

ernestomeda



Manuale manutenzione &
Scheda prodotto



Ernestomeda LEED Compliant
per il credito EQ "low-emitting materials".



Sistema di Gestione della Qualità
ISO 9001, che ha come obiettivo
principale la piena soddisfazione
delle richieste dei clienti e il continuo
miglioramento di tutti i processi
produttivi.



Sistema di Gestione Ambientale
ISO 14001, per il monitoraggio
dei consumi energetici, delle emissioni
in atmosfera, della gestione dei rifiuti e
di tutti quegli aspetti che portano a un
atteggiamento responsabile nei
confronti dell'ambiente.



Sistema di Gestione per la Salute
e Sicurezza dei Lavoratori
ISO 45001, che regola le procedure
con cui l'azienda conosce e controlla
gli imprevisti che possono verificarsi
durante l'attività lavorativa per
garantire la massima sicurezza
dei propri collaboratori.

MANUALE PULIZIA E MANUTENZIONE

Gentile Cliente,
grazie per aver scelto Ernestomeda. Nel presente folder troverà il **MANUALE PULIZIA E MANUTENZIONE** con consigli e informazioni su come trattare nel modo corretto le superfici e i materiali scelti per la sua cucina, e la **SCHEDA PRODOTTO**, in cui potrà consultare informazioni su tutti i materiali utilizzati all'interno della nostra gamma.

Per l'assistenza post-vendita può rivolgersi direttamente al rivenditore che l'ha seguita durante l'acquisto, il quale, operando in stretta collaborazione con Ernestomeda, costituirà per lei un insostituibile punto di riferimento per ogni sua esigenza.

MANUALE PULIZIA E MANUTENZIONE.....	PAG 1
SCHEDA PRODOTTO	PAG 55



PER CONSULTARE LA VERSIONE PIÙ
RECENTE DEL MANUALE, SCANSIONA
IL QR CODE CON IL TUO DISPOSITIVO

ernestomeda



MANUALE
PULIZIA E MANUTENZIONE

1. CONSIGLI GENERALI	4
2. STRUTTURE E RIPIANI INTERNI	6
3. ELEMENTI FINITURA METALLIX	9
4. ANTE	9
4. 1 Ante e pannelli impiallacciati/impiallacciati zero gloss	9
4. 2 Ante telaio massello con bugna impiallacciata zero gloss	11
4. 3 Ante e pannelli legno Deluxe	11
4. 4 Ante e pannelli laccati	12
4. 5 Ante e pannelli Fenix	13
4. 6 Ante e pannelli laminato	14
4. 7 Ante e pannelli Hi-Melamine	14
4. 8 Ante e pannelli acciaio	14
4. 9 Ante telaio verniciato con vetro	15
4. 10 Ante telaio alluminio anodizzato/laccato con pannello estetico in vari materiali	15
5. PIANI DI LAVORO	17
5. 1 Piani Quarz	17
5. 2 Piani in ICONcrete	19
5. 3 Piani Gres Laminam	20
5. 4 Piani Stone+/MDi Induction by Inalco	20
5. 5 Piani Abitum	22
5. 6 Piani Marmo	22
5. 7 Piani Granito	25
5. 8 Piani Fenix NTM	26
5. 9 Piani Laminato/Unicolor/Stratificato	27
5. 10 Piani Acciaio	29
5. 11 Piani Corian®	30
5. 12 Piani Vetro	31
5. 13 Piani in legno Deluxe	32
5. 14 Piani Impiallacciati/Impiallacciati zero gloss	33
5. 15 Piani Hi-Melamine	33
6. LAVELLI	35
6. 1 Lavelli Acciaio Inox	35
6. 2 Zone lavaggio in Corian®	35
6. 3 Zone lavaggio in Fenix NTM con fondo acciaio	35
6. 4 Zone lavaggio in ICONcrete	35
6. 5 Zone lavaggio in Quarz	35
6. 6 Zone lavaggio in Stone+	35
6. 7 Zone lavaggio in Abitum	35
6. 8 Zone lavaggio in Gres	35
6. 9 Zone lavaggio in Marmo e Granito	35
6. 10 Lavelli Fragranite	35
7. CAPPE	36
7. 1 Cappe Acciaio Inox	36
7. 2 Cappe verniciate	37
8. ALTRI COMPONENTI	37
8. 1 Maniglie,gole e zoccoli in metallo	37
8. 2 Maniglie,gole,profili e zoccoli laccati/metallix/verniciati a polveri	37
8. 3 Maniglie, gole ,zoccoli e profili rivestiti con impiallacciatura	37
8. 4 Gole ,zoccoli rivestiti in melaminico	37
8. 5 Mensole	37
8. 6 Piedini	38
8. 7 Sistema Medley	38
8. 8 Sistema sanificante Reoxide	38
8. 9 Cerniere	39
8. 10 Guide cassette	40
8. 11 Push Pull elettrico	41
8. 12 Armadio Indoor	42
8. 13 Armadio CAN-DO	46
8. 14 Pensile Flex	48
8. 15 Pensile "In-Line"	49
9. ELETTRODOMESTICI	51
10. SERVIZIO CLIENTI	51
10. 1 Assistenza	51
10. 2 Consigli per un utilizzo eco-compatibile	51

QUALITÀ COLLAUDATA E GARANTITA

Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti sono indispensabili, oltre ad un buon progetto, una serie di collaudi che possano mettere a dura prova tutti materiali e i singoli elementi strutturali che compongono la cucina e la zona giorno. Con una serie di prove normalizzate si possono controllare le caratteristiche di resistenza alle svariate sollecitazioni a cui può essere sottoposto un materiale nello svolgimento delle sue funzioni. Ernestomeda esegue una serie di importanti verifiche e controlli sulla qualità di materiali utilizzati, oltre che nel proprio Testing Lab, anche presso il centro tecnologico internazionale COSMOB, accreditato per il settore legno-arredo. I test vengono ripetuti periodicamente in modo tale che lo standard qualitativo raggiunto sia mantenuto costante nel tempo.

1. CONSIGLI GENERALI

Consigli generali per l'uso.

L'utilizzo di una cucina porta ad avere a che fare con acqua, umidità, vapore acqueo e temperature elevate. I materiali che utilizziamo nella costruzione delle cucine, a prescindere dalla finitura o essenza, sono resistenti alla maggior parte delle sollecitazioni, ma è comunque opportuno seguire alcuni accorgimenti al fine di preservare nel tempo la loro integrità. L'acqua, malgrado l'utilizzo di materiale per lo più idrofugo, può con il tempo causare rigonfiamenti. Per questo motivo occorre sempre asciugare tracce di acqua ristagnante su tutti i componenti della cucina, in particolare ad esempio in corrispondenza del lavello o del piano cottura, della giunzione del piano, tra piano e muro; fare inoltre attenzione all'acqua che può depositarsi nelle maniglie a incasso o che può gocciolare sui mobili o sulle ante. Condense di vapori su tutti i componenti dei mobili possono danneggiarli irrimediabilmente, durante le operazioni di cottura accendere sempre la cappa alla potenza adeguata. Raccomandiamo di asciugare ed eliminare dai mobili sovrastanti tracce di vapore e condensa, per esempio dopo aver scolato la pasta o ad ogni operazione di cottura, oppure dopo aver fatto funzionare piccoli elettrodomestici che emettono vapore (bollitori, macchine del caffè, ecc.). Per evitare danni ai mobili e ai piani di lavoro, si consiglia di non aprire l'anta della lavastoviglie mentre è in funzione e, eventualmente, suggeriamo di disattivare l'apertura automatica a fine programma (se prevista).

È consigliabile aprire l'anta solo dopo circa 20 minuti dal termine del ciclo di lavaggio.

Il calore è dannoso per tutti i componenti dei mobili in quanto può rovinarli.

Evitare quindi ad esempio di lasciare le pentole al di fuori dell'invaso del piano cottura per non compromettere le superfici dei piani, schienali e

alzatine; evitare inoltre di appoggiare oggetti roventi sulle superfici orizzontali (piani di lavoro, tavoli, ecc.) senza una adeguata protezione quale un sottopentola. Il calore infatti oltre a poter rovinare la superficie con bruciature o macchie, potrebbe portare alla rottura di alcuni tipi di materiale.

Consigli generali per la pulizia.

La pulizia di tutta la cucina può essere effettuata con un panno morbido oppure con il **panno in microfibra Ernestomeda** in dotazione nella scatola "KITCHEN'CARE" oppure disponibile presso i rivenditori. Il panno in microfibra è un efficace tessuto capace di esercitare una pulizia profonda senza uso di detersivi. Non utilizzare per la pulizia della cucina il vapore a 100°.

Macchie di calcare sulle superfici

Per evitare il più possibile la formazione di macchie di calcare, asciugare al più presto tutte le gocce d'acqua.

Calore su superfici d'appoggio

Evitare di lasciare oggetti caldi sui piani in quanto possono rovinare la superficie del piano stesso.

Infiltrazioni d'acqua

Nonostante l'utilizzo di materiale per lo più idrofugo, eventuali e prolungate infiltrazioni d'acqua in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, possono causare danni ai mobili. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il proprio rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

Vapore/condensa/calore e bordi

Si consiglia di prestare molta attenzione al vapore/condensa generato dal piano di cottura ad induzione se non abbinato ad una cappa dedicata. (vedi capitolo cappe e capitolo elettrodomestici).

Si consiglia di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio, in modo tale che non arrivino getti di vapore diretti sul piano e sulle ante adiacenti, al fine di evitare possibili distacchi dei bordi. Si consiglia inoltre di non lasciare raffreddare il forno ad anta aperta a fine cottura, in modo da evitare forti getti di calore che potrebbero nel tempo alterare colori o finiture delle ante adiacenti.

Sostanze corrosive

All'interno dei mobili non vanno conservate sostanze tossiche o corrosive (acetone, ammoniaca, trielina, candeggina, soda caustica, acido muriatico, diluente ecc.) che oltre ad avere effetti corrosivi sulle parti metalliche (cerniere, guide cassette, lavelli ecc.), hanno sicuramente effetti tossici sui prodotti alimentari.

Acqua di cottura bollente su lavello

Aprire sempre il getto dell'acqua fredda prima di versare lentamente quella bollente di cottura su lavello/vasca integrata, per evitare shock termici su vasca, tubature e guarnizioni.

Pulizia dietro gli zoccoli

Pulire periodicamente la zona posteriore agli zoccoli. Per accedervi, estrarre gli zoccoli tirandoli verso l'esterno. Dopo la pulizia degli spazi e prima di rimontare gli zoccoli, assicurarsi che le pinze di aggancio abbiano mantenuto la corretta posizione.

Pulizia degli scolapiatti

Per una corretta manutenzione si raccomanda di:

- » pulire periodicamente il prodotto con acqua e sapone e asciugare con un panno morbido;
- » usare un prodotto anticalcare per eliminare eventuali depositi sulla griglia e sulla vaschetta. Risciacquare abbondantemente con acqua;
- » evitare l'utilizzo diretto sull'acciaio inox di detergenti contenenti cloruri;
- » evitare ristagni di acqua nella vaschetta raccogliogocce onde evitare la formazione di calcare, incrostazioni, muffe.

Per un corretto funzionamento del pensile scolapiatti:

- » le stoviglie devono scolare nella vaschetta raccogliogocce. Evitare quindi che parti di stoviglie vadano a toccare e dunque a sgocciolare sullo schienale posteriore del pensile che potrebbe danneggiarsi irreparabilmente;
- » Non possono essere collocati piatti con diametro maggiore di cm.26.

Pulizia spartifiamma, bruciatori, griglie

Dopo che i componenti si sono raffreddati, rimuoverli dalla loro sede e lavarli con acqua calda e detersivo per piatti. Lo sporco ostinato sui componenti in ghisa può essere rimosso utilizzando una spugna leggermente abrasiva ed uno sgrassatore. In alternativa utilizzare un detergente abrasivo in combinazione con spugna morbida abrasiva. Dopo la pulizia risciacquarli abbondantemente, e asciugarli con cura. Saltuariamente si consiglia di passare le superfici in ghisa (quando asciutte) con uno straccio leggermente imbevuto di olio di oliva. Non è consentito il lavaggio in lavastoviglie. Lo scolorimento degli elementi in ghisa è un fenomeno dovuto al normale utilizzo dell'apparecchiatura e non ne pregiudica le prestazioni.

Abbinamenti:

Il successivo abbinamento di alcuni elementi, ad esempio laccati, legni, impiallacciati, ecc a composizioni già installate riscontra generalmente alcune differenze nelle tonalità di colore che possono

variare leggermente e schiarirsi con la luce.

Sarebbe auspicabile avere un campione di riferimento per un migliore abbinamento con la composizione. Tuttavia le lievi differenze nel tempo sono comunque destinate a diminuire andando a uniformarsi.

Prodotti ceramici (Gres Laminam, Stone+ , MDI Induction by Inalco e Abitum): in caso di abbinamenti successivi, possono verificarsi possibili differenze nelle tonalità di colore, dato che nella fabbricazione industriale è quasi impossibile produrre pezzi di identica tonalità cromatica su lotti di produzione diversi. Il tono è la tonalità di colore che caratterizza un determinato lotto produttivo di lastre, prima del confezionamento si provvede a raggrupparle per omogeneità di colore, cioè per tono.

Le Lastre MDI Induction by Inalco abbinata a lastre in Stone+ dello stesso colore, possono avere una lieve differenza di tonalità, dovuta alla conformazione della lastra MDI Induction utilizzabile per la cottura ad induzione.

Prodotti lapidei (marmo, granito):

in caso di abbinamenti successivi, possono verificarsi possibili differenze nelle tonalità di colore e di struttura, trattandosi di materiale naturale non potrà mai dare una continuità di tono e venatura, più è distante l'epoca di estrazione ed il punto di cava, più marcate potranno essere le differenze.

Normalmente viene classificato sia il numero di blocco di estrazione dalla cava, che il numero di lastra all'interno dello stesso blocco.

Prodotti sintetici (quarz, iconcrete, corian):

in caso di abbinamenti successivi, possono verificarsi possibili differenze nelle tonalità di colore, dato che nella produzione industriale è quasi impossibile realizzare pezzi di identica tonalità cromatica su lotti di produzione diversi.

Fissaggio elementi

Gli elementi estraibili e le colonne devono essere regolarmente fissate a parete e ai mobili adiacenti tramite apposita ferramenta già compresa nel prodotto finito. Per elementi posizionati su isole e penisole o per le librerie, devono essere fissate/stabilizzate tramite l'apposita ferramenta (fissaggio a terra o soffitto) o zavorre, rispettando le indicazioni sui fogli istruzione. (verificare portata cestelli sezione portate elementi interni/esterni).

2. STRUTTURE E RIPIANI INTERNI

Tutte le nostre cucine hanno la struttura in pannelli ecologici realizzati al 100% con materiale legnoso post-consumo e certificati a bassissima emissione di formaldeide, in materiale idrofugo per resistere al meglio alle infiltrazioni d'acqua e all'umidità.

Per i bordi vengono usati collanti poliuretanicici per una buona resistenza all'acqua, al vapore e alle alte temperature.

Pulizia

Pulire le strutture e i ripiani interni, semplicemente con un panno morbido e umido oppure con **il panno in microfibra Ernestomeda** in dotazione nella scatola scatola "KITCHEN'CARE".

Portate dei mobili

Si consiglia di non caricare eccessivamente i singoli elementi e di distribuirlo tra gli elementi stessi; in particolare suggeriamo di riporre gli oggetti più pesanti nelle basi e negli armadi. I pensili hanno una portata massima di 80 Kg indipendentemente dal loro volume. I mobili che poggiano a terra (basi e armadi) con almeno quattro piedini hanno una portata massima di 250Kg indipendentemente dal loro volume.

Le basi ospese hanno una portata massima di 100 Kg. I fondi dei mobili sospesi subiscono una flessione quando vengono caricati con oggetti pesanti, quali possono essere quelli d'uso in cucina. Tale flessione sarà proporzionale sia alla lunghezza del fondo che al peso degli oggetti. Nei limiti dei pesi sopra riportati, la flessione dei fondi è da considerarsi normale.

Portate ripiani

Tutti i ripiani in gamma sono collaudati per supportare un peso netto pari a 40 kg senza che avvengano rotture dei supporti o delle strutture. Con l'aumentare del carico e/o della larghezza del ripiano aumenta la flessione del ripiano in modo variabile con la tipologia di ripiano utilizzato. Riportiamo in tabella i valori di peso oltre i quali il ripiano potrebbe presentare al centro una flessione maggiore di 3 mm.

