeggina o sostanze fortemente clorate;
- prodotti per la lucidatura dei mobili e prodotti a base di cera in generale, perché tendono a formare uno strato appiccicoso al quale lo sporco aderisce.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE  
FERRO DA STIRO



di utilizzarlo nella parte esterna.

Si raccomanda di pulire sempre gli elementi in legno a macchia fresca, avendo l’accortezza di asciugare immediatamente anche solo eventuali gocce d’acqua.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;
- prodotti abrasivi, alcool, solventi, smacchiatori;
- assolutamente l’uso di acetone, trielina, ammoniaca, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti e solventi aggressivi in genere;
- prodotti a base di cera d’api o ravvivanti poiché, lucidando, alterano la finitura opaca degli elementi in legno;
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con un panno morbido;
- di esporre gli elementi in legno ai raggi diretti del sole, al fine di ritardare il naturale processo di variazione cromatica che il legno può subire nel corso del tempo;
- l’utilizzo di apparecchi con getti di vapore e l’avvicinamento di oggetti in grado di rilasciare molto calore.

Elementi laccati opachi, lucidi e speciali ed

elementi in argilla - Bali A e B, Riserva Bali, Capri, Argilla

Gli elementi laccati sono trattati con vernici sottoposte a prove di laboratorio per resistenza alla luce, secondo normative di riferimento per arredi interni. Nonostante ciò, il colore del laccato subisce nel tempo variazioni di colore dovute all’azione della luce.

Inoltre le differenze di colore tra un laccato opaco e uno lucido della stessa tinta sono da considerarsi normali, poiché sono dovute al fatto che l’opaco assorbe la luce mentre il lucido la riflette.

Si noti infine che le argille e i laccati speciali (effetti peltro o satin), unendo artigianalità e tecnologia, non sono prodotti regolari, continui e perfettamente abbinabili: questa prerogativa rende ogni pezzo unico.

In generale, per tutti gli elementi laccati o in argilla, si raccomanda di pulire sempre immediatamente i liquidi che vengono a contatto con l’anta, onde evitare macchie persistenti.

**Macchie comuni:** pulire con un panno morbido e soffice leggermente inumidito, poi asciugare bene tutte le superfici.

**Macchie ostinate:** pulire con un panno morbido e soffice aggiungendo un detergente neutro diluito in soluzione acquosa. Per migliorare il potere sgrassante dei detergenti è possibile utilizzare acqua tiepida. Nonostante si tratti di un prodotto delicato e diluito, si raccomanda comunque di evitarne il contatto prolungato e di eliminarne le tracce con un panno umido, ultimando sempre con scrupolosa asciugatura.

Solo su laccato lucido, per macchie persistenti è possibile utilizzare un panno morbido con l’aggiunta di alcool etilico molto diluito (provare prima in un angolo della parte interna dell’anta per poi applicarlo sulla parte esterna). Ritocchi (Bali A): solo per laccati opachi, in caso di leggere scoperture della vernice dovute ad urti, è possibile utilizzare la “boccetta ritocco” fornita insieme alla cucina. Fare attenzione ad applicare correttamente sull’anta una giusta quantità di vernice.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;
- prodotti abrasivi, alcool e prodotti a base alcolica, solventi, smacchiatori. Solamente sui laccati lucidi è consentito l’uso di alcool etilico molto diluito, prestando attenzione alle indicazioni descritte sopra;
- assolutamente l’uso di acetone, trielina, ammoniaca, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti e solventi aggressivi in genere;
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con un panno morbido;
- di esporre gli elementi laccati ai raggi diretti del sole, al fine di ritardare il naturale processo di variazione cromatica.

Elementi in vetro e in ceramica – Prisma

Trattandosi di elementi composti da due materiali differenti (interno laccato + esterno vetro/ceramica), è opportuno adottare accorgimenti diversificati anche in ambito di pulizia e manutenzione. Per quanto riguarda il lato interno, laccato opaco, si rimanda al paragrafo precedente (Elementi laccati opachi, lucidi e speciali ed elementi in argilla - Bali A e B, Capri, Argilla).

Il lato esterno, invece, è caratterizzato da un’alta resistenza al deterioramento e decadimento estetico nel tempo, a patto che vetro o ceramica Laminam vengano utilizzati correttamente.

**Macchie comuni:** pulire con un panno morbido (microfibra) ed un detergente neutro o detergente per vetri (nel caso di Prisma vetro), poi risciacquare con un panno umido e asciugare accuratamente.

**Macchie ostinate:** nel caso di macchie o residui particolarmente resistenti, si consiglia una prima pulizia con acqua calda e detergente neutro, sfregando con maggiore insistenza sulla zona interessata (adoperare sempre panni morbidi e non abrasivi). In caso ciò non fosse sufficiente, utilizzare tecniche di pulizia via via più incisive ricorrendo a prodotti specifici a seconda della macchia da trattare, quali ad esempio: detergenti non abrasivi a pH neutro, detergenti acidi (es. anticalcare) o basici (es. candeggina), detergenti a base solvente (es. acetone). Infine risciacquare sempre accuratamente facendo attenzione ad eliminare eventuali tracce di prodotto e terminare con scrupolosa asciugatura. Solo nel caso di ante e superfici in ceramica Laminam non lucide è consentito l’uso di detergenti leggermente abrasivi. Come sempre, prima di procedere all’applicazione di uno specifico prodotto su tutta la superficie, si consiglia di provarlo prima in un angolo al fine di testarne funzionamento e reazioni.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Adoperare solamente panni morbidi e puliti oppure, esclusivamente per ceramiche opache, servirsi di un raschietto in legno o plastica per eliminare eventuali residui di materiali essiccati;
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi: nonostante si tratti di materiali molto resistenti, la permanenza della macchia nel tempo potrebbe ostacolarne la completa rimozione;



• prodotti abrasivi, alcool, acetone, trielina, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti alcalini e solventi aggressivi in genere: tutti questi prodotti potrebbero lasciare aloni.

Elementi in inox - Inox

Gli elementi in acciaio inox sono realizzati con foglio INOX AISI 304, contenente percentuali sia di cromo che di nichel, elementi che conferiscono loro resistenza alla corrosione, affidabilità e igiene. È caratteristica peculiare dell'acciaio che le superfici possano rigarsi nell'uso quotidiano: si consiglia pertanto di evitare di utilizzare spugnette metalliche o spugne abrasive e di trascinare oggetti (specialmente su superfici orizzontali).