TIPO RIPIANO/DIVISORIO	PROFONDITA' RIPIANO (cm)	LARGHEZZA da 15 a 60 cm	LARGHEZZA da 75 a 90 cm	LARGHEZZA 120 cm
 DIVISORIO ELEMENTI A GIORNO SP.12	PROF. 21 cm	5 Kg	-	-
	PROF. 35 cm	5 Kg	-	-
	PROF. 45 cm	5 Kg	-	-
 RIPIANO MELAMINICO	PROF. 35 cm	30 Kg	17 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	20 Kg	-
	PROF. 70 cm	40 Kg	20 Kg	-
 RIPIANO DOUBLE	PROF. 35 cm	35 Kg	30 Kg	20 Kg
	PROF. 60 cm	40 Kg	35 Kg	25 Kg
	PROF. 70 cm	40 Kg	35 Kg	25 Kg
 RIPIANO FILO CROMO	PROF. 35 cm	40 Kg	20 Kg	15 Kg
	PROF. 60 cm	40 Kg	30 Kg	25 Kg
 RIPIANO VITRE	PROF. 35 cm	30 Kg	20 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	20 Kg	-
	PROF. 70 cm	40 Kg	20 Kg	-
 RIPIANO VETRO	PROF. 35 cm	30 Kg	15 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	15 Kg	-
 RIPIANO MIX	PROF. 35 cm	40 Kg	35 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	30 Kg	-
	PROF. 70 cm	40 Kg	30 Kg	-
 RIPIANO ACCIAIO	PROF. 40 cm	-	40 Kg	30 Kg
	PROF. 50 cm	-	40 Kg	30 Kg
 RIPIANO MEDLEY	PROF. 20 cm	20 Kg	20 Kg	20 Kg
	PROF. 30 cm	20 Kg	20 Kg	20 Kg
 RIPIANO FIT	PROF. 60 cm	40 Kg	30 Kg	15 Kg
	PROF. 65 cm	40 Kg	30 Kg	15 Kg

Si raccomanda comunque di non sovraccaricare mai il ripiano e di porre gli oggetti in modo distribuito su tutta la sua superficie.

Portate elementi interni/esterni Ernestomeda

Nella seguente tabella sono riportati i valori di portata in Kg per diversi prodotti Ernestomeda. Tali valori si riferiscono al carico applicabile sull'elemento senza che avvengano rotture delle strutture portanti.

DESCRIZIONE	UTILIZZO	LARGHEZZA	PORTATA
CASSETTO-CESTONE LEGRABOX	BASE	TUTTE	70 Kg
CASSETTO MOVENTO	K-SYSTEM/ BASE SHOW	60 - 90 - 120 cm	40KG
VASSOI ESTRAIBILI TANDEM	BOX GIORNO SHOW	60 cm	30KG
CESTELLO ESTRAIBILE	BASE	TUTTE	30 Kg
CESTELLO PORTAPENTOLE	BASE	TUTTE	30 Kg
CESTELLO MEZZA LUNA FILO CROMO	BASE ANGOLO	90 cm	10 Kg
CESTELLO MAGIC CORNER	BASE ANGOLO	90 - 120 cm	14* Kg CESTELLO ESTERNO - 18* Kg CESTELLO INTERNO
CESTELLO LE MANS 2	BASE ANGOLO/ ARMADIO	90 - 120 cm	20* Kg PER CESTELLO
RIPIANO ALLUMINIO ESTRAIBILE	K-SYSTEM	60 - 90 - 120 cm	30 Kg
CESTELLO ESTRAIBILE PENSILE	PENSILE	15 cm	30 Kg
SCOLAPIATTI IN ACCIAIO INOX A 2 RIPIANI	PENSILE	TUTTE	22* Kg RIPIANO SUPERIORE 12* Kg RIPIANO INFERIORE
SCOLAPIATTI IN ACCIAIO INOX A 1 RIPIANO	PENSILE	TUTTE	12* Kg
CESTELLO CLICK FIXX	ARMADIO	30 cm	100 Kg - CARICO TOTALE 20 Kg SINGOLO RIPIANO
CESTELLO CONVOY LAVIDO	ARMADIO	60 cm	130 Kg - CARICO TOTALE 20 Kg SINGOLO RIPIANO
CESTELLO ESTRAIBILE	ARMADIO	30 cm	100 Kg
LAMINATO/FENIX/ MELAMINICO/LACCATO/ IMPIALLACCIATO	MENSOLA	-	20 Kg AL METRO LINEARE
LACCATO/LEGNO SPESSORE 5	MENSOLA	-	30 Kg AL METRO LINEARE
CLEVER/ORDER	MENSOLA	-	20 Kg AL METRO LINEARE
RIPIANO/CESTONE ESTRAIBILE ALLUMINIO FIT	BASE/ ARMADIO	45 - 60 - 75 90 - 120 cm	30 Kg
* il valore indica il carico NETTO applicabile sull'elemento			

3. ELEMENTI FINITURA METALLIX

Il Metallix è una nuova finitura sviluppata da Ernestomeda per le superfici metalliche (profili, accessori, zoccoli e maniglie).

Il metallo viene pretrattato attraverso fasi che prevedono un processo di spazzolatura delle superfici e successiva ossidazione utili a stabilizzare il materiale e a prepararlo alla colorazione finale che avviene attraverso un innovativo processo di verniciatura, frutto di una tecnologia brevettata, che permette di mantenere l'effetto metallo con elevate caratteristiche anticorrosione

Pulizia

Per una normale manutenzione degli elementi metallix usare un panno morbido, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** soffice inumiditi con acqua tiepida (30°-40°). Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire gli elementi sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » assolutamente l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente la superficie;
- » solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniacca;
- » l'uso di candeggina e prodotti contenenti candeggina che possono macchiare irrimediabilmente la superficie;
- » l'uso di alcool ;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4. ANTE

4.1 ANTE E PANNELLI IMPIALLACCIATI/ IMPIALLACCIATI ZERO GLOSS

Per le ante e pannelli impiallacciati delle nostre cucine usiamo legni ben stagionati della migliore qualità e li lavoriamo con la massima cura artigianale. Sono da noi trattate con le migliori vernici che non possono tuttavia scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti d'acqua. Il legno è un corpo igroscopico, cioè scambia umidità con l'esterno, così da assumere nel tempo l'umidità presente in un dato ambiente a una data temperatura. Quindi un legno in un ambiente molto secco cede





umidità e di conseguenza si ritira, al contrario, in ambiente molto umido, il legno acquisisce umidità aumentando le dimensioni. Questi lievi movimenti non vanno considerati come difetti ma movimenti naturali di un prodotto “vivo” in relazione al mutare delle stagioni. Inoltre, l’umidità finale del legno varia anche a seconda dell’uso, quindi è necessaria una particolare attenzione in questo senso (ad esempio accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura, asciugare subito le formazioni di vapore, i ristagni dell’acqua, ecc.).

L’impiallacciato zero gloss è stato sviluppato tramite un’accurata ricerca dei migliori materiali e prodotti presenti sul mercato, ottenendo questa nuova ed esclusiva finitura con un’elevata opacità, soft touch (morbidissima al tatto), anti impronta, anti riflesso, che conferisce al legno un effetto “crudo”.

Pulizia

Per una normale manutenzione delle ante impiallacciate usare un panno morbido, umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui si è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno, quindi che non graffi. Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature. Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell’anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d’acqua.

Variazioni di colore

Il legno è una materia prima naturale, presenta perciò differenze di colore e di struttura che sono parte delle caratteristiche del prodotto.

Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore. Elementi in legno acquistati in un secondo momento con il passare del tempo per effetto del normale invecchiamento tendono ad uniformarsi ai precedenti.

EVITARE

- » l’uso di alcool, solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca e candeggina;
- » prodotti a base di cere d’api o rinvigoriscenti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo;
- » l’utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4.2 ANTE TELAIO MASSELLO CON BUGNA IMPIALLACCIATA ZERO GLOSS

Il massello di legno è un corpo igroscopico, cioè scambia umidità con l'esterno, così da assumere nel tempo l'umidità presente in un dato ambiente a una data temperatura. Eventuali movimenti, crepe e mutamenti delle condizioni del legno, sono caratteristica imprescindibile di questo materiale e sono da imputare al naturale assestamento e alle diverse condizioni ambientali. Inoltre, l'umidità finale del legno varia anche a seconda dell'uso, quindi è necessaria una particolare attenzione in questo senso, ad esempio accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura, asciugare subito le formazioni di vapore, e i ristagni dell'acqua, ecc. Nelle nostre cucine usiamo legni ben stagionati della migliore qualità e li lavoriamo con la massima cura artigianale. Sono da noi trattate con le migliori vernici che non possono tuttavia scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti d'acqua.

L'anta telaio zero gloss è stata sviluppata tramite un'accurata ricerca dei migliori materiali e prodotti presenti sul mercato, ottenendo questa nuova ed esclusiva finitura con un'elevata opacità, soft touch (morbidissima al tatto), anti impronta, anti riflesso, che conferisce al legno un effetto "crudo".

Pulizia

Per una normale manutenzione delle ante telaio usare un panno morbido, umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui si è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno, quindi che non graffi. Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature. Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Variazioni di colore

Il legno è una materia prima naturale, presenta perciò differenze di colore e di struttura che fanno parte delle caratteristiche del prodotto. Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore. Elementi in legno acquistati in un secondo tempo tendono ad adeguarsi ai precedenti dopo un certo periodo.

EVITARE

- » l'uso di alcool, solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca e candeggina;
- » prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;

» di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo;

» l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4.3 ANTE E PANNELLI LEGNO DELUXE

Il massello di legno è un corpo igroscopico, cioè scambia umidità con l'esterno, così da assumere nel tempo l'umidità presente in un dato ambiente a una data temperatura. Eventuali movimenti crepe e mutamenti delle condizioni del legno, sono caratteristica imprescindibile di questi materiali e sono da imputare al naturale assestamento e alle diverse condizioni ambientali. Inoltre, l'umidità finale del legno varia anche a seconda dell'uso, quindi è necessaria una particolare attenzione in questo senso, ad esempio accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura, asciugare subito le formazioni di vapore, e i ristagni dell'acqua, ecc.

In ambienti con climi particolarmente umidi o secchi può essere opportuno dotare l'ambiente dove è posizionata la cucina di sistemi idonei a riportare il tasso di umidità a valori adeguati (tra il 45% e il 60% con una tolleranza minima del 35% ed una massima fino al 90%).

Non indirizzare sui componenti in legno massello aria forzata particolarmente secca (da termoconvettori).

Non posizionare fonti luminose (in particolare faretti o lampade alogene) a distanza ravvicinata dai manufatti in legno Deluxe, poiché il calore emesso dalle lampade rende il legno molto secco, compromettendo la sua stabilità.

Fanno parte delle caratteristiche intrinseche al materiale, nodi, crepe, spaccature, bordi scheggiati, fori, avvallamenti, righe ripetute, alonature chiare e scure, zone rossastre, (causate dal tannino presente nel legno), sfumature e inserti a tinte di colori differenti causate da un'esposizione alla luce naturale.

Il materiale può presentare zone stuccate per minimizzare alcune imperfezioni.

Pulizia

Per una normale manutenzione delle ante in legno usare un panno in cotone morbido, umido e soffice per il rovere Vintage e il **panno in microfibra Ernestomeda** per il rovere Quercus. Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui si è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno, quindi che non graffi. Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature. Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Variazioni di colore

Il legno è una materia prima naturale, presenta perciò differenze di colore e di struttura che fanno parte delle caratteristiche del prodotto.

Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore. Elementi in legno acquistati in un secondo tempo tendono ad adeguarsi ai precedenti dopo un certo periodo.

EVITARE

- » l'uso di alcool, solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca e candeggina;
- » prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo;
- » colature d'acqua asciugandole immediatamente;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4.4 ANTE E PANNELLI LACCATI

Per le ante e pannelli laccati delle nostre cucine utilizziamo le migliori vernici e la fase di verniciatura viene eseguita esclusivamente a mano, tuttavia non è possibile scongiurare completamente eventuali danni provocati da persistenti infiltrazioni e sgocciolamenti d'acqua.

Il colore del laccato subisce nel tempo alcune variazioni, dovute all'invecchiamento naturale del prodotto e ad esposizioni alla luce.

LACCATURA GLOSSIX/EASY GLOSS/FLAT MATT

Le nostre ante laccate si differenziano per tipologia di laccatura. La laccatura glossix ha una finitura lucida con spazzolatura finale che conferisce al prodotto una resistenza superficiale elevata. La laccatura easy gloss ha una finitura lucida con lieve spazzolatura finale mantenendo comunque una buona resistenza. La laccatura flatt matt ha una finitura opaca con il miglior compromesso tra grado di opacità e resistenza.

LACCATURA ANTIBATTERICA EFFETTO METALLO SATINATO/ MIRROR

Il processo produttivo di questa finitura unisce tecnologia ed artigianalità, dando vita a lacche che sono miscele che contengono vere particelle di metallo che al momento della verniciatura potrebbero formare piccolissime puntinature superficiali rilevabili al tatto ma da considerarsi compatibili con il prodotto finito, la satinatura superficiale (quando presente) è la lavorazione artigianale che ne valorizza l'effetto finale. L'esposizione della superficie laccata a fonti luminose, a variazioni di luminosità ed alla visualizzazione da angolature diverse, possono generare effetti cangianti,

che sono peculiari della laccatura ad effetto metallo.

Il laccato metallo Mirror ha la particolarità di avere un effetto specchiante.

I nostri laccati effetto metallo Mirror e satinato contengono additivi igienizzanti efficaci nella riduzione fino al 99,9% della contaminazione batterica delle superfici.

Le nostre prove di laboratorio attestano una riduzione quasi totale della carica batterica dopo 24 ore dall'avvenuto contatto con ceppi gram positivi (*Staphylococcus aureus*) che gram negativi (*Escherichia coli*).

LACCATURA ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™

Si tratta di una laccatura sviluppata per ottenere un elevato grado di opacità mantenendo inalterate le caratteristiche di resistenza di un prodotto laccato opaco flat matt con il valore aggiunto di proprietà antigraffio, soft touch (morbidissima al tatto), anti impronta, anti riflesso, facile da pulire.

Pulizia

Per una normale manutenzione delle ante laccate usare un panno morbido, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** soffice inumidito con acqua tiepida (30°- 40°). Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Scalfiture della vernice

In caso di scalfiture utilizzare la "bocchetta ritocco" fornita in dotazione al momento della consegna della cucina, applicando correttamente sull'anta una giusta quantità di vernice. Un'ulteriore "bocchetta ritocco" può anche essere richiesta direttamente al vostro rivenditore.

EVITARE

- » l'uso di alcool, solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca e candeggina;
- » l'uso di creme e spugne abrasive o pagliette in acciaio che rigerebbero irrimediabilmente le ante;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore che il laccato può subire nel corso del tempo;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » il contatto accidentale del caffè specialmente per la laccatura ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™

4. 5 ANTE E PANNELLI FENIX

Le ante in FENIX NTM si contraddistinguono per una bassa riflessione della luce quindi estremamente opache anti impronta e piacevolmente soft touch. La riparabilità termica conferisce a questo materiale la capacità di rigenerarsi da eventuali micrograffi superficiali. Le caratteristiche principali sono: estrema facilità di pulizia, alto abbattimento della carica batterica e proprietà antimuffa, grande resistenza allo strofinamento, ai graffi e all'abrasione, così come ai solventi acidi e ai reagenti di uso domestico.

Pulizia

Manutenzione ordinaria: la superficie di FENIX NTM deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare; è sufficiente un panno morbido umido oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** umido, con acqua calda o detersivi. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detersivi o disinfettanti domestici. E' consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica, per la normale pulizia e manutenzione della superficie.

Manutenzione straordinaria: in presenza di tracce di sporco non rimoscibili con normali detersivi domestici, a causa della topografia irregolare della superficie di

FENIX NTM e la sua estrema chiusura, consigliamo per la pulizia l'utilizzo di solventi aromatici non aggressivi (acetone, solvente per unghie). Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua. In caso di presenza di micrograffi, si prega di seguire le istruzioni per la riparazione della superficie riportate nel capitolo "piani di lavoro" al paragrafo "piani Fenix NTM"

Macchie di vario tipo

In caso di presenza di macchie, si prega di consultare la tabella contenente i prodotti di pulizia consigliati riportata nel capitolo 'piani di lavoro' al paragrafo 'piani Fenix NTM'.

EVITARE

- » di trattare la superficie con prodotti contenenti sostanze abrasive, spugne abrasive o strumenti non adatti, come carta vetrata o paglietta;
- » prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie



» quando si usano solventi, di utilizzare un panno non perfettamente pulito in modo da non lasciare aloni sulla superficie di FENIX NTM. Gli eventuali segni possono comunque essere rimossi sciacquando con acqua calda e asciugando;

» i lucidanti per mobili e, in genere, i detergenti contenenti cere perché sulla superficie compatta di FENIX NTM tendono a formare uno strato appiccicoso.

4.6 ANTE E PANNELLI LAMINATO

I materiali utilizzati sono in laminato HPL, (laminato ad alta pressione) un materiale di qualità superiore con eccezionali doti di durezza e resistenza al graffio, all'usura, all'urto, agli agenti chimici e al fuoco.

Pulizia

Il laminato HPL è facile da pulire e non necessita di alcuna particolare manutenzione. La maggior parte delle macchie è lavabile con sola acqua e sapone asciugabile con panni morbidi oppure con il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, usare una spugna ed un detergente specifico per laminati (come ad esempio detergente "Power House" disponibile presso i nostri rivenditori) oppure detergenti per vetri. Rimuovete quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature od opacizzazioni. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Macchie di vario tipo

I prodotti di pulizia consigliati per macchie persistenti (olio, inchiostro, grasso ecc.) possono essere, alcool e acetone o detergenti sgrassanti in genere. Per le macchie di calcare utilizzare detergenti che contengono basse percentuali di acidi citrico o acetico (acqua tiepida, con aggiunta di aceto bianco, o limone).

EVITARE

- » prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore;
- » di utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia dei bordi (alcool, acetone, detergenti sgrassanti concentrati);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4.7 ANTE E PANNELLI HI-MELAMINE

Le ante Hi-Melamine sono costituite da uno strato di carta impregnato con resine termoindurenti. Questo trattamento conferisce buona robustezza al materiale, resistenza a graffi, urti, abrasioni, sostanze chimiche e calore.

Pulizia

La superficie delle ante Hi-melamine è facile da pulire e non necessita di alcuna particolare manutenzione. La maggior parte delle macchie è lavabile con acqua e sapone e asciugabile con panni morbidi oppure con il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, usare una spugna ed un detergente specifico per laminati (come ad esempio detergente "Power House" disponibile presso i nostri rivenditori) oppure detergenti per vetri. Rimuovete quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature od opacizzazioni. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Macchie di vario tipo

I prodotti di pulizia consigliati per macchie persistenti (olio, inchiostro, grasso ecc.) possono essere, alcool o detergenti sgrassanti in genere. Per le macchie di calcare utilizzare detergenti che contengono basse percentuali di acidi citrico o acetico (acqua tiepida, con aggiunta di aceto bianco, o limone).

EVITARE

- » prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante opache;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole, per ritardare il processo di variazioni di colore;
- » di utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia dei bordi (alcool, acetone, detergenti sgrassanti concentrati);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4.8 ANTE E PANNELLI ACCIAIO

L'acciaio inox, anche se forte e resistente, necessita comunque di alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione. L'acciaio utilizzato per la produzione è del tipo inossidabile 18/10 codice AISI 304.

Pulizia

Per una normale manutenzione delle ante acciaio usare un panno morbido o pelle scamosciata oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, utilizzare un panno con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinando la superficie con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura, seguito da un buon

risciacquo ed asciugatura. Per evitare di recare danni, si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna.

Pulire le ante sempre a macchia fresca.

Macchie di vario tipo

Per le macchie di calcare utilizzare detergenti che contengono basse percentuali di acidi citrico o acetico (acqua tiepida, con aggiunta di aceto bianco, o limone).

Evitate il più possibile la formazione di tali macchie asciugando al più presto tutte le gocce d'acqua.

Per macchie ostinate intervenire con detergenti o creme specifiche reperibili facilmente in commercio; oppure usare la crema polivalente Ernestomeda che trovate in dotazione in ogni cucina all'interno della scatola "KITCHEN'CARE", rispettando le indicazioni riportate sulla confezione. Nel caso di macchie molto persistenti ed ostinate si può utilizzare la crema professionale per la pulizia Easy Clean Barazza oppure la "Inox Creme Franke" (disponibili presso i nostri rivenditori) rispettando le indicazioni riportate sulle confezioni e risciacquando abbondantemente dopo l'utilizzo e asciugando tempestivamente con panni morbidi seguendo il verso della satinatura.

È necessario tenere conto che queste creme sono leggermente abrasive e quindi possono alterare la lucentezza o la satinatura dell'acciaio.

EVITARE

» assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti perché possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente;

» l'utilizzo di pagliette metalliche, spugnette abrasive, sostanze abrasive e detersivi in polvere perché la superficie in acciaio si riga abbastanza facilmente.

4. 9 ANTE TELAIO VERNICIATO CON VETRO

L'anta è costituita da un telaio perimetrale e da un pannello posteriore di chiusura in alluminio verniciato, con frontale in vetro temperato, per conferire loro una maggiore resistenza meccanica e la massima sicurezza in caso di rottura (in questo caso si trasformano in frammenti minuti e non taglienti, grazie ad un particolare trattamento del vetro stesso). Il telaio in alluminio conferisce leggerezza e robustezza all'anta e presenta ottime doti di resistenza all'ossidazione.

Pulizia telaio

Per una normale manutenzione del telaio laccato usare un panno morbido, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** soffice inumiditi con acqua tiepida (30° - 40°). Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei

vetri oppure un sapone neutro. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua

Pulizia vetro

Per una normale manutenzione dei vetri usare un panno morbido umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, utilizzare un panno con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri, oppure un sapone neutro. Per i vetri in finitura opaca, è consigliabile una pulizia più frequente anche con l'utilizzo della "spugna magica", pulire le ante sempre a macchia fresca.

EVITARE

» l'uso di sostanze abrasive, solventi e qualsiasi altro detergente aggressivo;

» l'uso di alcool nel lato posteriore dell'anta e nel telaio;

» l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

4. 10 ANTE TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/ LACCATO CON PANNELLO ESTETICO IN VARI MATERIALI

L'anta è costituita da un telaio perimetrale in alluminio anodizzato o laccato, con pannello frontale in diversi materiali, e da un pannello posteriore di chiusura in alluminio. Quando previsto, l'anta è dotata di un filtro d'aerazione posizionato sul lato inferiore o superiore. Il telaio in alluminio conferisce leggerezza e robustezza all'anta e presenta ottime doti di resistenza all'ossidazione. La tonalità dell'alluminio anodizzato può variare leggermente da profilo a profilo, lievi differenze di tono sono intrinseche al processo di produzione e non sono da reputarsi dei difetti.

Pulizia telaio

Anodizzato: Pulire le superfici in alluminio con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandole con una spugna sintetica. Risciacquare e asciugare con un panno morbido. È possibile usare anche il **panno in microfibra Ernestomeda** per mantenere pulite le superfici. In caso di macchie resistenti usare aceto bianco bollente o alcool denaturato utilizzando un panno morbido per la pulizia. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Laccato: Per una normale manutenzione del telaio laccato usare un panno morbido, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** soffice inumiditi con acqua tiepida (30°- 40°). Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte

interna dell'anta (in un angolo) prima di utilizzarlo nella parte esterna. Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Pulizia del filtro: non può e non deve essere smontato. È sufficiente pulirlo periodicamente con l'aspirapolvere.

EVITARE

- » assolutamente l'uso di creme abrasive o pagliette in acciaio che righerebbero irrimediabilmente la superficie;
- » solventi o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca;
- » l'uso di candeggina e prodotti contenenti candeggina che possono macchiare irreparabilmente la superficie;
- » l'uso di alcool per i profili laccati;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

Pulizia pannello estetico

PANNELLO ESTETICO IMPIALLACCIATO

Pulizia e manutenzione del pannello fare riferimento al capitolo "ante e pannelli impiallacciati".

PANNELLO ESTETICO DELUXE

Pulizia e manutenzione del pannello fare riferimento al capitolo "ante e pannelli DELUXE".

PANNELLO ESTETICO LACCATO

Pulizia e manutenzione del pannello fare riferimento al capitolo "ante e pannelli laccati".

PANNELLO ESTETICO VETRO

Pulizia e manutenzione del pannello fare riferimento al capitolo "ante telaio verniciate con vetro".

PANNELLO ESTETICO CORIAN®

Per una normale manutenzione dei pannelli in Corian®, usare un panno morbido oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** inumiditi. Per macchie persistenti, usare una spugna abrasiva e un detergente o una soluzione per la pulizia delle superfici a base di ammoniaca. Solo in presenza di macchie particolarmente tenaci o di un graffio significativo sarà possibile utilizzare una spugna abrasiva con della candeggina. Risciacquare parecchie volte con acqua calda ed asciugare con un panno morbido.

Per ridare l'aspetto originale passare un panno umido e una crema abrasiva leggera sull'intera superficie del piano con un movimento circolare.

Pulire le ante sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » solventi o smacchiatori, acetone, trielina;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

PANNELLO ESTETICO GRES LAMINAM

Grazie al processo produttivo impiegato, alle materie prime di elevata qualità ed alle temperature di cottura di circa 1200° C, i pannelli in Gres risultano avere caratteristiche di resistenza al calore, alle macchie, al graffio e vantano proprietà idrorepellenti. Per tali motivi le operazioni di pulizia del piano risulteranno semplici ed efficaci. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma è da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale.

Pulizia

Per una normale manutenzione dei pannelli in Gres usare un panno morbido umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. In generale, è possibile utilizzare anche detergenti neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto.

Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detergenti non abrasivi a pH neutro; detergenti leggermente abrasivi; detergenti acidi o basici. Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del pannello.

È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati.

Pulire il pannello sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » l'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disgorganti);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

PANNELLO ESTETICO IN STONE+

Lo Stone+ è ricavato dalla selezione e fusione dei minerali più puri, compattati con successiva cottura a forno a temperature maggiori di 1200°.

Le sue proprietà tecnologiche gli conferiscono durezza rendendolo adatto ad ambienti sia interni che esterni. La sua superficie compatta e non porosa previene inoltre l'accumulo di batteri o funghi.

I colori e finiture non variano se utilizzato in ambienti esterni dal momento che questo materiale resiste all'effetto dei raggi ultravioletti senza generare alterazioni in superficie.

Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma è da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale.

Pulizia

Per una normale manutenzione dei pannelli in Stone+ usare un panno morbido umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. In generale, è possibile utilizzare anche dell'acqua calda o detersivi neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto.

Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detersivi non abrasivi a pH neutro; detersivi leggermente abrasivi; detersivi acidi o basici. Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del pannello.

È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati.

Pulire il pannello sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » l'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disorgoganti);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

5. PIANI DI LAVORO

Il piano di lavoro riveste una notevole importanza all'interno della composizione della cucina, essendo uno degli elementi più utilizzati. Ernestomeda esegue un'accurata selezione dei materiali per la produzione dei piani; lo scopo è quello di fornire un prodotto con buone prestazioni di utilizzo, indipendentemente dal tipo di materiale scelto; a tal proposito vengono eseguite prove di laboratorio presso il nostro Testing Lab oppure al centro tecnologico COSMOB.

Non esiste un materiale che in assoluto possa essere considerato migliore per il piano della cucina. Ogni materiale ha dei pro e dei contro.

Ernestomeda rende i propri piani di lavoro riconoscibili grazie alla presenza del logo nello spessore frontale di ognuno di essi. Per un corretto uso e manutenzione del piano, al fine di mantenere nel tempo il più possibile inalterate le sue caratteristiche originarie, si raccomanda di leggere attentamente il paragrafo corrispondente al materiale del piano di lavoro acquistato.

5.1 PIANI QUARZ

Vi consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti e/o le informazioni che in maniera più approfondita trovate nel "Manuale Pulizia Top Quarz", in dotazione in ogni cucina all'interno della scatola "KITCHEN'CARE".

Caratteristiche

I piani in quarz sono composti da oltre il 90% di quarz naturale e per la restante parte da resine acriliche e

pigmenti colorati. Questa composizione garantisce al piano ottime prestazioni alle abrasioni, all'attacco di agenti chimici, all'assorbimento di liquidi. La presenza di sporadici puntini sulla superficie del top è causata dalla naturale composizione della graniglia e delle polveri di quarzo che compongono il materiale. Su alcune finiture e colori, chiazze, macchioline, venature, fanno parte delle caratteristiche del materiale. Tutto questo non è da considerarsi un difetto e non ne altera l'aspetto estetico e funzionale.

Abrasioni

Il piano in quarz resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

Calore

Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di non lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detersivi neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca.

Pulizia piani finitura lucida

Per la pulizia quotidiana utilizzare una spugnetta o il **panno in microfibra Ernestomeda** inumidito d'acqua, detersivi neutri o prodotti per i vetri. Per le macchie ostinate è consigliabile l'utilizzo di detersivi più aggressivi (sgrassatori, e detersivi cremosi) da

rimuovere subito dopo mediante una spugna; non lasciare agire questi prodotti per lungo tempo sul piano perché potrebbero lasciare aloni. Risciacquare quindi con acqua e sapone e asciugare con un panno asciutto. Evitare l'uso quotidiano di detergenti aggressivi o prodotti industriali. Gli sgrassatori normali in commercio sono più che sufficienti per un'ottima pulizia del top poiché la superficie in quarz è estremamente compatta e lo sporco si rimuove con molta facilità.

Pulizia Piani finitura VELVET/TATUM

Per la pulizia quotidiana utilizzare una spugnetta o il **panno in microfibra Ernestomeda** inumidito d'acqua, detergenti neutri o prodotti per i vetri. Per le macchie ostinate è consigliabile l'utilizzo di detergenti più aggressivi (sgrassatori) da rimuovere subito dopo mediante una spugna; non lasciare agire questi prodotti per lungo tempo sul piano perché potrebbero lasciare aloni. Risciacquare quindi con acqua e sapone e asciugare con un panno asciutto. Evitare l'uso quotidiano di detergenti aggressivi, detergenti cremosi (in quanto essendo abrasivi potrebbero, con un uso prolungato, levigare la finitura del top lucidandola) o prodotti industriali. Gli sgrassatori normali in commercio sono più che sufficienti per un'ottima pulizia del top poiché la superficie in quarz

è estremamente compatta e lo sporco si rimuove con molta facilità.

Pulizia macchie di calcare

Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVITARE

- » l'uso di candeggina;
- » di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante;
- » assolutamente l'uso di solventi come acetone e diluenti alla nitro;
- » tricetilene, solventi industriali, l'acido fluoridrico, la soda caustica e i solventi per vernici;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio.
- » il contatto con brillantanti per lavastoviglie e decalcificanti per macchine da caffè, essendo molto acidi potrebbero sbiancare la superficie del piano.



ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5.2 PIANI IN ICONCRETE

Caratteristiche

I piani in ICONcrete sono realizzati con pannelli frutto di un ricomposto di materie prime ad alta resistenza chimica e meccanica colorate con pigmenti. Questa composizione garantisce al piano ottime prestazioni alle abrasioni, all'attacco di agenti chimici, all'assorbimento di liquidi e al calore. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto; la superficie della lastra può presentare lievi avvallamenti e zone con smagliature/ grinze: tali effetti sono voluti appositamente per riproporre la struttura del cemento e sono da considerarsi come caratteristica intrinseca del materiale ed in quanto tali non ne alterano il prestigio estetico e funzionale.

Abrasioni

Il piano in ICONcrete resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

Calore

Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bisticchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio.

Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per

evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca.

Per la pulizia quotidiana utilizzare una spugnetta o il **panno in microfibra Ernestomeda** inumidito d'acqua, detergenti neutri o prodotti per i vetri. Per le macchie ostinate è consigliabile l'utilizzo di detergenti più aggressivi (sgrassatori) da rimuovere subito dopo mediante una spugna; non lasciare agire questi prodotti per lungo tempo sul piano perché potrebbero lasciare aloni. Risciacquare quindi con acqua e sapone e asciugare con un panno asciutto. Evitare l'uso quotidiano di detergenti aggressivi, detergenti cremosi (in quanto essendo abrasivi potrebbero, con un uso prolungato, levigare la finitura del top lucidandola) o prodotti industriali. Gli sgrassatori normali in commercio sono più che sufficienti per un'ottima pulizia del top poiché la superficie in ICONcrete è estremamente compatta e lo sporco si rimuove con molta facilità.

Pulizia macchie di calcare

Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVITARE

- » l'uso di candeggina;
- » di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante;
- » assolutamente l'uso di solventi come acetone e diluenti alla nitro;
- » tricotilene, solventi industriali, l'acido fluoridrico, la soda caustica e i solventi per vernici;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio.
- » il contatto con brillantanti per lavastoviglie e decalcificanti per macchine da caffè, essendo molto acidi potrebbero sbiancare la superficie del piano.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 3 PIANI GRES LAMINAM

Caratteristiche

Grazie al processo produttivo impiegato, alle materie prime di elevata qualità ed alle temperature di cottura di circa 1200° C, i piani in Gres risultano avere caratteristiche di resistenza al calore, alle macchie, al graffio e vantano proprietà idrorepellenti. Per tali motivi le operazioni di pulizia del piano risulteranno semplici ed efficaci. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma è da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale.