**Macchie comuni:** pulire con un panno morbido (microfibra) ed un detergente neutro, con un movimento che segua il verso della satinatura, poi risciacquare con un panno umido e asciugare accuratamente.

**Macchie ostinate:** in caso di macchie più ostinate, come calcare o residui grassi, pulire utilizzando una soluzione calda di acqua e aceto (80% acqua + 20% aceto) oppure alcool denaturato, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;
- prodotti abrasivi e detergenti corrosivi, che possono diminuire la resistenza alla corrosione dell'acciaio, ossia acidi e composti alogenati (cloruri, bromuri, ioduri), candeggina o sostanze fortemente clorate, acido muriatico e acidi in genere;
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con un panno morbido. Depositi d'acqua lasciati troppo a lungo possono dar luogo ad ossidazioni della superficie. Soprattutto nel caso di top o di lavelli in acciaio, non lasciare per lungo tempo residui di pomodoro, di latte, di caffè, barattoli con fondo bagnato e oggetti in ferro in genere, specialmente se bagnati. Il persistere di queste azioni, infatti, può dare origine ad un attacco corrosivo di natura elettrochimica.

Elementi con telaio vetro

A seconda della tipologia di telaio, è opportuno adottare tecniche di pulizia differenti.

Per i telai in pannello, fare riferimento ai paragrafi qui sopra, sulla base del modello di anta utilizzato nel telaio (es. vedere “Elementi in acrilico – Lux” per telai in acrilico).

Per i telai Oregon e Nevada, in alluminio anodizzato, pulire le superfici del telaio con acqua e sapone oppure detergente neutro. Ovviamente, tale operazione andrà eseguita utilizzando un panno morbido o in microfibra, avendo cura di risciacquare e asciugare per bene. In caso di macchie persistenti, è possibile ricorrere all'uso di aceto bianco caldo o alcool denaturato.

Per la pulizia dei vetri temperati utilizzare comuni detergenti per vetri, facendo attenzione a non applicare tali prodotti sul telaio perimetrale (sia in pannello che in alluminio).

Evitare:

- assolutamente utilizzo di spugne abrasive, pagliette o

altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;

- prodotti abrasivi, acetone, trielina, ammoniaca, candeggina o sostanze fortemente clorate e solventi aggressivi in genere: tutti questi prodotti potrebbero intaccare la finitura anodica superficiale dell'elemento con il rischio di macchiarlo.

Elementi in vetro organico - Glaks

Gli elementi in vetro organico sono composti da un pannello in MDF caratterizzato da un rivestimento superficiale frontale a base di puro polimetilmetacrilato (PMMA) arricchito con polvere di silice e da un rivestimento interno in PMMA in tinta. Tutto ciò conferisce ai pannelli Glaks un'alta resistenza al deterioramento e decadimento estetico nel tempo, a fronte di un corretto utilizzo. Il vetro organico è un materiale antimpronta, ecologico, riciclabile e facile da pulire.

La pulizia dell'anta, sia interna che esterna, prevede le stesse norme.

**Macchie comuni:** la maggioranza dei residui e delle impronte può essere facilmente rimossa con l'ausilio di acqua e di un panno in microfibra oppure di una spugna morbida.

**Macchie ostinate:** nel caso di macchie o residui particolarmente resistenti, si consiglia l'utilizzo di un detergente liquido per vetri.

Come sempre, prima di procedere all'applicazione di uno specifico prodotto su tutta la superficie, si consiglia di testarlo in un angolo, al fine di verificarne funzionamento e reazioni.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie;
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con un panno morbido (nonostante la resistenza del materiale, la permanenza della macchia nel tempo potrebbe ostacolarne la completa rimozione);
- prodotti abrasivi, alcool, acetone, trielina, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti alcalini e solventi aggressivi in genere: tutti questi prodotti potrebbero lasciare aloni.

Elementi in linoleum LINOIL - Riserva Natura



I pannelli in linoleum LINOIL sono studiati per evitare eventuali riflessi di luce e ottenere un effetto matt totale. La composizione conferisce loro proprietà antigraffio e antimpronta, rendendoli idonei per qualunque ambiente interno. Inoltre il materiale è resistente ad acidi diluiti, oli, grassi e a solventi convenzionali.

La superficie in linoleum è igienica, sicura e antibatterica: l'ossidazione dell'olio di lino che la costituisce, infatti, garantisce un ambiente che inibisce la proliferazione batterica in modo del tutto naturale. È anche naturalmente antistatica: riduce l'accumulo di polvere e sporco in superficie, rimanendo pulita più a lungo e più facilmente.

**Macchie comuni:** pulire con movimenti circolari, utilizzando un panno morbido e soffice leggermente inumidito, poi asciugare bene tutte le superfici.

**Macchie ostinate:** pulire con movimenti circolari, utilizzando un panno morbido e soffice aggiungendo

un detergente neutro diluito in soluzione acquosa. Per migliorare il potere sgrassante dei detergenti è possibile utilizzare acqua tiepida. Nonostante si tratti di un prodotto delicato e diluito, si raccomanda comunque di evitarne il contatto prolungato e di eliminarne le tracce con un panno umido, ultimando sempre con scrupolosa asciugatura.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;
- prodotti abrasivi, alcool e prodotti a base alcolica, solventi, smacchiatori;
- l'uso di acetone, trielina, ammoniaca, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti e solventi aggressivi in genere;
- depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi, asciugandoli immediatamente con un panno morbido.

Istruzioni con kit pulizia

**Macchie comuni:** inumidire il panno giallo in dotazione con una quantità adeguata di soluzione detergente, dosata in base al livello di sporco. Strofinare la superficie con movimenti circolari, concentrandosi sulle aree con macchie. Attendere qualche istante per far asciugare, quindi passare il panno bianco in cotone fino a completa asciugatura, rimuovendo ogni residuo di detergente.

**Ripristino di graffi o segni visibili:** applicare un sottile strato di olio di lino rivitalizzante sul panno giallo in microfibra, passarlo sulla zona graffiata, stendendo l'olio in modo uniforme sulla zona interessata. Per graffi più profondi, lasciare agire l'olio per circa 5 minuti, quindi strofinare energicamente. Attendere qualche istante per far asciugare, poi passare il panno bianco in cotone fino a completa asciugatura.

Attenzione: il panno imbevuto di olio, dopo l'utilizzo deve essere bagnato con abbondante acqua perché in caso di alte temperature (più di 30°C) potrebbe provocare autocombustione.

2.3 Top, piani snack e schienali

Top in laminato HPL

Per la pulizia di top, piani snack e schienali in laminato HPL fare riferimento al paragrafo “Elementi in nobilitato e in laminato HPL - Futura A, Futura B e Quadra”.

Top in FENIX NTM

Per la pulizia di top, piani snack e schienali in laminato HPL fare riferimento al paragrafo “Elementi in laminato FENIX NTM - Fenix”.

Top in stratificato HPL

I top in stratificato HPL sono costituiti da laminato in cui lo spessore delle resine è di 12 mm, il che conferisce al materiale un'ottima resistenza alle abrasioni e agli urti, oltre che un'assoluta impermeabilità ai liquidi. Stabili alla luce, facili da pulire, igienici e adatti al contatto con i cibi, i top in stratificato HPL non richiedono attenzioni particolari al di là della normale pulizia. La superficie compatta può essere facilmente pulita e disinfettata con acqua calda, vapore e tutti i tipi dei

più comuni detergenti e disinfettanti per uso domestico, purché non alcalini. Si consiglia infine di asciugare con un panno morbido.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive, pagliette o altri utensili metallici per rimuovere le macchie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;
- uso di acidi o basi forti e prodotti a base di ammoniaca, perché tendono ad opacizzare lo stratificato HPL.

Altri top

Si ricorda che tutti i piani in pietra naturale o contenenti materie prime di origine naturale (agglomerati di quarzo, ceramiche e pietre sinterizzate) possono presentare variazioni di colore e struttura all'interno della stessa lastra e, soprattutto, all'interno di lastre differenti: tali irregolarità sono da considerarsi come la qualità principale che li contraddistingue da materiali artificiali.

È buona norma pulire tutte le tipologie di top con un panno morbido semplicemente inumidito, aggiungendo, in presenza di macchie, un detergente neutro o specifico per la superficie da trattare. Evitare sempre prodotti molto abrasivi o contenenti sostanze aggressive e corrosive (acidi, alcool, candeggina, ecc.), così come spugne abrasive o pagliette.

Di seguito l'elenco dei principali tipi di top, con le specifiche istruzioni di pulizia.

• **Top in vetro:** realizzati con vetro temperato, molto più resistente alla flessione e allo shock termico rispetto al vetro stratificato, sono considerati un prodotto di sicurezza in quanto, in caso di rottura, questi vetri si frantumano in tante schegge non taglienti. Per la loro naturale trasparenza, i top in vetro assorbono la luce sia frontalmente che dai bordi laterali: questo fenomeno fa sì che la retro laccatura del vetro possa subire leggere variazioni di colore, originando lievi sfumature nella tinta. Vista la media resistenza al calore del materiale, è opportuno evitare l'appoggio di pentole calde o di altri oggetti ad alta temperatura (ferri da stiro, tegami, ecc.). Data l'ottima resistenza alle macchie e la totale impermeabilità ai liquidi, i top in vetro offrono un ottimo livello di protezione dalle macchie più ostinate (olio, caffè, vino, ecc.), il che li rende facilmente pulibili con un panno morbido inumidito con acqua o un normale detersivo per vetri. Macchie e residui di calcare possono essere rimossi tramite appositi prodotti anticalcare.

• **Top in pietra naturale e agglomerato di quarzo:** i top in pietra naturale (marmo, porfido, granito) hanno, per la maggior parte, una buona resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni. Si raccomanda comunque di evitare l'utilizzo di pagliette o prodotti abrasivi, che potrebbero alterare la lucentezza del piano. Evitare inoltre di trascinare oggetti sul top, avendo cura di usare taglieri e sottopentola nelle normali operazioni in cucina. Per quanto riguarda le macchie, è bene tener presente che alcuni prodotti utilizzati quotidianamente in cucina (aceto, limone, caffè, pomodoro, olio, ecc.) possono alterare la superficie del piano e, pertanto, devono essere prontamente rimossi per scongiurare il rischio di decolorazioni e assorbimento. I top in agglomerato di quarzo (es. Silestone), sono

caratterizzati da porosità minima: ciò si traduce in un'elevata resistenza alle macchie, che li rende davvero facili da pulire e mantenere. Per la pulizia quotidiana, passare semplicemente con un panno morbido inumidito, quindi asciugare. Se necessario, applicare del sapone neutro sulla zona interessata dalla macchia, lasciare agire qualche minuto e rimuovere i residui di sapone, asciugando accuratamente. Eventuali macchie di calcare e di ruggine/metallo possono essere rimosse rispettivamente con prodotti anticalcare e per superfici ossidate, risciacquando poi adeguatamente. Macchie di vino, tè, ecc., invece, si possono trattare con una soluzione di candeggina diluita in acqua (max 15% candeggina), strofinando dove necessario e risciacquando poi a dovere. Sia top in pietra naturale che top in agglomerato di quarzo (es. Silestone) sono resistenti al calore. Tuttavia, è bene tenere presente che improvvisi sbalzi di temperatura possono danneggiarli, magari anche opacizzandone la superficie. Si raccomanda pertanto l'uso di sottopentola. Ulteriori e più complete istruzioni di pulizia possono essere fornite dalle ditte produttrici.

• **Top in inox:** realizzati con acciaio INOX AISI 304 18/10, questi top si distinguono per affidabilità e igiene. La peculiarità dell'acciaio è la facilità con cui la superficie si riga e incide: evitare quindi di trascinare oggetti sul piano di lavoro e di utilizzare spugne abrasive o pagliette metalliche. Allo stesso modo, non usare prodotti abrasivi per la pulizia. Nonostante la buona resistenza al calore, è consigliabile evitare di appoggiare oggetti bollenti sul piano per tempi prolungati, in modo da scongiurare il rischio di aloni sulla superficie. Per la pulizia quotidiana, strofinare il top con un panno morbido o in microfibra imbevuto di acqua e sapone o di un detergente neutro, avendo cura di seguire il verso della satinatura, quindi provvedere all'asciugatura sempre con un panno morbido. Fare attenzione ad evitare la formazione di macchie di ruggine, rimuovendo prontamente residui di caffè, pomodoro, latte, ecc. e non lasciando barattoli o oggetti di ferro bagnati in appoggio sulla superficie.