Abrasioni

Il piano in gres resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

Calore

Contatti con cibi bollenti e pentole o padelle calde non procurano danni alla superficie. Si consiglia comunque l'utilizzo di sottopentola.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Le lastre in gres porcellanato sono costituite da una superficie quasi completamente impermeabile, quindi estremamente facile da pulire.

Per una normale manutenzione dei piani in Gres usare un panno morbido umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. In generale, è possibile utilizzare anche detergenti neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto.

Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detergenti non abrasivi a pH neutro; sgrassatori universali, detergenti leggermente abrasivi; detergenti acidi o basici. Macchie e residui

di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del pannello.

È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati.

Per maggiori approfondimenti su pulizia e manutenzione, è possibile consultare il QR code sotto riportato.



EVITARE

- » l'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disgorganti);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di solventi in prossimità dei bordi.
- » Non utilizzare prodotti contenenti cere o brillantanti.
- » Evitare l'utilizzo di lame in ceramica direttamente sul piano: servirsi di tagliere.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 4 PIANI "STONE+ / "MDi INDUCTION by INALCO

Caratteristiche

Per la realizzazione dei piani "Stone+/"MDi Induction by Inalco vengono selezionate le materie prime più pure che attraversano un processo di compattazione a 4.000 kg/mq, e successivamente di sinterizzazione a temperature di oltre 1200 °C. Si tratta di un materiale sostenibile, riciclabile al 100% e composto dal 50% di minerali riciclati.

L'alta resistenza della superficie e la sua mancanza di porosità, le rendono ideale per gli ambienti di tutti i giorni in cui l'igiene è un requisito fondamentale.

Non subiscono il passaggio del tempo: si tratta di materiali molto resistenti, adatti ad essere utilizzati sia in ambienti interni che esterni. Anche quando utilizzati all'esterno, sono in grado di mantenere il loro aspetto inalterato nel tempo. Le operazioni di pulizia del piano risultano semplici ed efficaci. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma è da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale così come le filature di stampa non possono essere considerati difetti, perché replicano al meglio l'effetto venato dei materiali naturali.

Abrasioni e urti

Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti in metallo, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. I colori scuri si possono danneggiare più facilmente rispetto alle altre finiture e colorazioni. Le lastre si distinguono per la loro elevata durezza e resistenza, nonostante ciò bisogna prestare attenzione a non danneggiare, in particolare, spigoli, bordi, bisellature ecc. tramite urti accidentali, perché sono la parte più delicata del top.

Calore

Il piano non si infiamma e non emana sostanze tossiche se esposto ad alte temperature. Contatti con cibi bollenti e pentole o padelle calde non procurano danni alla superficie. Si consiglia comunque l'utilizzo di sottopentola.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

Le lastre sono costituite da una superficie quasi completamente impermeabile, quindi estremamente facile da pulire. La sua superficie compatta e non porosa previene inoltre l'accumulo di batteri o funghi, pertanto i prodotti alimentari possono essere posti a contatto diretto con il piano. I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detersivi neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua. Per una normale manutenzione dei piani usare un panno morbido umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. In generale, è possibile utilizzare anche detersivi neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto. Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detersivi non abrasivi a pH neutro, sgrassatori universali, detersivi leggermente abrasivi, detersivi acidi o basici. Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare

applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del piano. È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati.

Pulizia piastre MDI induction

la pulizia delle piastre induction è necessario effettuarla a macchia fresca, in caso di sporco ostinato o residui di bruciato, seguire le indicazioni sotto riportate:

-riscaldare la piastra da pulire portando in ebollizione dell'acqua (2 cm) tramite una pentola.

-togliere la pentola e applicare uno sgrassatore universale, o in caso di sporco persistente utilizzare un prodotto per la pulizia delle griglie barbecue.

-fare agire il prodotto 2/3 minuti e rimuovere lo sporco con più passaggi di panno carta.

-ripetere le operazioni sopra riportate fino alla totale rimozione dello sporco.

Risciacquare e asciugare bene tutta la superficie.

Per maggiori approfondimenti su pulizia e manutenzione, è possibile consultare il QR code sotto riportato.



EVITARE

- » l'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disingorganti);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di solventi in prossimità dei bordi;
- » Non utilizzare prodotti contenenti cere o brillantanti;
- » Evitare l'utilizzo di lame in ceramica direttamente sul piano: servirsi di tagliere.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

Le Lastre MDI Induction by Inalco abbinata a lastre in Stone+ dello stesso colore, possono avere una lieve differenza di tonalità, dovuta alla conformazione della lastra MDI Induction utilizzabile per la cottura ad induzione.

5. 5 PIANI ABITUM

Caratteristiche

Grazie al processo produttivo impiegato, alle materie prime di elevata qualità ed alle temperature di cottura di circa 1200° C, i piani "ABITUM" risultano avere caratteristiche di resistenza al calore, alle macchie, al graffio e vantano proprietà idrorepellenti. Per tali motivi le operazioni di pulizia del piano risulteranno semplici ed efficaci. Qualunque particella di differente colorazione presente sulla superficie della lastra o del prodotto finito non costituisce difetto ma è da considerarsi come caratteristica intrinseca della materia prima utilizzata ed in quanto tale non ne altera il prestigio estetico e funzionale.

Abrasioni

Il piano "ABITUM" resiste bene a graffi e abrasioni causate da utensili da cucina. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'uso di taglieri.

Calore

Contatti con cibi bollenti e pentole o padelle calde non procurano danni alla superficie. Si consiglia comunque l'utilizzo di sottopentola.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Pulire la superficie sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Le lastre "ABITUM" sono costituite da una superficie quasi completamente impermeabile, quindi estremamente facile da pulire.

Per una normale manutenzione dei piani "ABITUM" usare un panno morbido umido e soffice, oppure il panno in microfibra Ernestomeda. In generale, è possibile utilizzare anche detergenti neutri, risciacquando ed asciugando poi con un panno asciutto. Nel caso di macchie ostinate è possibile procedere, a seconda della natura dell'agente macchiante, con tecniche di pulizia via via più incisive utilizzando alcuni specifici prodotti quali: detergenti non abrasivi a pH neutro, sgrassatori universali,

detergenti leggermente abrasivi, detergenti acidi o basici. Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del piano.

È fondamentale rispettare le informazioni riportate nelle schede tecniche e nelle etichette dei prodotti utilizzati.

Per maggiori approfondimenti su pulizia e manutenzione, è possibile consultare il QR code sotto riportato.



EVITARE

- » l'utilizzo di acido fluoridrico (presente per esempio nei prodotti disgorganti);
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di solventi in prossimità dei bordi;
- » Non utilizzare prodotti contenenti cere o brillantanti;
- » Evitare l'utilizzo di lame in ceramica direttamente sul piano: servirsi di tagliere.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 6 PIANI MARMO

Caratteristiche

Il marmo è un materiale di origine sedimentaria calcarea cristallina composta principalmente da carbonato di calcio. Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie anche all'interno della stessa lastra, come Marmorine bianche, concentrazioni di taroli e piriti. Venature e breccie di finitura/dimensione di volta in volta diverse, date da rottura della roccia nei secoli (terremoti, smottamenti, assestamenti ecc.) che si riempiono di altri minerali trasportati dalle acque piovane che in esse penetrano, magrosità, macchie chiare e scure anche all'interno della stessa lastra e piccoli fossili. Microrotture e venature vengono stuccate o resinate, questi processi sono necessari per consolidare la struttura e ne chiudono eventuali microfessure, fori o irregolarità superficiali. La variabilità del materiale rende uniche ed irripetibili le lastre di ogni blocco, di conseguenza la composizione di top che vi verrà consegnata non potrà essere identica a quanto visionato presso il rivenditore o scheda prodotto e/o campione colore. Normalmente si cerca di approvvigionarsi di materiale simile per



colore e struttura, ma questo è in relazione alle regole naturali della formazione geologica del materiale stesso. Assicuriamo comunque che la qualità del marmo acquistato sarà conforme alla scelta fatta. Il prodotto può modificarsi acquisendo un aspetto che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo.

Abrasioni

Questi piani, a causa della struttura calcarea, non risultano particolarmente resistenti a urti e abrasioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare sempre un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Calore

Il calore può causare delle opacizzazioni della superficie del piano. Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle

rotture o alterarne il colore.

Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bisticchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. In particolare prestare attenzione a prodotti contenenti sostanze acide, come l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi) che agiscono sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza o addirittura



corrodendola. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Fare attenzione all'acqua in quanto contiene sostanze (sali, calcare o sostanze chimiche) che favoriscono la comparsa di macchie o aloni difficilmente asportabili. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Per ridurre tali rischi, trattiamo i marmi secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento come quello da noi applicato, vede normalmente diminuita la sua efficacia dopo due/tre mesi, periodo che può variare in base all'utilizzo del piano (quando una goccia d'acqua fa cambiare colore al materiale vuol dire che l'oleo-idro repellente ha perso efficacia e quindi il materiale va trattato).

È molto importante dunque rinnovarlo periodicamente, utilizzando appositi prodotti in vendita presso i nostri rivenditori. Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione, tenendo comunque presente che il trattamento non rende il piano indenne all'azione delle sostanze acide (ad es. succo di limone o prodotti anti calcare). Per una normale manutenzione dei piani in marmo utilizzare acqua tiepida e sapone neutro asciugando con un panno morbido, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**.

Pulizia zone lavaggio integrate

Le vasche integrate necessitano la stessa manutenzione del piano, è buona norma asciugarle sempre dopo l'uso per evitare ristagni d'acqua o altri liquidi. Per evitare macchie di ogni genere non lasciare a contatto per lungo tempo né spugne bagnate, né pagliette, né cibi o liquidi acidi o salini che possono corrodere la superficie. L'utilizzo quotidiano della vasca, può portare il prodotto a modificarsi nel tempo, questo normale processo di trasformazione è proporzionale alla manutenzione e cura dello stesso.

EVITARE

- » il contatto con sostanze acide ed oleose (limone, agrumi, succo di frutta, vino aceto, olio, caffè, ecc....) che potrebbero creare macchie e opacizzare il materiale stesso;
- » l'uso di candeggina e ammoniaca;
- » di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante;
- » assolutamente l'uso di solventi come acetone e diluenti alla nitro;
- » l'utilizzo di prodotti che contengano sostanze acide o anticalcare;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio.

» il contatto con brillantanti per lavastoviglie e decalcificanti per macchine da caffè, essendo molto acidi potrebbero sbiancare la superficie del piano.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5.7 PIANI GRANITO

Caratteristiche

Il granito è un prodotto naturale di origine vulcanica con una struttura porosa e al tempo stesso compatta, particolarmente resistente alle abrasioni e alle sollecitazioni d'urto.

Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie anche all'interno della stessa lastra. Venature di finitura/dimensione di volta in volta diverse, date da rottura della roccia nei secoli (terremoti, smottamenti, assestamenti ecc.) che si riempiono di altri minerali trasportati dalle acque piovane che in esse penetrano. Macchie chiare e scure, fiocchettature anche all'interno della stessa lastra possono accentuarsi con l'operazione di fiammatura.

Microrotture e venature vengono stuccate o resinare, questi processi sono necessari per consolidare la struttura e ne chiudono eventuali microfessure, fori o irregolarità superficiali.

La variabilità del materiale rende uniche ed irripetibili le lastre di ogni blocco, di conseguenza la composizione di top che vi verrà consegnata non potrà essere identica a quanto visionato presso il rivenditore o scheda prodotto e/o campione colore. Normalmente si cerca di approvvigionarsi di materiale simile per colore e struttura, ma questo è in relazione alle regole naturali della formazione geologica del materiale stesso. Assicuriamo comunque che la qualità del granito acquistato sarà conforme alla scelta fatta.

Il prodotto può modificarsi acquisendo un aspetto che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo.

Abrasioni

Il granito di per sé è un prodotto che garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni. Evitare comunque di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare sempre un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Calore

Il granito risulta in generale poco attaccabile dal calore. Evitare comunque di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura, pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. In particolare prestare attenzione a prodotti contenenti sostanze acide, come l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta, nei pomodori e negli agrumi) che agiscono sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza o addirittura corrodendola. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Fare attenzione all'acqua in quanto contiene sostanze (sali, calcare o sostanze chimiche) che favoriscono la comparsa di macchie o aloni difficilmente asportabili. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Per ridurre tali rischi, trattiamo i graniti secondo le più moderne tecniche impermeabilizzanti. Anche il migliore trattamento come quello da noi applicato, vede normalmente diminuita la sua efficacia dopo due/tre mesi, periodo che può variare in base all'utilizzo del piano (quando una goccia d'acqua fa cambiare colore al materiale vuol dire che l'oleo-idro repellente ha perso efficacia e quindi il materiale va trattato). È molto importante dunque rinnovarlo periodicamente, utilizzando appositi

prodotti in vendita presso i nostri rivenditori.

Per l'applicazione seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione, tenendocomunque presente che il trattamento non rende il piano indenne all'azione delle sostanze acide (ad es. succo di limone o prodotti anti calcare).

Per una normale manutenzione dei piani in granito utilizzare acqua tiepida e sapone neutro asciugando con un panno morbido, oppure il **piano in microfibra Ernestomeda**.

Pulizia zone lavaggio integrate

Le vasche integrate necessitano la stessa manutenzione del piano, è buona norma asciugarle sempre dopo l'uso per evitare ristagni d'acqua o altri liquidi. Per evitare macchie di ogni genere non lasciare a contatto per lungo tempo né spugne bagnate, né pagliette, né cibi o liquidi acidi o salini che possono corrodere la superficie. L'utilizzo quotidiano della vasca, può portare il prodotto a modificarsi nel tempo, questo normale processo di trasformazione è proporzionale alla manutenzione e cura dello stesso.

EVITARE

- » Il contatto con sostanze acide ed oleose (limone, agrumi, succo di frutta, vino aceto, olio, caffè, ecc....) che potrebbero creare macchie e opacizzare il materiale stesso
- » l'uso di candeggina e ammoniacca;
- » di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante;
- » assolutamente l'uso di solventi come acetone e diluenti alla nitro;
- » l'utilizzo di prodotti che contengano sostanze acide o anticalcare;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio.
- » il contatto con brillantanti per lavastoviglie e decalcificanti per macchine da caffè, essendo molto acidi potrebbero sbiancare la superficie del piano.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 8 PIANI FENIX NTM

Caratteristiche

I piani in FENIX NTM delle cucine Ernestomeda sono ottenuti con l'ausilio di nanotecnologie e sono trattati con resine termoplastiche di ultima generazione.

Grazie alle tecnologie impiegate FENIX NTM si contraddistingue per proprietà specifiche che agevolano i normali processi di pulitura e non richiedono particolari manutenzioni di questo materiale: estrema facilità di pulizia, alto abbattimento della carica batterica e proprietà antimuffa, grande resistenza allo strofinamento, ai graffi e all'abrasione, così come ai solventi acidi e ai reagenti di uso domestico.

Abrasioni

In virtù della sua particolare struttura, il piano in FENIX NTM garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare sempre un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Grazie all'uso di nanotecnologie per la produzione del FENIX NTM, eventuali micrograffi possono essere rigenerati con l'utilizzo di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica asciutta o leggermente inumidita, con movimenti circolari.

Calore

Le naturali variazioni di temperatura e umidità non compromettono le proprietà del FENIX NTM che conserva inalterate le sue caratteristiche fisiche. Shock termici anche elevati di temperatura e di umidità relativa, non hanno effetti sull'aspetto e sulle proprietà del pannello Ernestomeda.

Evitare comunque di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.

Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine



lavaggio.

Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua.

Macchie e Pulizia

Manutenzione ordinaria: la superficie di FENIX NTM deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare; è sufficiente un panno morbido umido oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** umido, con acqua calda o detersivi neutri. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detersivi o disinfettanti domestici. E' consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melaminica, conosciuta anche come gomma magica, per lo sporco più ostinato utilizzarla inumidita con acqua che la rende leggermente abrasiva.

Per le macchie di grasso e unto è consigliabile utilizzare sgrassatori universali di uso domestico, successivamente sciacquare ed asciugare la superficie. Si raccomanda di pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Pulizia macchie di calcare

Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme

e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVITARE

- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio;
- » prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfire la superficie e soprattutto i bordi.

5. 9 PIANI LAMINATO / UNICOLOR / STRATIFICATO

Caratteristiche

I piani in laminato delle cucine Ernestomeda sono tutti HPL (High Pressure Laminate), costituiti cioè da numerosi strati di carta impregnati con resine termoindurenti e compattati attraverso l'azione combinata di calore e alta pressione. Questo trattamento conferisce buona robustezza al materiale, resistenza a graffi, urti, abrasioni, sostanze chimiche e calore.