Per rimuovere le macchie ostinate come calcare o sostanze grasse utilizzare alcool denaturato o aceto bianco caldo, poi risciacquare e asciugare accuratamente. È possibile intervenire utilizzando creme specifiche per l'acciaio inox, seguendo accuratamente le istruzioni riportate sulle confezioni.

• **Top in Corian:** i top in Corian sicontraddistinguono perchè resistenti, igienici, ipoallergici, idrorepellenti, ripristinabili e atossici. Al momento della loro installazione, tali piani hanno un aspetto satinato e lucente. Con l'uso, questo materiale assumerà un aspetto più soffice e tenue. Affinché questa trasformazione avvenga in maniera uniforme, e soprattutto al fine di mantenere inalterate le proprietà di Corian nel tempo, si prega di fare riferimento alla documentazione fornita direttamente dal produttore, ossia alle "istruzioni per l'uso e la cura di Dupont Corian" (scaricabile anche dal sito).

• **Top in pietra sinterizzata e ceramica:** sia i top in pietra sinterizzata (es. Dekton) che i top in ceramica Laminam, grazie alla loro bassa porosità, hanno una resistenza molto elevata alle macchie. Sono inoltre resistenti ai graffi e all'abrasione ed hanno caratteristiche eccezionali di resistenza al calore e allo shock termico. Si raccomanda comunque l'uso di sottopentola per esposizioni a periodi prolungati, soprattutto nel caso di top di spessore ridotto. Per la rimozione di macchie e residui su queste tipologie di top si consiglia di procedere con una prima pulizia con acqua calda e detergente neutro. In caso non fosse sufficiente, utilizzare tecniche di pulizia via via più incisive ricorrendo a prodotti specifici, a seconda della macchia da trattare: acidi e detergenti alcalini per vino, caffè, ruggine, calcare, smalto, ecc., solventi e ossidanti per bevande gassate, succhi di frutta, gelato, inchiostro ecc. Per istruzioni più dettagliate si consiglia di fare riferimento al produttore.

2.4. Estraibili e meccanismi

Per la pulizia di cassetti, cesti, guide e altri meccanismi o attrezzature interne (cestelli mezzaluna, LeMans, cesti girevoli, estraibili Sige, ecc.) utilizzare sempre un panno morbido asciutto o, se necessario, leggermente inumidito, avendo eventualmente cura di asciugare bene le superfici. Verificare periodicamente la presenza di depositi all'interno delle guide di cassetti e cesti o all'interno dei meccanismi, e provvedere alla rimozione di eventuali briciole, polvere, ecc., così da garantirne un perfetto scorrimento/funzionamento nel tempo.

Evitare:

- utilizzo di spugne abrasive o pagliette e di sostanze e detergenti abrasivi;
- uso di prodotti corrosivi, soluzioni a base di cloro (es. candeggina) e acidi che possono corrodere acciaio e parti metalliche in genere;
- 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 parti metalliche.

2.5. Ferramenta

Cerniere

La pulizia delle cerniere deve essere effettuata utilizzando un panno morbido asciutto. È fondamentale evitare di lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o di altri prodotti chimici che potrebbero causarne l'ossidazione.

Gole, maniglie e zoccoli

Per la pulizia di gole, maniglie (escluse quelle laccate o in legno) e zoccoli, si consiglia di utilizzare un panno morbido umido, eventualmente imbevuto di sapone o detergente neutro. Dopo l'operazione, risciacquare e asciugare con cura.

Evitare:

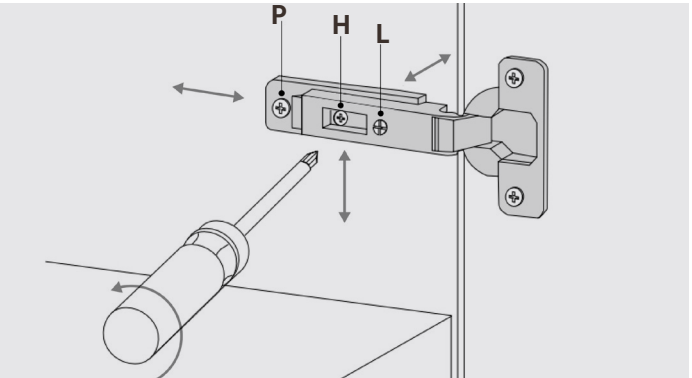
- utilizzo di creme e prodotti abrasivi, spugne abrasive, pagliette o altri utensili che righerebbero immediatamente la superficie. Utilizzare solamente panni morbidi e puliti;
- assolutamente l'uso di acetone, trielina, ammoniaca, candeggina o sostanze fortemente clorate, detergenti e solventi aggressivi in genere che potrebbero intaccare la finitura superficiale dell'elemento con il rischio di macchiarlo.

3. MANUTENZIONE E REGOLAZIONI  
“FAI DA TE”

Dopo un certo periodo di utilizzo, è possibile che alcune delle parti meccaniche, sebbene siano collaudate per centinaia di migliaia di aperture/chiusure, perdano le regolazioni ottimali effettuate durante il montaggio della cucina. È altresì possibile che, a causa di una pulizia straordinaria, di un imprevisto o di un altro intervento, sia necessario sganciare un'anta, un ripiano o lo zoccolo della cucina. Si raccomanda dunque di prendere attentamente visione delle istruzioni seguenti, al fine di procedere alle semplici registrazioni “fai da te” dei componenti e di provvedere allo smontaggio di alcuni componenti qualora necessario.

3.1.Regolazione cerniere

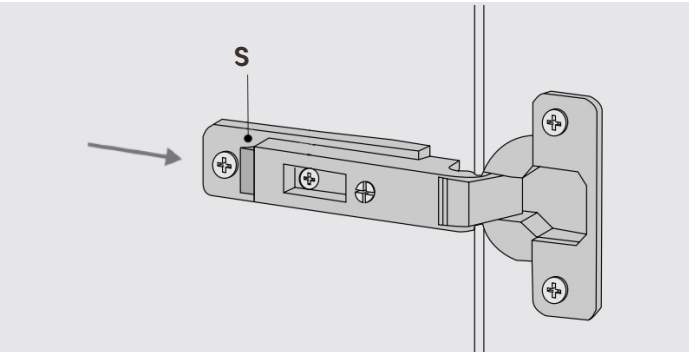
Con l'uso quotidiano, le cerniere possono perdere le registrazioni effettuate al momento del montaggio, causando leggeri disallineamenti delle ante. L'allineamento originale, però, è facilmente ripristinabile attraverso le seguenti operazioni di regolazione, agendo sulle viti delle cerniere tramite l'uso di un cacciavite a croce. Ovviamente, prima di qualsiasi regolazione è opportuno provvedere alla rimozione del coperchietto copricerniera, che andrà riposizionato a operazione ultimata.



P - regolazione anta in profondità  
H - regolazione anta in altezza  
L - regolazione anta in larghezza

3.2. Sgancio - aggancio anta

In caso di necessità, le ante possono essere facilmente smontate dal mobile intervenendo sulla leva di sgancio rapido (blocco/sblocco) posizionata sulla parte posteriore della cerniera.



S - leva sgancio rapido anta

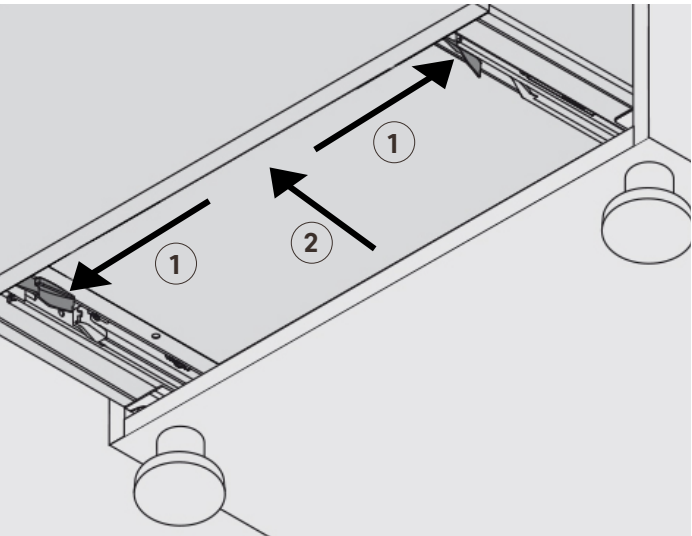
3.3. Regolazione cassetti e cesti

Cassetti e cesti Legrabox 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.

Si raccomanda di evitare, in posizione aperta, di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna. Ovviamente cassetti e cesti possono essere facilmente smontati: prima di qualsiasi regolazione, togliere la placchetta copriviti, ricordandosi di riposizionarla a operazione ultimata.

Sgancio e aggancio di cassetti e cesti

Cassetti e cesti sono protetti dallo sgancio involontario, pertanto per procedere volontariamente alla rimozione degli estraibili occorre seguire le seguenti indicazioni.

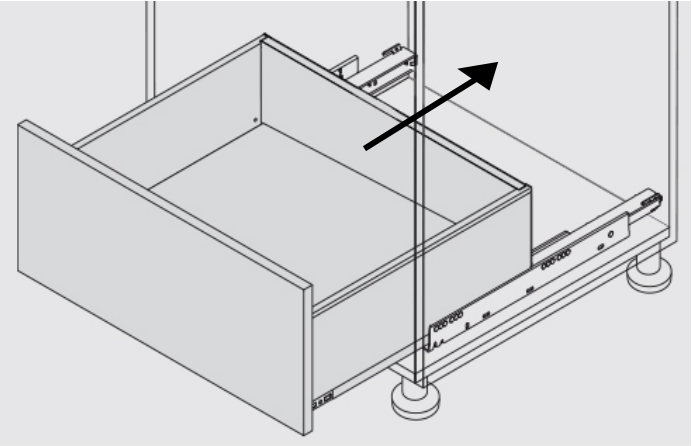


Sgancio del cassetto/cesto

Estrarre il cassetto fino alla battuta, premere le due piccole leve sotto il fondo (1) ed estrarre totalmente (2).

Aggancio del cassetto/cesto

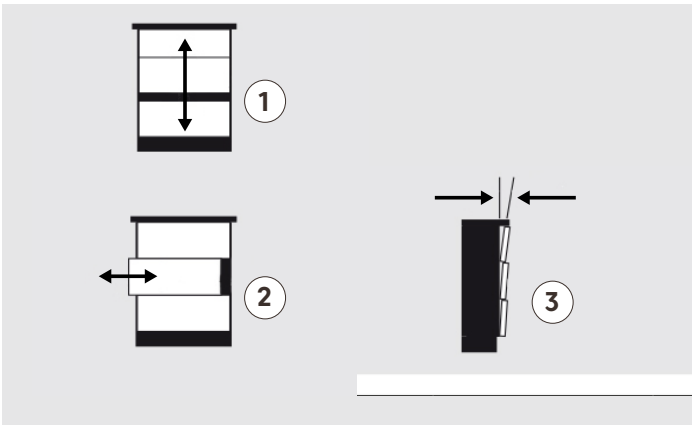
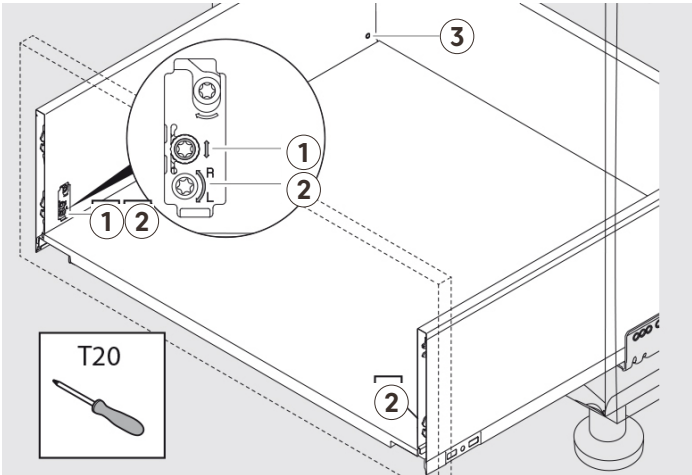
Lasciare le guide chiuse all'interno della struttura, appoggiare l'estraibile circa a metà delle guide e infine inserirlo completamente facendolo scorrere sulle guide finché si udirà lo scatto di aggancio.