Il laminato HPL unicolor è un materiale costituito da strati in fibra di cellulosa, impregnati con resine termoindurenti e quindi sottoposti all'azione combinata

e simultanea di pressione e calore esercitata in speciali presse per un tempo determinato e variabile in funzione della tipologia di laminato.

Possiede eccezionali qualità di durezza e resistenza a graffi, urti, abrasioni, agenti chimici, batteri e calore.

Il laminato unicolor ha la particolarità di esser colorato uniformemente in tutto il suo spessore.

Lo Stratificato HPL è un materiale di eccellente qualità per le sue potenzialità funzionali ed estetiche quali resistenza all'usura, al vapore e igienicità. È costituito internamente da strati di fibre cellulosiche impregnati con resine fenoliche e superficialmente da uno o più strati di fibre cellulosiche con funzione estetica, impregnati con resine termoindurenti e legati insieme da un processo ad alta pressione.

Abrasioni

In virtù della sua particolare struttura, il piano in laminato HPL garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni.

Evitare comunque l'utilizzo di pagliette in acciaio o paste particolarmente abrasive che potrebbero alterare la finitura della superficie e dei bordi, e l'utilizzo di coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza un tagliere.

Calore

Le naturali variazioni di temperatura e umidità non compromettono le proprietà del Laminato HPL che conserva inalterate le sue caratteristiche fisiche. Shock termici anche elevati di temperatura e di umidità

relativa, non hanno effetti sull'aspetto e sulle proprietà del pannello Ernestomeda.

Evitare comunque di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.



Macchie e Pulizia

Manutenzione ordinaria: la superficie deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare; è sufficiente un panno morbido umido oppure il **panno in microfibra Ernestomeda** umido, con acqua calda, detergenti neutri o alcool. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detergenti o disinfettanti domestici.

Per le macchie di grasso e unto è consigliabile utilizzare sgrassatori universali di uso domestico, successivamente sciacquare ed asciugare la superficie. Si raccomanda di pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

Pulizia macchie di calcare

Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

Evitare:

- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio;
- » prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 10 PIANI ACCIAIO

Caratteristiche

Per la produzione si utilizza l'Acciaio Inox 18/10 (denominato AISI 304 secondo il manuale AISI o EN X 5 CrNi 18-10 secondo la norma EN 10088-2), dove 18 indica la percentuale di Cromo che conferisce alla lega resistenza alla corrosione, mentre 10 indica la percentuale di Nichel che aumenta la tenacia e la resistenza. Tali piani si distinguono inoltre per affidabilità e igiene.

Abrasioni

E' caratteristica peculiare del piano in acciaio che nell'uso quotidiano la superficie possa rigarsi, in quanto è soggetto a facili incisioni. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche o spugne dalla parte abrasiva, sostanze e detersivi in

polvere o liquidi particolarmente abrasivi

Calore

Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano. Evitare comunque di appoggiare per tempi prolungati oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) direttamente sul piano al fine di evitare distacchi della lamiera dal supporto sottostante o alonature della superficie. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo danneggiare il piano. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bisticchiere, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro ma anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire macchie di ossidazione o corrosione. In particolare l'acqua delle nuove abitazioni può contenere un piccolo quantitativo di sostanze ferrose che, se lasciate a lungo a contatto con l'acciaio, possono dar luogo a ossidazioni. Inoltre, acqua e vapore, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni e ossidazioni, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili.

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri.

Per mantenere l'acciaio in buone condizioni, non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna di materiale sintetico oppure con il **panno in microfibra Ernestomeda**, con un movimento che segua il verso della satinatura, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una eventuale asciugatura con un panno morbido. Non lasciare per lungo tempo residui di pomodoro, di latte, di caffè, barattoli con fondo bagnato e oggetti in ferro in genere, soprattutto se bagnati, sopra il piano di lavoro o dentro il lavello in acciaio.

Si precisa che il persistere di bianco sopra elencato sulle superfici di acciaio inox può dare origine ad un attacco corrosivo di natura elettrochimica. Per macchie ostinate quali calcare, sostanze grasse bollenti ecc., usare aceto bianco caldo o alcool denaturato. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Se dopo qualche

tempo l'acciaio si presenta opaco o con macchie particolarmente ostinate intervenire con detergenti o creme specifiche reperibili facilmente in commercio; oppure usare la Crema polivalente Ernestomeda che trovate in dotazione in ogni cucina all'interno della scatola "KITCHEN'CARE", rispettando le indicazioni riportate sulla confezione. Nel caso di macchie molto persistenti si può utilizzare la crema professionale per la pulizia Easy Clean Barazza oppure la Inox Creme Franke (disponibili presso i nostri rivenditori) rispettando le indicazioni riportate sulle confezioni, risciacquando abbondantemente dopo l'utilizzo e asciugando tempestivamente con panni morbidi, seguendo il verso della satinatura. E' necessario tenere conto che queste creme sono leggermente abrasive e quindi possono alterare la lucentezza o la satinatura dell'acciaio. Pulire il piano sempre a macchia fresca. Pulizia del lavello in caso di piani con zone lavaggio integrate. In particolare sulle vasche, si possono verificare ristagni d'acqua che si raccomanda di asciugare dopo ogni utilizzo del lavello per evitare macchie di calcare. Non lasciare a contatto per lungo tempo né spugne bagnate, né pagliette, né cibi o liquidi acidi o salini.

EVITARE

- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio e spugne abrasive;
- » prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfarne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 11 PIANI CORIAN®

Vi consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti e/o le informazioni che in maniera più approfondita trovate nelle "Istruzioni per l'uso e la cura di DuPont Corian®" in dotazione al piano.

Caratteristiche

Il Corian® è un materiale composito avanzato, formato da minerali naturali e polimeri acrilici di elevata purezza, resistente, igienico, ipoallergenico, idrorepellente, ripristinabile e non tossico. Al momento dell'installazione il Corian® ha un aspetto satinato e lucente e con l'uso tende ad assumere un aspetto più soffice e tenue. Affinché questa trasformazione avvenga in maniera uniforme attenersi al manuale "Istruzioni per l'uso e la cura di DuPont Corian®". Il Corian® inoltre può essere giuntato (solo da personale qualificato e certificato Corian®) facendo ricorso a saldature che consentono l'unione tra uno o più piani differenti con il risultato di avere una superficie di aspetto monolitico.

Abrasioni

Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Il Corian® è comunque un materiale ripristinabile da personale autorizzato.

Calore

Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bisteccchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenite prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare.

Macchie e Pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento.

Per indicazioni relative a specifici prodotti di pulizia fare riferimento al manuale "Istruzioni per l'uso e la cura di DuPont Corian®" che trovate in dotazione con il top.

Si raccomanda di pulire il piano sempre a macchia fresca.

Per una pulizia ordinaria e sufficiente utilizzare acqua calda e asciugare con un panno morbido.

Per le macchie più ostinate utilizzare un panno umido e una crema abrasiva leggera.

Pulizia settimanale del lavello in caso di piani con zone lavaggio integrate:

Eliminare tutti i residui di olio o grasso delle normali preparazioni dei cibi dal lavello usando un detergente o una soluzione per superfici solide. Spruzzare una soluzione composta da 3/4 di candeggina e 1/4

d'acqua sul lavello e lasciare agire qualche ora o durante la notte. Il tempo di esposizione dovrebbe essere limitato a 16 ore. Al mattino sciacquare o pulite con un panno umido.

Pulizia macchie di calcare

Macchie e residui di calcare si asportano mediante prodotti anticalcare o aceto (evitare il contatto con superfici in acciaio, piano cottura/lavello) applicandoli mediante spugna umida su tutta la superficie del top con movimenti circolari. Stenderli in maniera uniforme e lasciarli agire per circa un minuto. Risciacquare abbondantemente rimuovendo l'anticalcare dal top.

EVIARE

- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio;
- » prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini perché potrebbero macchiare la superficie.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 12 PIANI VETRO

Caratteristiche

I piani in vetro temprato sono ottenuti da una lastra di vetro extrachiaro, riscaldata ad alta temperatura fino al rammollimento della struttura. Estratta dal forno viene bruscamente raffreddata con getti di aria fredda ad alta pressione che producono l'irrigidimento della struttura esterna e un alto tensionamento della parte interna del vetro. Tale procedimento aumenta notevolmente (fino a 6 volte) le caratteristiche di resistenza meccanica alla flessione e di resistenza allo shock termico. Quando questi vetri si rompono si frantumano in tante piccole schegge non taglienti; per questo motivo il vetro temprato è considerato prodotto di sicurezza, sotto l'aspetto antinfortunistico. I vetri temprati per il loro stazionamento nella fornace ad elevata temperatura possono presentare delle leggere ondulazioni e piccoli punti di bruciatura da non ritenersi difettosità ma caratteristica della tempera stessa; non pregiudicano l'estetica e le prestazioni del piano e sono visibili solo in particolari condizioni di luce riflessa o da una ravvicinata distanza dal piano. Il piano in vetro è retro verniciato e per le sue naturali caratteristiche di trasparenza assorbe, frontalmente e dai bordi esterni, la luce dalla quale viene irradiato. La quantità di luce e il suo orientamento possono dare luogo a sfumature di colore che possono originare leggere variazioni se messe a confronto parti con una diversa esposizione alla luce, è questa una caratteristica naturale figlia dell'elevata riflettanza del vetro.

Abrasioni

Il processo di indurimento a cui è sottoposto il vetro del piano conferisce allo stesso tempo delle discrete capacità di resistenza alle abrasioni o alle rotture. Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono comunque rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano oppure, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche. Attenzione a non fare cadere direttamente sul piano oggetti che potrebbero danneggiarlo irrimediabilmente quali ad esempio coltelli, stoviglie, bicchieri, ecc.

Calore

I piani in vetro sono mediamente resistenti al calore più di altri tipi di piano, ma è necessario evitare di appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione in particolare alla caffettiera), ferri da stiro, forni o fornelli; utilizzare sempre dei sottopentola. Mentre si cucina, evitare di far sporgere dal bordo del piano cottura, tegami, pentole e bisticchiere, perché potrebbero danneggiare gli schienali e l'alzatina.

Acqua e vapore

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro, evitate di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente e di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio. Nel caso si presentino infiltrazioni, intervenire prontamente chiamando il rivenditore per evitare conseguenti danni ai mobili. Asciugare immediatamente eventuali ristagni d'acqua per evitare fastidiosi residui di calcare

Macchie e Pulizia

Resistente alle macchie, facile da pulire, non richiede particolare manutenzione.

Non assorbe liquidi e ha un ottimo livello di protezione da prodotti di uso quotidiano, così come dai classici detergenti neutri. La sua superficie, totalmente non porosa, impedisce l'assorbimento di cibi e non richiede l'uso di agenti chimici protettivi. Per le caratteristiche proprie del vetro e per la superficie perfettamente liscia e antistatica, sarà facile pulire e mantenere puliti i piani.

Il normale sporco viene facilmente asportato mediante un panno morbido oppure mediante il **panno in microfibra Ernestomeda**, inumidito con acqua o con un normale detersivo per vetri.

Per le macchie più tenaci (particelle di grasso alimentare, cera, silicone, ecc.) utilizzare candeggina o sgrassatori universali da rimuovere con una spugna, quindi risciacquare e asciugare.

Macchie e residui di calcare possono essere asportati mediante prodotti anticalcare o aceto; applicare il prodotto, lasciarlo agire per qualche minuto e

risciacquare. Subito dopo l'installazione del piano è consigliata una pulizia accurata della superficie per eliminare eventuali residui di mastici e siliconi adoperati durante il montaggio.

Pulire il piano sempre a macchia fresca.

EVITARE

- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore;
- » l'utilizzo di pagliette in acciaio;
- » di intaccare la laccatura presente nella zona inferiore del top.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5. 13 PIANI IN LEGNO DELUXE

Caratteristiche

I piani in Rovere Imperial sono costruiti mediante assemblaggio del listone tipico da parquet, i piani nei restanti Legni Deluxe sono costruiti mediante l'assemblaggio di legno nobile e supporto in multistrato marino. L'origine naturale del prodotto può portare a modifiche all'aspetto del piano, caratteristica che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo.

Gli avvallamenti, le irregolarità, le stuccature, i nodi, macchie di tannino, differenze di colore, le righe ripetute, spaccature e i bordi scheggiati presenti sulla superficie del legno non costituiscono difetto perché fanno parte delle caratteristiche intrinseche del prodotto. Si tratta di prodotti in legno completamente naturali e rifiniti a mano, eventuali movimenti, crepe e mutamenti nelle condizioni del legno sono caratteristica imprescindibile di questi prodotti e sono da imputare al naturale assestamento e alle diverse condizioni ambientali.

Abrasioni

Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Calore

Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare sempre dei sottopentola.

Prestare particolare attenzione anche a fornetti da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la

superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.

Acqua e vapore

Trattandosi di legno, il piano è particolarmente sensibile all'acqua e al vapore. Evitare di far stagnare l'acqua asciugandola immediatamente con panno o carta assorbente.

Macchie e Pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. Per una normale manutenzione del piano usare un panno morbido, umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui si è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno (no alcool e solventi). Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature. Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » l'uso di alcool, solventi o smacchiatori;
- » ammoniacca e candeggina;
- » prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle parti opache;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo;
- » Non posizionare fonti luminose (in particolare faretti o lampade alogene) a distanza ravvicinata dai manufatti in legno Deluxe, poiché il calore emesso dalle lampade rende il legno molto secco, compromettendo la sua stabilità;
- » Non indirizzare sui componenti in legno massello aria forzata particolarmente secca (da termoconvettori).
- » il contatto con brillantanti per lavastoviglie e decalcificanti per macchine da caffè, essendo molto acidi potrebbero sbiancare la superficie del piano.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5.14 PIANI IMPIALLACCIATI/ IMPIALLACCIATI ZERO GLOSS

Caratteristiche

I piani impiallacciati sono realizzati con pannelli, rivestiti con un foglio di tranciato di legno. L'origine naturale del prodotto può causare modifiche del suo aspetto, caratteristica che lo rende tanto più prezioso e unico quanto più mostrerà i segni del tempo. Il legno è una materia prima naturale, presenta perciò differenze di colore, venature e di struttura che non costituiscono difetto perché fanno parte delle caratteristiche intrinseche del prodotto. Nel corso del tempo il legno subisce variazioni di colore.

Abrasioni

Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Calore

Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare sempre dei sottopentola.

Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.

Acqua e vapore

Trattandosi di legno, il piano è particolarmente sensibile all'acqua e al vapore. Evitare di far stagnare l'acqua asciugandola immediatamente con panno o carta assorbente.

Macchie e Pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. Per una normale manutenzione del piano usare un panno morbido, umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**.

Per macchie persistenti, utilizzare un panno a cui si è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno (no alcool e solventi). Per pulire bene anche i pori più piccoli, seguire la direzione delle venature.

Risciacquare poi con il panno ben strizzato e asciugare molto bene tutte le superfici.

Pulire il piano sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » l'uso di alcool, solventi o smacchiatori;
- » ammoniac e candeggina;

» prodotti a base di cere d'api o ravvivanti poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle parti opache;

» di esporre la cucina ai raggi diretti del sole per ritardare il processo di variazioni di colore che il legno può subire nel corso del tempo.

» il contatto con brillantanti per lavastoviglie e decalcificanti per macchine da caffè, essendo molto acidi potrebbero sbiancare la superficie del piano.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.

5.15 PIANI HI-MELAMINE

Caratteristiche

I piani in Hi-Melamine delle cucine Ernestomeda sono costituiti da uno strato di carta impregnato con resine termoindurenti. Questo trattamento conferisce buona robustezza al materiale, resistenza a graffi, urti, abrasioni, sostanze chimiche e calore.

Abrasioni

In virtù della sua particolare struttura, il piano in Hi-Melamine garantisce alte prestazioni di resistenza ai graffi, agli urti e alle abrasioni.

Gli utensili da cucina e in generale gli oggetti, se trascinati sul piano, possono rigare la sua superficie; evitare quindi di trascinare oggetti sul piano e, nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Calore

Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare sempre dei sottopentola. Prestare particolare attenzione anche a fornelli da appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.

Acqua e vapore

I piani in Hi-Melamine sono sensibili all'acqua e al vapore. Evitare di far stagnare l'acqua asciugandola immediatamente con panno o carta assorbente.

Macchie e Pulizia

La superficie dei piani Hi-melamine è facile da pulire e non necessita di alcuna particolare manutenzione.