Regolazione del frontale

Rimuovere la placchetta interna e seguire le istruzioni riportate in figura.



3.4. Regolazione piedini e smontaggio zoccoli

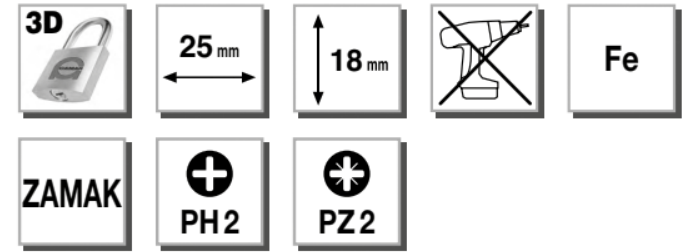
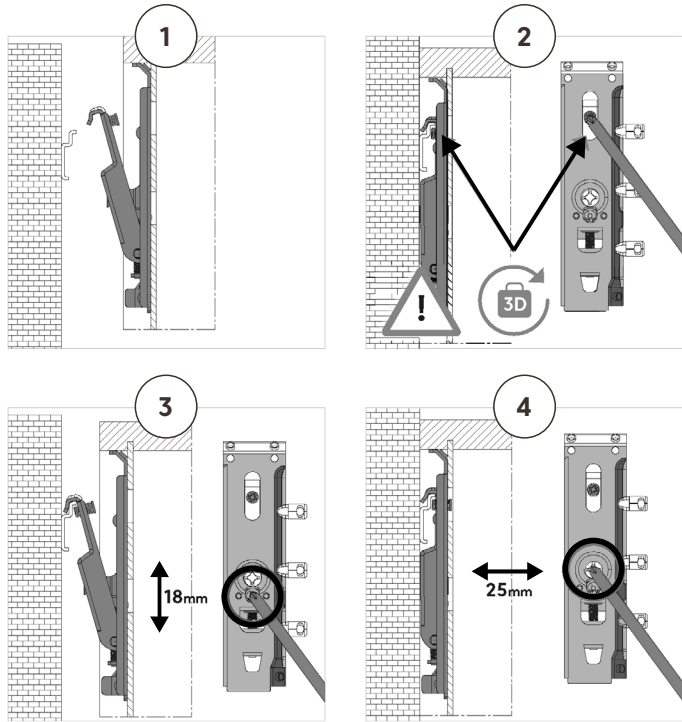


I piedini di basi e colonne sono regolabili in altezza tramite la rotazione della base filettata del piedino, effettuabile a mano o tramite apposito strumento SCILM MULO. La regolazione differenziata dei piedini consente di livellare la cucina anche nel caso in cui il pavimento presentasse delle irregolarità.

Gli zoccoli sono agganciati ai piedini tramite un sistema magnetico che semplifica la manutenzione e la pulizia della cucina in quanto consente di smontare e montare lo zoccolo agevolmente, senza rischio di rompere i ganci. Per rimuovere lo zoccolo, fare leva tirando lo zoccolo verso l'esterno. Per l'operazione inversa basterà riposizionare e avvicinare lo zoccolo ai piedini.

3.5. Regolazione ganci pensili

Il pensile viene agganciato alla barra fissata a parete per mezzo di attaccaglie a scomparsa (1), quindi si deve provvedere all'attivazione del blocco di sicurezza (2) e successivamente alla regolazione del pensile stesso in altezza (3) e in profondità (4) tramite le viti poste sotto i tappini copriforo. Per quest'operazione utilizzare cacciaviti di tipo PH2 e PZ2 (no cacciaviti elettrici). Portata certificata di 40 Kg cadauno (LGA-EN 15939).

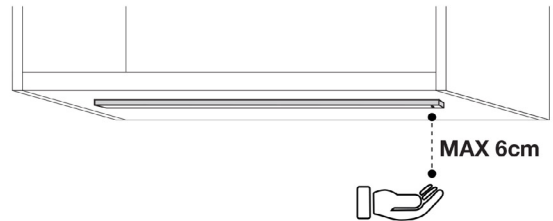


- (1) aggancio a parete
- (2) blocco di sicurezza antisganciamento
- (3) regolazione in altezza
- (4) regolazione in profondità

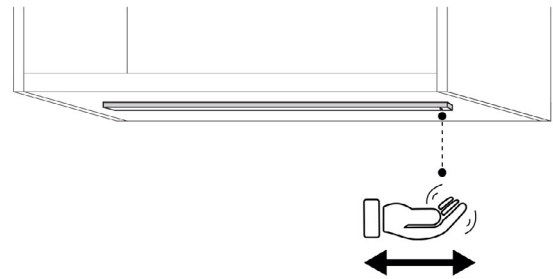
3.6. Taratura Striped

- Accensione luci 12V dual color:

Interruttore IR / IR Switch / IR Schalter /



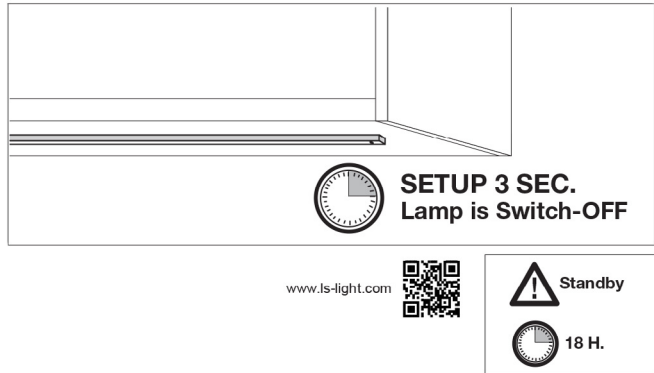
**WORKING MODE 1**  
ON/OFF version (WW - NW - EDC)