La maggior parte delle macchie è lavabile con acqua e sapone asciugabile con panni morbidi oppure con il **panno in microfibra Ernestomeda**. Per macchie persistenti, usare una spugna ed un detergente

specifico per laminati (come ad esempio detergente "Power House" disponibile presso i nostri rivenditori) oppure detersivi per vetri. Rimuovete quindi le tracce di questi prodotti con un panno asciutto per evitare striature od opacizzazioni.

Pulire sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

EVITARE

- » l'uso di alcool, solventi o smacchiatori;
- » ammoniac e candeggina;
- » prodotti a base di cere d'api o rinvigoriscenti poiché vanno ad alterare, lucidando, la superficie;
- » di esporre la cucina ai raggi diretti del sole per ritardare il processo di variazioni di colore;
- » di utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia dei bordi (alcool, acetone, detersivi sgrassanti concentrati)
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

ATTENZIONE

Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie e soprattutto i bordi.



6. LAVELLI

ATTENZIONE

Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente su lavelli e vasche integrate, che potrebbero scalfirne la superficie e bordi o nel peggiore dei casi danneggiarle irreparabilmente.

6. 1 LAVELLI ACCIAIO INOX

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in Acciaio.

6. 2 ZONE LAVAGGIO IN CORIAN®

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in Corian®.

6. 3 ZONE LAVAGGIO IN FENIX NTM CON FONDO ACCIAIO

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in FENIX NTM. Mentre per il fondo in acciaio fare riferimento al capitolo dei piani in acciaio.

6. 4 ZONE LAVAGGIO IN ICONCRETE

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in ICONcrete.

6. 5 ZONE LAVAGGIO IN QUARZ

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in Quarz.

6. 6 ZONE LAVAGGIO IN STONE+

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in Stone+.

6. 7 ZONE LAVAGGIO IN ABITUM

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in Abitum.

6. 8 ZONE LAVAGGIO IN GRES

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in Gres.

6. 9 ZONE LAVAGGIO IN MARMO E GRANITO

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo dei piani in marmo e granito.

6. 10 LAVELLI FRAGRANITE

Questi lavelli sono composti di pietra naturale e resina, sono particolarmente resistenti al calore, ai graffi, all'usura intensa e quotidiana. Il loro colore è parte integrante del materiale, quindi sempre costante (ma non necessariamente omogeneo).

Macchie e pulizia

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i

classici detergenti neutri.

Per mantenere il lavello in buone condizioni non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna oppure con il **panno inmicrofibra Ernestomeda**, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una eventuale asciugatura con un panno morbido. Nel caso in cui il fondo della vasca sia particolarmente sporco agire come segue:

» Versare acqua calda (circa 70° C) nella vasca per un'altezza di circa 5/6 cm;

» Aggiungere due cucchiaini di detersivo per lavastoviglie;

» Lasciare l'acqua per una/quattro ore (a seconda dell'entità dello sporco) e poi sciacquare abbondantemente, usando anche una spugna abrasiva.

Se questo è fatto regolarmente, la superficie si manterrà pulita e libera da macchie persistenti.

Pulire il lavello sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente.

Tracce di calcare

Rimuovete le tracce di calcare con appositi detergenti anticalcare.

EVITARE

» l'uso di soda caustica per liberare gli scarichi;

» di lasciare in deposito nelle vasche ammoniaca o soda caustica.

7. CAPPE

Accendere sempre la cappa durante le operazioni di cottura in quanto fumo e vapore, a lungo andare, possono danneggiare la cucina. Accendere il motore prima di iniziare a cucinare e spegnere il motore 10 minuti dopo aver terminato la cottura. Per mantenere l'apparecchio in perfetta efficienza è necessaria una corretta e costante manutenzione. Nei piani cottura ad induzione il vapore acqueo che si genera in fase di utilizzo, soprattutto durante lunghe cotture o bolliture, si potrebbe condensare in maniera rilevante sul fondo della cappa. Infatti particolari preparazioni di cibi (cottura di pasta, bolliture, preparazione di zuppe e/o umidi) che richiedono tempi lunghi e forte calore generano un'intensa produzione di vapore con conseguente caduta di gocce d'acqua su schienali, top, piani cottura, ecc. Ciò avviene perché i piani ad induzione non trasmettendo calore verso l'alto, come invece avviene con altri sistemi, non permettono il "preriscaldamento" del fondo dell'aspiratore. Pertanto si consiglia di usare, quando possibile, i coperchi per contenere le fuoriuscite di vapore. Tale inconveniente, insito nella natura del prodotto, non potrà essere considerato difetto e non potrà essere oggetto di contestazione.

MANUTENZIONE

Cappa aspirante

La cappa è dotata di filtro antigrasso che ha la funzione di trattenere le particelle grasse in sospensione e proteggere il motore aspirante. Il filtro è posto nella parte interna della griglia di aspirazione e può essere fornito o in materiale sintetico o in metallo. La manutenzione del filtro antigrasso varia a seconda del tipo utilizzato. Il filtro antigrasso sintetico non può essere lavato e va sostituito ogni 2 mesi. Il filtro antigrasso metallico va lavato indicativamente ogni 2 mesi in lavastoviglie o in acqua calda e detersivo. Lasciare asciugare prima di rimontarlo.

Cappa filtrante

La cappa è dotata di filtro a carbone vegetale attivo che ha la funzione di trattenere gli odori presenti nel flusso d'aria che lo attraversa. Il filtro al carbone non può essere lavato, va sostituito mediamente ogni 3 mesi e può essere acquistato presso i nostri rivenditori. Seguire le indicazioni specifiche per ogni cappa fornite all'interno della stessa dalla casa produttrice.

7.1 CAPPE ACCIAIO INOX

Anche se forte e resistente, l'acciaio inox richiede comunque alcuni accorgimenti per una perfetta manutenzione.

Istruzioni per la pulizia quotidiana

Per mantenere l'acciaio in buone condizioni, al fine di eliminare le particelle di grasso eventualmente depositatesi, pulire la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna morbida non abrasiva oppure con il **panno in microfibra Ernestomeda**, con un movimento che segua il verso della satinatura, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una accurata asciugatura con un panno morbido. Eseguire quanto appena indicato dopo ogni utilizzo della cappa in quanto i depositi di grasso possono generare macchie di ossidazione.

Macchie ostinate

Per macchie ostinate quali calcare, sostanze grasse bollenti, ecc., usare aceto bianco caldo o l'alcool denaturato oppure 1/3 di detersivo per vetri + 2/3 di antisiicone. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. Se dopo qualche tempo l'acciaio si presenta opaco o con macchie particolarmente ostinate intervenire con detersivi o creme specifiche reperibili facilmente in commercio; oppure usare la Crema polivalente Ernestomeda che trovate in dotazione in ogni cucina all'interno della scatola "KITCHEN'CARE", rispettando le indicazioni riportate sulla confezione. Nel caso di macchie molto persistenti si può utilizzare la crema professionale per la pulizia Easy Clean Barazza oppure la Inox Creme Franke (disponibili presso i nostri rivenditori) rispettando le indicazioni riportate sulle confezioni, risciacquando abbondantemente dopo l'utilizzo e asciugando tempestivamente con panni morbidi seguendo il verso della satinatura. E' necessario tenere conto che queste creme sono leggermente abrasive e quindi possono alterare la lucentezza o la satinatura dell'acciaio.

EVITARE

- » l'uso di pagliette e spugne abrasive;
- » l'uso di prodotti aggressivi, quali ammoniaca candeggina, acidi, solventi e anticalcare;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.



7.2 CAPPE VERNICIATE

Istruzioni per la pulizia quotidiana

Per mantenere la cappa in buone condizioni, al fine di eliminare le particelle di grasso eventualmente depositatesi, usate un panno morbido umido e soffice, oppure il **panno in microfibra Ernestomeda**. Eseguire quanto appena indicato dopo ogni utilizzo della cappa. Solo in caso di verniciatura lucida utilizzate un panno a cui avrete aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto in una parte nascosta o poco a vista prima di utilizzarlo sull'intera cappa.

La verniciatura su metallo può dare luogo alla formazione di puntinature. Tali puntinature sono intrinseche del processo di verniciatura e non possono essere soggette a reclami.

EVITARE

- » l'uso di pagliette e spugne abrasive;
- » l'uso di prodotti aggressivi, quali ammoniacca candeggina, acidi, solventi e anticalcare;
- » l'utilizzo di apparecchi con getti di vapore.

8. ALTRI COMPONENTI

8.1 MANIGLIE, GOLE E ZOCCOLI IN METALLO

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo "Ante telaio alluminio anodizzato"

8.2 MANIGLIE, GOLE, PROFILI E ZOCCOLI LACCATI/METALLIX/VERNICIATI A POLVERI

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo "Ante e pannelli laccati"

8.3 MANIGLIE, GOLE, ZOCCOLI E PROFILI RIVESTITI CON IMPIALLACCIATURA

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo "Ante e pannelli impiallacciati"

8.4 GOLE, ZOCCOLI RIVESTITI IN MELAMINICO

Per la manutenzione fare riferimento al capitolo "Ante e pannelli hi-melamine"

8.5 MENSOLE

Pulizia

Per la pulizia delle mensole fare riferimento, per ogni singolo materiale, alle avvertenze presenti nei capitoli riguardanti le ante.



8. 6 PIEDINI

PIEDINI H. 7 REGOLAZIONE INTERNA

Placca di supporto per piedino in materiale termoplastico con corpo piedino in metallo zincato. (Regolazione +20mm/-5mm). I piedini posizionati posteriormente si regolano direttamente dall'interno della base tramite apposito foro sul fondo, mentre il piedino frontale agendo tramite cacciavite o semplicemente a mano, svitando e avvitando il piede.

PIEDINI H. 7 REGOLAZIONE FRONTALE

Placca di supporto per piedino e corpo piedino in materiale termoplastico. (Regolazione +20mm/-5mm). Il piedino posizionato posteriormente si regola direttamente dal piedino frontale tramite un'asta (anteriore/posteriore).

PIEDINI H. 10/15

Placca di supporto per piedino in materiale termoplastico con corpo in metallo zincato e piedino in materiale termoplastico (Regolazione +20mm/-5mm), si regolano semplicemente a mano, svitando e avvitando il piede.

PIEDINI H. 2

Piedino in zama, (regolazione +8mm /-0mm), si regolano direttamente dall'interno del elemento

tramite apposito foro sul fondo.

8. 7 SISTEMA MEDLEY (LIBRERIA SCAFFALI)

Per la manutenzione dei componenti del sistema medley fare riferimento ai seguenti capitoli.

Alluminio anodizzato/laccato: ante telaio alluminio anodizzato/laccato.

Alluminio rivestito in tranciato di legno: ante e pannelli impiallacciati.

Schienali laccati: ante e pannelli laccati

Schienali in tranciato di legno: ante e pannelli impiallacciati.

Schienali in vetro: piani vetro

Accessori in acciaio inox: ante e pannelli acciaio

8. 8 SISTEMA SANIFICANTE REOXIDE

È un nuovo sistema di sanificazione e pulizia dell'aria indoor.

Il sistema è integrato all'interno del vano portarifiuti e attraverso una speciale tecnologia permette di distruggere batteri, muffe e odori, che spesso si formano con la presenza di rifiuti organici.

Il sistema si attiva automaticamente grazie ad una speciale sonda, che rileva quando la qualità dell'aria nella zona portarifiuti è contaminata oppure tramite attivazione manuale con l'apposito pulsante

8. 9 CERNIERE

Per le cerniere in gamma non è necessaria manutenzione, fatta eccezione per quelle dei mobili del lavello, dello scolapiatti e della pattumiera; utilizzare un panno asciutto e, possibilmente, detergerle con olio di vaselina. Non lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o di altri prodotti chimici che, nel tempo, potrebbero causarne l'ossidazione.

CERNIERE DECELERATE

Le cerniere decelerate hanno il compito di rallentare la chiusura delle ante dei mobili, ed eliminare il rumore provocato dall'impatto contro il fianco.

Il sistema decelerante inizia la sua azione qualche grado dopo l'entrata in funzione della molla di richiamo che varia, a seconda del tipo di cerniera, dai 12 ai 18 gradi. Garantiscono una perfetta e costante chiusura dell'anta in qualsiasi condizione, ambiente e applicazione.

Tecnologia di rallentamento integrata con due deceleratori ad olio silconico. I due deceleratori integrati garantiscono un'eccezionale costanza della forza frenante conferendo ad ogni tipo di anta e

condizione una chiusura perfetta.

Le cerniere sono dotate inoltre dell'innovativo selettore per il posticipo dell'azione decelerante che quando attivato permette anche alle ante più particolari di ricevere la forza frenante ideale.

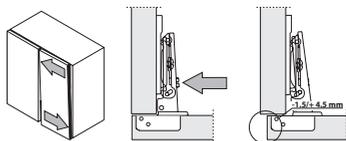
Se l'anta è lasciata in un qualsiasi altro punto al di sopra, resta ferma; questo vale per tutte le cerniere sia standard sia decelerate.

Apertura anta: per un corretto funzionamento, aprire l'anta completamente o quasi.

REGOLAZIONE CERNIERE

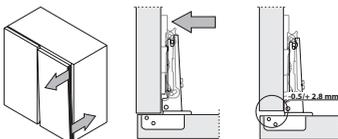
Regolazione laterale

Per regolare lateralmente l'anta, agire sulla vite indicata dalla freccia. Un sistema brevettato consente uno spostamento pari a $-1.5 + 4.5$ mm senza modificare la distanza "L" fra anta e fianco.



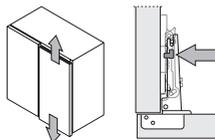
Regolazione frontale

Per regolare frontalmente l'anta, agire sull'eccentrico indicato dalla freccia. Lo spostamento diretto e calibrato pari a $-0.5 + 2.8$ mm si ha contemporaneamente alla rotazione.



Regolazione verticale

Per regolare verticalmente allentare le due viti indicate dalle frecce e muovere manualmente l'anta. A fine operazione riserrare le viti.



Regolazione decelerazione

Il sistema decelerante integrato può essere regolato in termini di potenza tramite la levetta posta nella scatolina in acciaio alla base del braccio della cerniera. Spostando la levetta nera sul segno + l'effetto ammortizzato viene notevolmente ridotto. Operazione che può essere utile nelle ante in cui la chiusura è molto lenta.



levetta nera sul segno +



levetta nera sul segno -

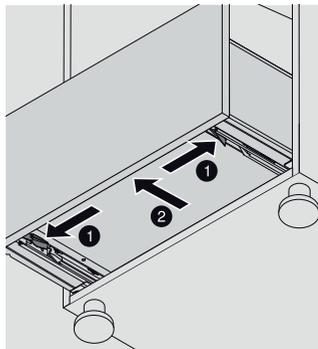
8. 10 GUIDE CASSETTI

I cassetti/cestelli sono dotati di arresto anti-sganciamento ed invito automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4/6 cm.

LEGRABOX CON ESTRAZIONE TOTALE: AGGANCIO E SGANCIO

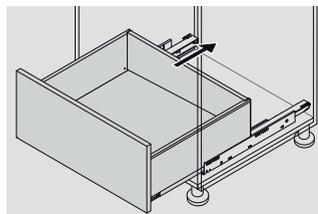
Sgancio del cassetto

- » il cassetto è protetto dallo sgancio involontario
- » estrarre il cassetto fino alla battuta, premere le due piccole leve nel lato inferiore del cassetto/cestone, estrarre totalmente



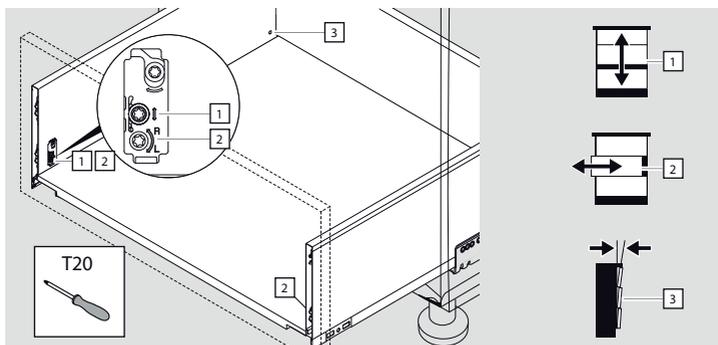
Aggancio del cassetto

- » lasciare le guide chiuse all'interno della struttura
- » appoggiare il cassetto circa a metà delle guide
- » inserire il cassetto completamente facendolo scorrere sulle guide. Si sentirà lo scatto d'aggancio



REGOLAZIONE DI PRECISIONE DEL FRONTALE

- » Rimuovere la placca interna in plastica
- » Seguire le indicazioni riportate in figura



EVITARE

- » di caricare eccessivamente il cassetto/cestone
- » di appoggiarsi o forzare il cassetto/cestone quando è aperto
- » di chiudere violentemente il cassetto

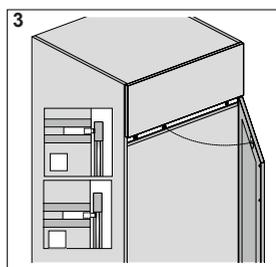
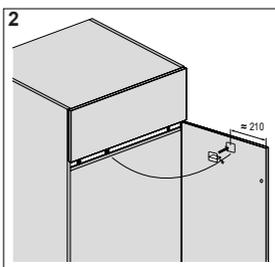
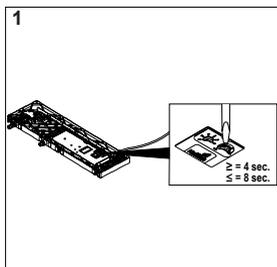
8. 11 PUSH PULL ELETTRICO

Sistema di apertura elettromeccanico per frigoriferi.