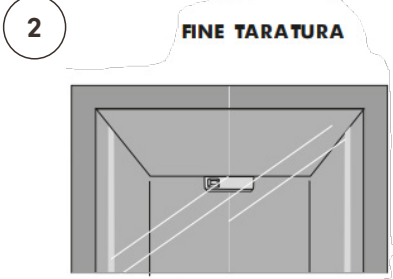
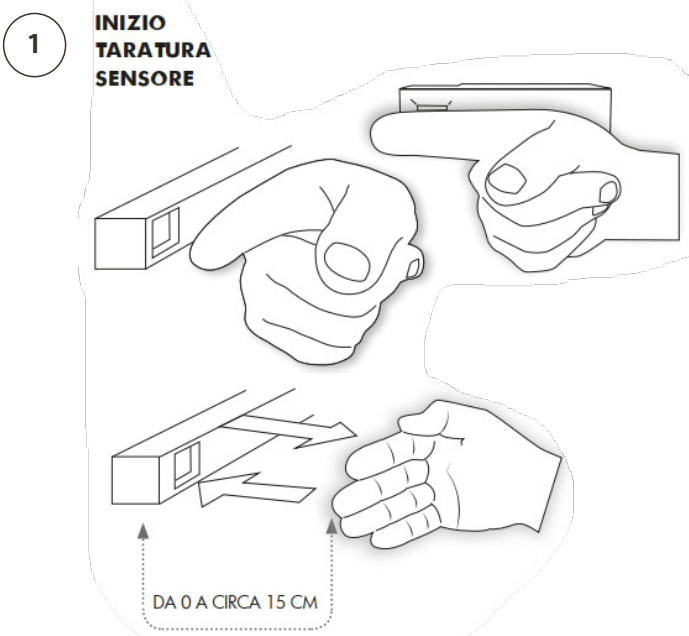
**WORKING MODE 1**  
EMOTION DUAL COLOR version (EDC)



Attenzione: alla prima accensione l'IR esegue un set-up di di 3 sec. ca.



- Ciclo di taratura laser back per schienale (per LED Flux)  
Posizionare il sensore sullo schienale del mobile e collegarlo a distributore e trasformatore, quindi procedere con il seguente ciclo di taratura.



Ciclo taratura sensore: coprire il sensore con un dito (o un oggetto) e muoverlo avanti-indietro da 0 a min 15 cm restando nel raggio d'azione del sensore. Ripetere il movimento in modo regolare fino a che la lampada non inizia a lampeggiare (1). Ora chiudere le ante e attendere la fine del lampeggio. Dopo un flash finale la luce si spegnerà. La taratura è completata (2). D'ora in poi la lampada si accenderà all'apertura dell'anta e si spegnerà dopo alcuni secondi dalla chiusura.



4. ELETTRODOMESTICI

Tutti gli elettrodomestici selezionati da Cova Cucine provengono dalle migliori ditte produttrici, che offrono direttamente il servizio di assistenza. Ogni eventuale richiesta di intervento va quindi rivolta ai centri di assistenza dei costruttori, i cui recapiti sono facilmente reperibili sui libretti e sui certificati di garanzia dell’elettrodomestico. Anche per l’uso e la manutenzione è consigliabile seguire le indicazioni date dalle case produttrici.

4.1. Cappe

Come anticipato al paragrafo INFORMAZIONI GENERALI D’USO, è fondamentale accendere sempre la cappa durante le operazioni di cottura. Fumi e vapori, a lungo andare, danneggerebbero la cucina, causando scollamenti e fessurazioni delle superfici. Si consiglia quindi di accendere il motore prima di iniziare a cucinare e di spegnerlo 10 minuti dopo aver terminato la cottura, prestando attenzione ad asciugare prontamente eventuali gocce di condensa, specialmente nel caso di piani cottura a induzione (vedi paragrafo successivo). A seconda del loro funzionamento, le cappe si distinguono in cappe aspiranti e cappe filtranti (o depuranti).  
• **Cappe aspiranti:** convogliano all’esterno vapori e odori e trattengono in appositi filtri le particelle di grassi normalmente in sospensione durante la cottura (e che sono la principale causa di sporco in cucina). Il filtro antigrasso, metallico o sintetico, è posto nella parte interna della griglia di aspirazione e va lavato/sostituito indicativamente ogni 3 mesi. Il filtro metallico può essere lavato in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo, avendo cura di lasciarlo asciugare prima di rimontarlo, mentre nel caso di filtro sintetico si dovrà provvedere alla sostituzione del panno.

• **Cappe filtranti (o depuranti):** si utilizzano in assenza di un condotto per convogliare i vapori all’esterno e, con il filtro a carbone vegetale attivo, assorbono una parte degli odori, riciclando invece il vapore con l’aria parzialmente depurata della stanza. Per abbassare il tasso di umidità in presenza di cappa depurante, si consiglia di aprire spesso una finestra al fine di ricambiare l’aria nell’ambiente. Il filtro a carbone non può essere lavato, quindi, per assicurarsi una certa efficacia della cappa è opportuno sostituirlo spesso (mediamente ogni 3 mesi). Per quanto riguarda le pulizie esterne della cappa, si consiglia l’esecuzione con un panno morbido imbevuto di detersivo liquido neutro. Non utilizzare assolutamente prodotti o spugnette abrasive. Si raccomanda infine di seguire indicazioni specifiche per ogni cappa, fornite dalla ditta produttrice stessa.

4.2. Piani cottura ad induzione

I piani cottura ad induzione, non trasmettendo calore verso l’alto (come invece avviene con i piani cottura a gas), non permettono il “preriscaldamento” del fondo del motore aspirante. Ciò implica che, il vapore generato in fase di utilizzo, specialmente durante lunghe cotture o bolliture, tenda a condensare in maniera rilevante sul

fondo della cappa e talvolta anche su schienale e top. Ecco dunque che diviene fondamentale l’accensione della cappa, magari anche alcuni minuti prima di iniziare a cucinare, in modo da facilitarne l’aspirazione. Si consiglia inoltre di utilizzare coperchi per contenere la fuoriuscita di vapore. Per limitare notevolmente il problema appena descritto, si suggerisce l’inserimento di specifiche cappe anticondensa, presenti tra le nostre proposte. Eventuali danni dovuti alla condensa, e quindi all’uso improprio della cappa, non potranno essere oggetto di contestazione. Per quanto riguarda la pulizia e la manutenzione del piano cottura, si raccomanda di seguire indicazioni specifiche, fornite dalla casa costruttrice.