Per brevi interruzioni di corrente elettrica il dispositivo non necessita riprogrammazione, mentre per interruzioni di corrente prolungate bisogna ripetere le operazioni descritte da immagine 4,5,6.

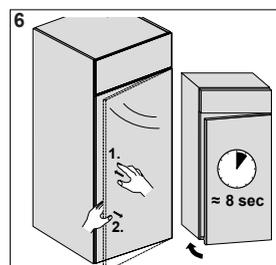
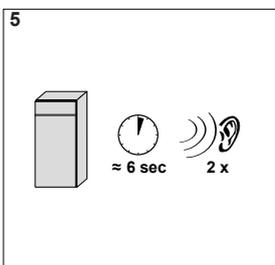
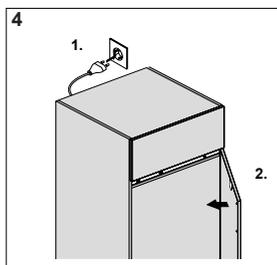


MONTAGGIO



È possibile regolare la durata di apertura in continuo da 4 a 8 secondi. Per regolare la durata, sollevare il ripiano in melaminico ed effettuare una semplice rotazione con il cacciavite.

INSTALLAZIONE



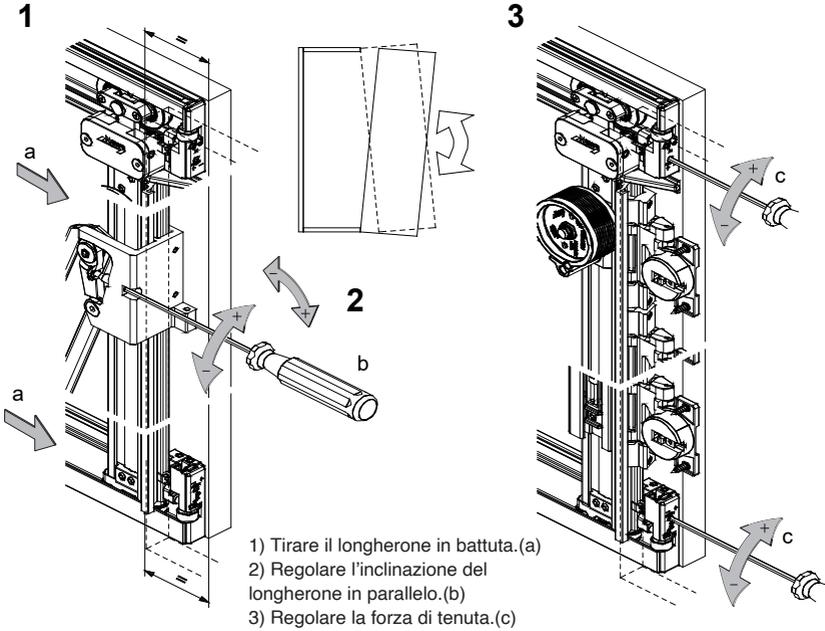
8. 12 ARMADIO INDOOR

L'armadio con ante rientranti INDOOR non richiede una particolare manutenzione del meccanismo di apertura. Se l'armadio presenta elettrodomestici interni tipo forni o microonde, durante il loro utilizzo prestare attenzione a non chiudere le ante.

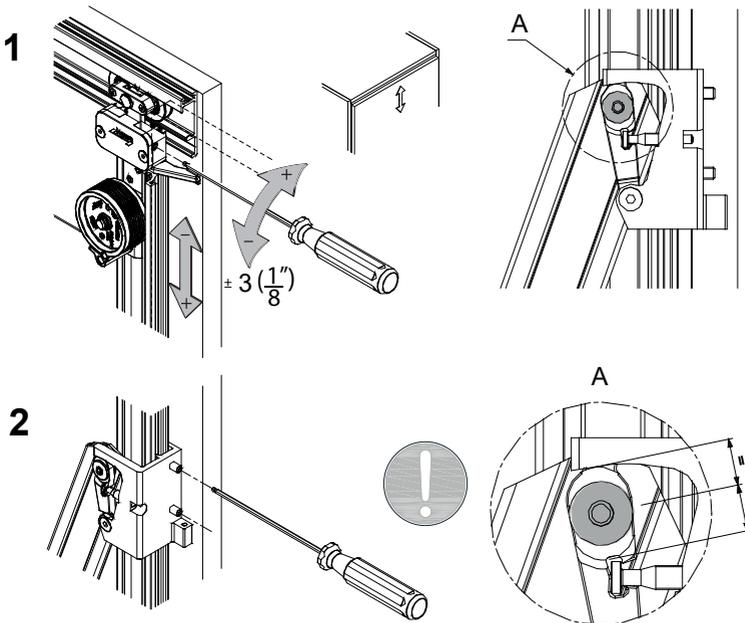
Per una corretta chiusura dell'armadio, al fine di evitare possibili danni all'anta, prima estrarre completamente l'anta fino a fine corsa poi compiere il movimento rotatorio di chiusura.



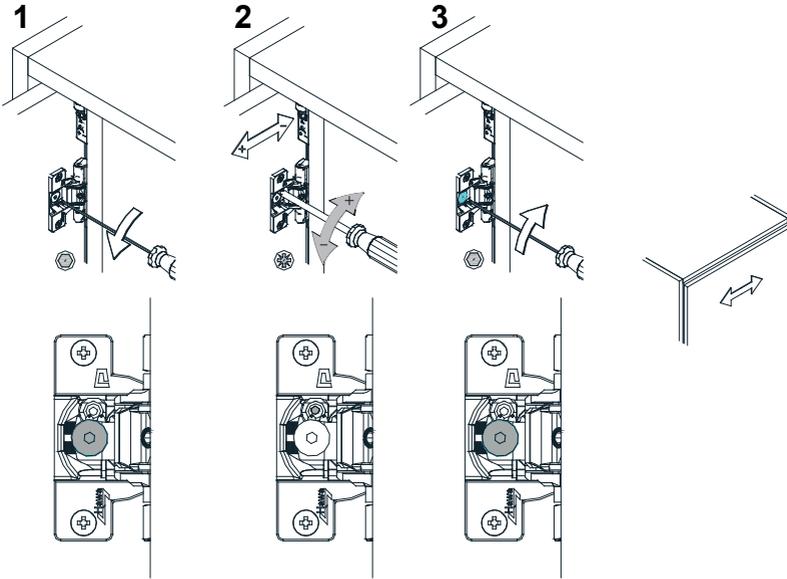
Regolazione inclinazione montante anta



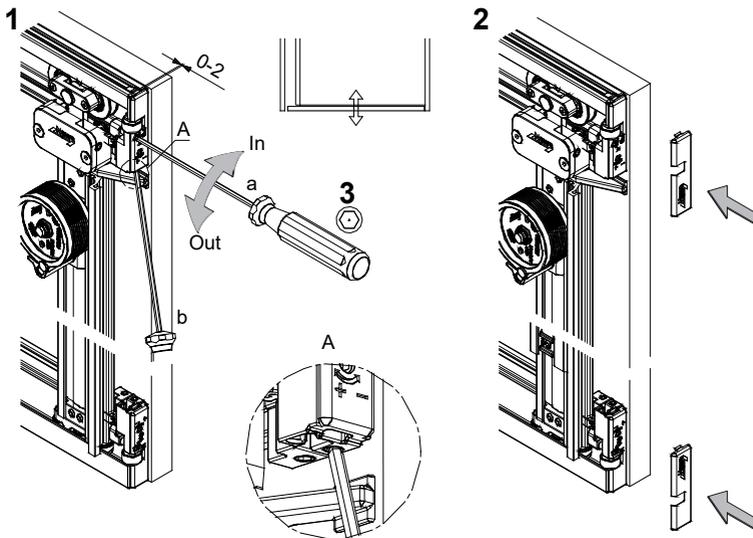
Regolazione anta in altezza



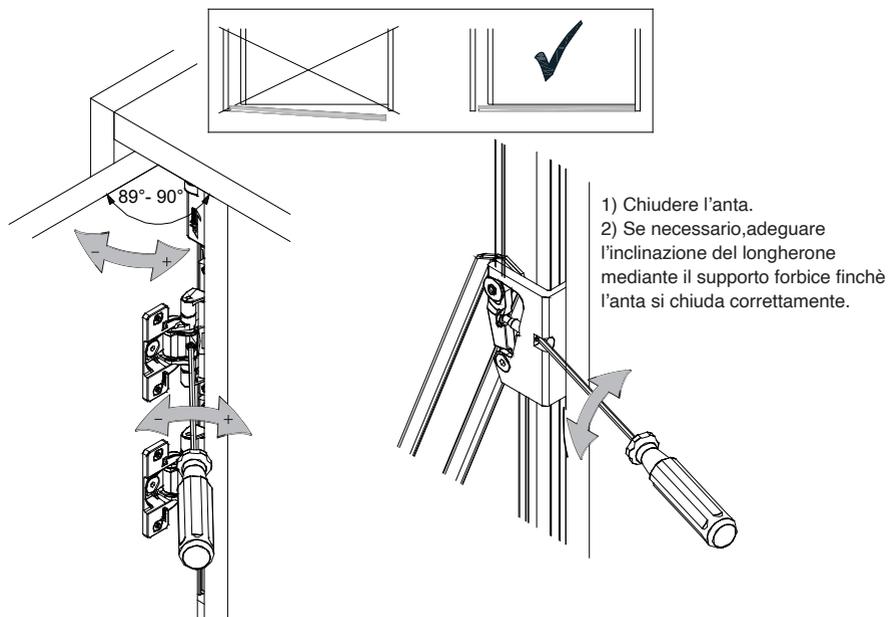
Regolazione fuga anta



Regolazione profondità frontale



Regolazione apertura anta a 90°



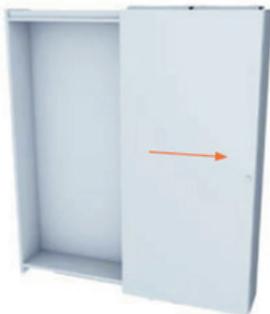
Regolando la vite può essere ridotta la velocità del meccanismo di chiusura dell'anta della nicchia.

8. 13 ARMADIO CAN-DO

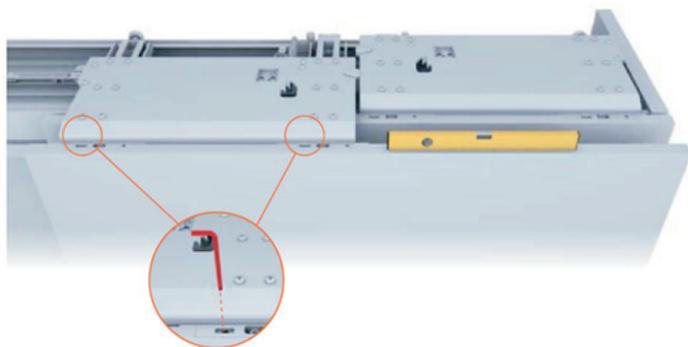
L'armadio con ante scorrevoli CAN-DO non richiede una particolare manutenzione del meccanismo di apertura. Se l'armadio presenta elettrodomestici interni tipo forni o microonde e se le ante non sono del tipo sagomato (elettrodomestico non a vista), durante il loro funzionamento prestare attenzione a non chiudere le ante.

Regolazioni:

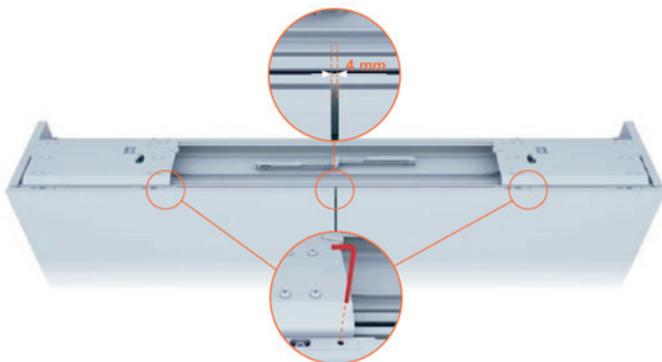
- 1) Aprire completamente l'anta di sinistra.



- 2) Livellare l'anta agendo su entrambi i regolatori superiori. Ripetere l'operazione per l'anta destra. Una corretta regolazione delle ante ne garantirà, in fase di apertura, l'arresto simultaneo sia nella parte superiore che inferiore del meccanismo.



- 3) Con ante chiuse, regolare lo spazio centrale (minimo 4 mm) agendo sui regolatori superiori indicati in figura.

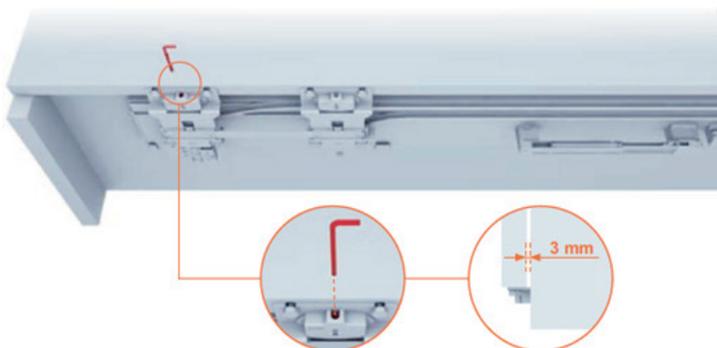


4) Regolare la distanza fra le ante e la struttura (circa 3 mm).

A. Sulla parte superiore, agire sulla vite M5 presente lateralmente in ogni carrello.



B. Sulla parte inferiore, agire sulla vite M5 presente lateralmente in ogni carrello.



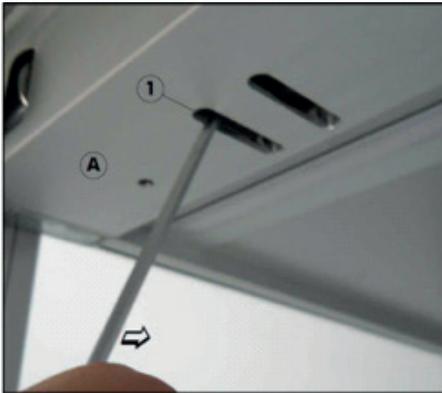
5) Se la chiusura delle ante risulta troppo veloce, ridurre la forza della molla. Se invece la chiusura risulta troppo lenta, aumentare la forza della molla.



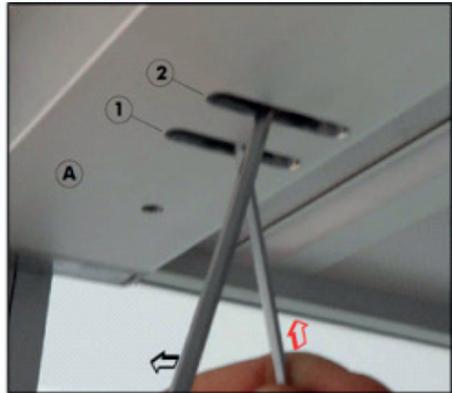
8. 14 PENSILE FLEX

Il pensile Flex non richiede una particolare manutenzione del meccanismo di apertura.

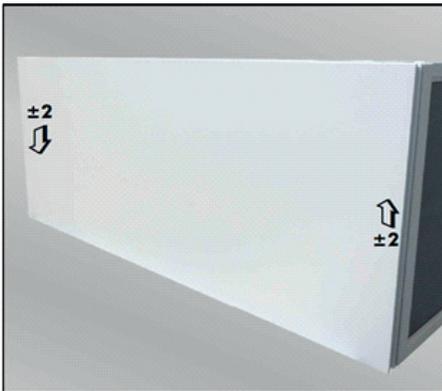
Regolazioni



Anta in posizione di chiusura che tende a salire
 E' necessario ridurre la forza di compensazione ruotando di qualche giro in senso antiorario, con uno dei perni in dotazione, il sistema di regolazione posto all'interno del profilo (A) montato sul cielo del pensile in corrispondenza dell'asola (1).