4.3. Frigoriferi e freezer

Anche per i frigoriferi, si rimanda alle istruzioni e ai manuali forniti direttamente dalla ditta produttrice. In linea generale, riportiamo di seguito alcuni accorgimenti da adottare:  
• per la pulizia dell’interno, usare solo detersivi neutri, non aggressivi e non abrasivi. Sulle apparecchiature con sbrinamento automatico (no frost) è importante mantenere regolarmente pulita l’apertura dello sgocciolatoio, posizionato sulla parete posteriore dell’ elettrodomestico. L’eventuale occlusione del foro di scarico provocherebbe il trabocco di liquidi nell’apparecchio. Nel caso non si trattasse di apparecchiature con sbrinamento automatico, provvedere regolarmente allo sbrinamento in quanto lo spessore del ghiaccio ostacola il rendimento. Fare attenzione a non usare mai oggetti in metallo o appuntiti per togliere lo strato di ghiaccio: potrebbero danneggiare le piastre evaporatrici. Utilizzare sempre l’apposito raschietto di plastica fornito con l’apparecchiatura;  
• evitare di aprire frequentemente la porta del frigorifero o del freezer perché, con la porta aperta, il motore è in continuo funzionamento: ciò potrebbe causare una formazione eccessiva di brina. Nel caso in cui si formasse, cercare di eliminare la brina per evitare consumi eccessivi dell’apparecchio;  
• verificare sempre che la porta sia ben chiusa;  
• evitare di riempire eccessivamente frigorifero e freezer, poiché se troppo pieni potrebbero non raffreddare adeguatamente e di conseguenza consumare di più.

4.4. Lavastoviglie

Si riportano di seguito alcuni utili accorgimenti da adottare per un buon funzionamento della lavastoviglie. Per indicazioni più precise e accurate sull’uso e la manutenzione si prega di fare riferimento ai manuali forniti dalla casa costruttrice.  
• pulire regolarmente i filtri e, di tanto in tanto, il filtro del tubo di carico.  
• controllare sempre il livello di sale e di brillantante (osservare le quantità suggerite dal costruttore).  
• usare detersivi specifici per lavastoviglie e nella quantità sufficiente.  
• mantenere 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.  
• evitare di aprire la lavastoviglie immediatamente dopo il ciclo di lavaggio, in modo tale che non arrivino getti

di vapore diretti sul top e sulle ante adiacenti al fine di evitare possibili distacchi dei bordi. Asciugare sempre eventuali gocce.

4.5. Forni

Per tutto ciò che riguarda l’uso e la manutenzione dei forni, si raccomanda di seguire indicazioni specifiche, fornite dalla casa costruttrice. Si riportano di seguito solamente alcuni provvedimenti generali da adottare:  
• non lasciare mai raffreddare il forno ad anta aperta a fine cottura, in modo da evitare fuoriuscite eccessive di calore che potrebbero alterare colori o finiture delle superfici adiacenti;  
• per la pulizia, togliere innanzitutto 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 utilizzare detersivi aggressivi nè tanto meno abrasivi (o pagliette abrasive). Attenzione, prodotti spray anche specifici vanno usati con moderazione e comunque solo su superfici smaltate. Non trattare con questi prodotti: resistenze elettriche, ventola per l’aria ed eventuali pannelli autopulenti.

5. CONTROLLI POST MONTAGGIO

Per la validità della garanzia è opportuno controllare che il montaggio, e prima ancora gli impianti, siano stati eseguiti a regola d’arte. Si consigliano alcuni semplici accorgimenti da adottare:  
• controllare l’idoneità della parete/soffitto e verificare che i dispositivi di fissaggio resistano alle forze generate. Non sono coperti da garanzia eventuali danni causati da errata o incompleta installazione;  
• è necessario far eseguire tutti i collegamenti elettrici a personale qualificato. Inoltre, prima che venga effettuato qualsiasi collegamento di apparecchi elettrici, è opportuno accertarsi che l’impianto di alimentazione sia provvisto di interruttore salvavita secondo le normative;  
• controllare le giunzioni tra due piani di lavoro: devono essere ben chiuse e sigillate con silicone neutro (non acetico) affinché eventuali liquidi versati sul top non penetrino nei mobili sottostanti;  
• controllare che lungo il perimetro dei fori degli elettrodomestici ad incasso e dei lavelli sia applicata la guarnizione in dotazione e sia ben sigillata con silicone neutro (non acetico);  
• verificare che l’eventuale alzatina sia perfettamente aderente sia alla parete che al top e che sia anche ben sigillata con silicone neutro (non acetico).

6. SERVIZIO CLIENTI

Cova Cucine ha selezionato i propri punti vendita affinché il proprio cliente possa disporre di validi consulenti al momento della realizzazione del progetto cucina e di validi tecnici al momento della risoluzione dei problemi che si potrebbero presentare dopo l’acquisto. Nel caso desideri sostituire o completare la cucina con altri elementi o con nuovi elettrodomestici, La preghiamo di rivolgersi a uno dei nostri rivenditori, che La aiuterà a soddisfare ogni Sua esigenza.

7. MODALITA’ DI SMALTIMENTO

Le cucine Cova sono fatte per durare nel tempo. Tuttavia, quando arriverà il momento di sostituire la Sua vecchia cucina, per ridurre al minimo ogni impatto ambientale è bene valutare innanzitutto l’opportunità di un riutilizzo parziale o totale (es. istituti di carità, seconde case, garage ecc.). Se ciò non fosse possibile, il prodotto non più utilizzato non va disperso nell’ambiente ma conferito negli appositi centri, cercando di dividere tutti i componenti riciclabili (vetro, alluminio, legno, ecc.). Ovviamente, particolare attenzione andrà riservata a tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), quali gli elettrodomestici, contenenti materiali dannosi per l’ambiente se smaltiti inadeguatamente.

Cova Cucine srl

Via Alcide Degasperi, 43, 38010 Denno (TN)  
P. IVA 01098920224

[covacucine.it](http://covacucine.it)  
[info@covacucine.it](mailto:info@covacucine.it)

Cova si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche  
e annullamenti di componenti necessari per il miglioramento estetico e funzionale  
del prodotto che potrebbero variare l'estetica dei prodotti presentati.

COPYRIGHT 2025 COVA ALL RIGHT RESERVED.