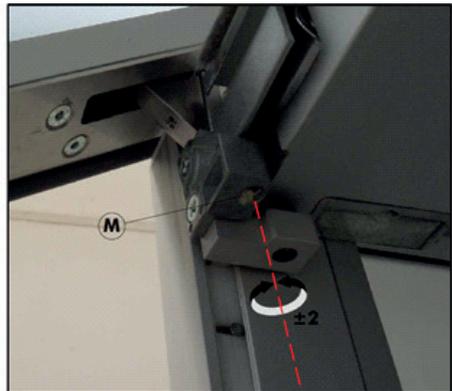
Anta in posizione di apertura che tende a scendere
 E' necessario aumentare la forza di compensazione bloccando il sistema di regolazione posto in corrispondenza dell'asola (1) con un perno e contemporaneamente ruotando in senso orario il sistema di regolazione posto in corrispondenza dell'asola (2) con il secondo.



Parallelismo tra anta e struttura

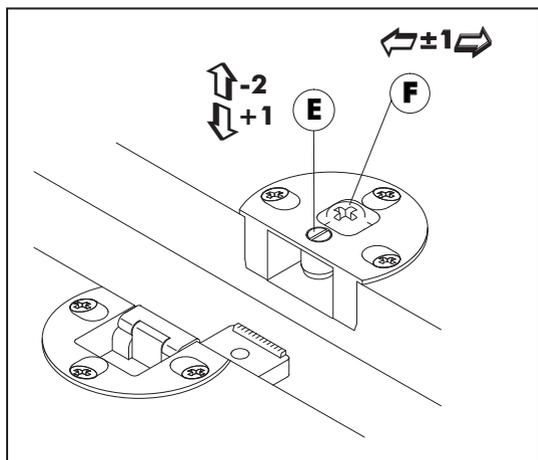
La presenza di questo inconveniente sta ad indicare una diversa lunghezza tra il cavo di destra e quello di sinistra. Regolare quindi con un cacciavite a taglio (max mm 6) il grano inserito all'interno delle staffette di fissaggio (M) fino ad ottenere un ottimale allineamento tra anta e struttura.

La regolazione massima è di + o - mm 2 per non far uscire il grano dalla staffa.



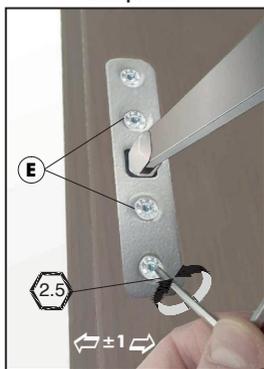
8. 15 PENSILE "IN LINE"

Regolazioni anta



Per regolare verticalmente l'anta, ruotare la vite di regolazione E. Per regolare lateralmente l'anta, allentare leggermente la vite di bloccaggio F, di ogni cerniera, quindi spostare manualmente l'anta e riserrare le viti.

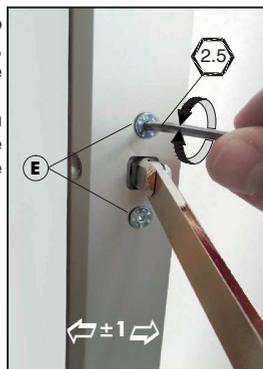
anta piena



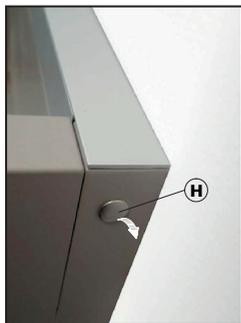
Se la regolazione al **punto precedente**, risultasse insufficiente, è possibile intervenire anche sulle ante.

Allentare le viti di regolazione E, su entrambe le leve e spostare queste ultime manualmente, nella direzione desiderata; quindi riserrare le viti.

anta alluminio

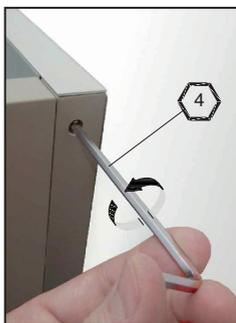


Recupero potenza



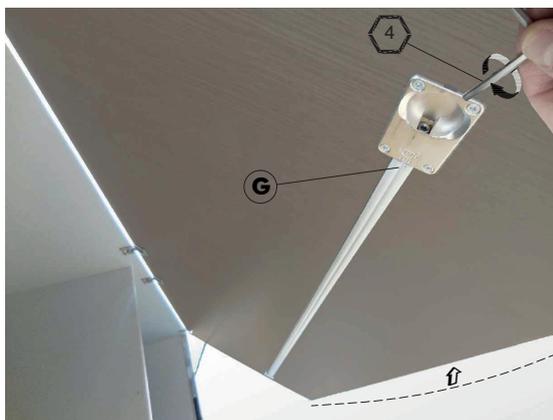
Se l'anta aperta, tende a scendere, si può recuperare in parte la naturale perdita di potenza del pistone.

Rimuovere il tappo copriforo **H** e inserire all'interno del foro una chiave esagonale da 4.



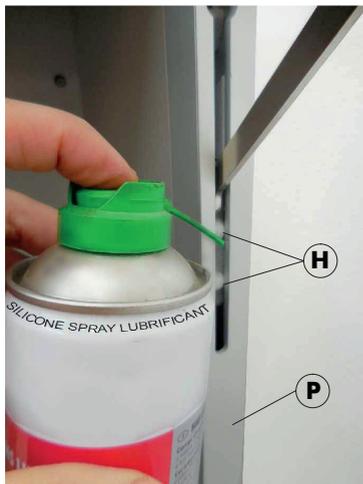
Ruotare la chiave esagonale solo in senso antiorario, finchè l'anta aperta risulti di nuovo stabile. Il recupero massimo di potenza è pari circa ad un 6% N.

Recupero flessione anta



Ante di lunghezza pari a 150/180 cm tendono a flettersi; per recuperare la flessione, agire con una chiave esagonale da 4 sul tenditore **G**, presente sul lato interno delle stesse.

Lubrificazione



In caso di aumento di attrito, in fase di apertura/chiusura delle ante, verificare che all'interno del meccanismo non si sia accumulata della polvere in eccesso, in caso rimuoverla con un'aspirapolvere. E' possibile inoltre lubrificare il meccanismo. Utilizzare solo lubrificanti spray di grasso silconico.

Spruzzare il lubrificante all'interno dell'apertura presente sul montante **P**, in corrispondenza delle sfere di rotazione **H**.

9. ELETTRODOMESTICI

Tutti i nostri elettrodomestici sono selezionati tra quelli delle migliori ditte produttrici, aziende importanti che, oltre a fornire la garanzia di 2 anni sui loro prodotti (tutti a marchio CE e IMQ), possono offrire anche un ottimo servizio di assistenza. Ogni richiesta di intervento va perciò direttamente rivolta ai centri di assistenza delle ditte costruttrici che troverete indicati nei libretti e nei certificati di garanzia di ciascun elettrodomestico. Anche per l'uso e la manutenzione sarà sufficiente seguire le indicazioni date dalle case produttrici.

Lavastoviglie: protezioni piani. Vi informiamo che, in caso di montaggio di lavastoviglie, è necessario installare sempre la "striscia autoadesiva di protezione vapore" sotto i piani di lavoro (esclusi graniti e marmi) ove alloggiavano le lavastoviglie, come da istruzioni allegate ai vari elettrodomestici. Questo accorgimento consente di preservare i piani dai danni dovuti al vapore.

Piani cottura ad induzione. Nei piani cottura ad induzione il vapore acqueo che si genera in fase di utilizzo, soprattutto durante lunghe cotture o bolliture, si potrebbe condensare in maniera rilevante sul fondo della cappa.

Infatti particolari preparazioni di cibi (cottura di pasta, bolliture, preparazione di zuppe e/o umidi) che richiedono tempi lunghi e forte calore generano un'intensa produzione di vapore con conseguente caduta di gocce d'acqua su schienali, top, piani cottura, ecc. Ciò avviene perché i piani ad induzione non trasmettendo calore verso l'alto, come invece avviene con altri sistemi, non permettono il "preriscaldamento" del fondo dell'aspiratore. Pertanto si consiglia di accendere sempre la cappa alcuni minuti prima di iniziare la cottura per facilitare l'aspirazione e di usare, quando possibile, i coperchi per contenere le fuoriuscite di vapore. Tale inconveniente, insito nella natura del prodotto, non potrà essere considerato difetto e non potrà essere oggetto di contestazione.

ATTENZIONE

Ricordiamo che l'utilizzo dei piani cottura ad induzione se non abbinati alle apposite cappe, può arrecare gravi danni agli elementi sovrastanti (strutture dei mobili, ante, ecc.).

Vi precisiamo per ciò che non saranno riconosciute nostre responsabilità in caso di problematiche relative a quanto indicato.

10. SERVIZIO CLIENTI

10.1 ASSISTENZA

La nostra Azienda ha selezionato i propri punti vendita perché possiate 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. Un'assistenza qualificata, che assicura piena tranquillità ai nostri prodotti.

Sostituzioni, completamenti, codice servizio clienti.

Se volete sostituire o completare la cucina con altri elementi o con nuovi elettrodomestici, rivolgetevi al vostro rivenditore per la definizione delle vostre necessità e per l'ordine di ciò che desiderate. Il rivenditore, portavoce dell'Azienda e punto di riferimento per gli acquirenti, vi aiuterà ancora una volta a soddisfare correttamente ogni vostra esigenza. Sappiate che le nostre cucine sono contrassegnate ciascuna da un codice identificativo: un numero di sette cifre riportato su un'etichetta adesiva posizionata nella base del lavello. Per facilitare la richiesta di completamento e/o sostituzione relativa al modello da voi acquistato, ricercate il codice identificativo con cui è stata contrassegnata la vostra cucina e comunicatelo al vostro rivenditore perché si possa ricavare, anche a distanza di tempo, ogni genere di informazione sulle caratteristiche del modello prodotto e consegnato. Se volete sostituire o integrare la cucina con nuovi elettrodomestici, sappiate inoltre che l'Azienda effettua prove sugli elettrodomestici prima di proporli al pubblico, per verificare il corretto incasso all'interno dei nostri mobili cucina. Vi suggeriamo quindi di acquistare elettrodomestici che siano stati verificati direttamente dalla nostra Azienda. Una installazione non corretta e non controllata potrebbe compromettere il buon funzionamento dei vostri elettrodomestici e danneggiare i mobili.

10.2 CONSIGLI PER UN UTILIZZO ECO-COMPATIBILE

Nel produrre la vostra cucina abbiamo cercato di applicare le migliori tecnologie disponibili al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi e dei materiali utilizzati, rendendola il più possibile sicura. Una volta che la cucina è installata nella vostra casa, anche voi potete fare tanto per cercare di non impattare più del necessario sull'ambiente ed evitare di correre rischi per voi ed i bambini. A tale scopo ci permettiamo di riportare di seguito alcuni suggerimenti pratici e semplici.

Consumi energetici

» Nell'acquisto di elettrodomestici cercare di scegliere quelli con alta efficienza energetica (es.

classe A); questo investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici futuri;

» Cercare di non aprire frequentemente la porta del frigorifero o del congelatore perchè con la porta aperta il motore funziona in continuazione causando quindi una formazione eccessiva di brina e il surriscaldamento eccessivo dei cibi. Nel caso in cui si formi eccessiva brina, cercare di eliminarla perchè un congelatore con molta brina consuma di più;

» Verificare sempre che la porta sia ben chiusa;

» Non riempire eccessivamente il congelatore o il frigorifero perchè se troppo pieni potrebbero non raffreddare adeguatamente e di conseguenza consumare di più;

» Cercare di non inserire nel congelatore o nel frigo prodotti caldi in quanto aumentano il consumo di energia e potrebbero persino rovinare i prodotti all'interno;

» Quando occorrerà far bollire l'acqua, coprire la pentola con un coperchio, si risparmierà tempo ed energia;

» Per i cibi che richiedono lunghi tempi di cottura cercare di usare la pentola a pressione perchè si riducono i tempi di cottura e quindi si risparmia energia;

» Verificare che il piano cottura sia regolato correttamente: la fiamma gialla è sintomo di consumo eccessivo (lo si nota anche dalle pentole che si sporcano di nero) e la fiamma che si stacca dallo spartifiamma è sintomo di troppa aria. N.B. per le eventuali regolazioni richiedi la consulenza del personale specializzato;

» Accendere il forno solo quando serve, senza eccedere con il preriscaldamento; inoltre non aprire il forno se non necessario; esso è particolarmente "energivoro", preriscaldare solo per il tempo strettamente necessario;

» Per riscaldare i cibi cercare di utilizzare il forno a microonde, non avendo bisogno di preriscaldamento permette forti risparmi di energia;

» Per l'illuminazione cercare di utilizzare le moderne lampade ad alta efficienza energetica (fluorescenti o LED), soprattutto per gli ambienti in cui si soggiorna più a lungo: l'investimento iniziale è leggermente superiore ma, oltre a far bene all'ambiente, nel lungo periodo diventano anche vantaggiose economicamente;

» Spegnerne le luci se non sono necessarie: è importante abituarsi a non lasciare luci inutilmente accese;

» Spegnerne il televisore (o altri apparecchi similari) con il pulsante principale e non solo con

il telecomando perchè queste apparecchiature consumano energia anche in stand-by;

» Utilizzare la cappa in modo consapevole, regolando la velocità in base alle effettive necessità di aspirazione: se si utilizza il piano cottura solo con poche pentole – o che non rilasciano molti vapori –, regolare la cappa su bassa aspirazione o, se è possibile, aprire leggermente gli infissi per il ricambio dell'aria;

» Pulire periodicamente i filtri della cappa: questa manutenzione migliorerà le prestazioni, riducendo quindi i consumi;

» Utilizzare il sistema di riscaldamento o di raffreddamento dell'aria solo se necessario e regolare i termostati in modo adeguato ed evitare possibilmente di coprire i radiatori con tende o mobili;

» Quando è in funzione l'impianto di riscaldamento o raffreddamento cercare di tenere le finestre ben chiuse, evitando eventuali spifferi d'aria; assicurarsi anche del buon grado di isolamento degli infissi (bassa conducibilità termica o infissi a doppio vetro);

» Non aprire il rubinetto dell'acqua calda quando non serve: anche se l'acqua calda non fa in tempo ad arrivare al rubinetto, si rischia di far partire inutilmente la caldaia;

» Scegliere correttamente il programma della lavatrice, preferendo quelli a temperature non elevate (40° - 60°).

Consumo Acqua

» Non lasciare inutilmente aperto il rubinetto dell'acqua: una regola semplice, ma la più efficace per risparmiare acqua;

» Verificare che i rubinetti siano ben chiusi: far attenzione a evitare gli sgocciolamenti; in caso di perdite continue eseguire velocemente la loro manutenzione;

» Valutare l'utilizzo di acqua del rubinetto (quando potabile) al posto dell'acqua in bottiglia: si eviterà così di produrre rifiuti (bottiglie in plastica), oltre l'inquinamento dovuto al suo trasporto;

» Utilizzare rubinetti con il rompi getto, che andrà sostituito periodicamente: il consumo di acqua si ridurrà notevolmente;

» Evitare l'uso della lavastoviglie e della lavatrice quando non sono a pieno carico, si ridurranno inutili sprechi di acqua oltre quelli energetici;

» Non eccedere mai nelle dosi dei detersivi consigliate dalle case produttrici e controllare la qualità del detersivo in base alla durezza dell'acqua; in questo modo si ridurranno i consumi idrici;

- » Lasciare raffreddare l'acqua di residuo della cottura (es. dopo la lessatura dei vegetali) ed utilizzarla per annaffiare le piante;
- » Cercare di acquistare lavatrici e lavastoviglie a basso consumo idrico (es. classe A): l'investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici nel futuro.

Gestione rifiuti ed imballaggi

- » Differenzia al massimo i rifiuti prodotti e separali per il riciclo o recupero
- » Compatta i rifiuti voluminosi quando possibile
- » Tieni sempre in considerazione le indicazioni del tuo paese/comune e l'eventuale legislazione specifica
- » Nello smaltimento degli imballaggi verifica la simbologia presente sugli imballaggi stessi
- » Nell'eventuale smaltimento di prodotti a fine vita, recati in centri autorizzati, in particolare nella gestione delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (cosiddetti RAEE)

Pulizia della cucina

- » Non eccedere nell'utilizzo dei detersivi se non necessario; per la pulizia di superfici poco sporche è sufficiente utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito;
- » Cercare di utilizzare detersivi più ecologici (come quelli con etichetta ECOLABEL che certificano il prodotto nel suo ciclo di vita con un minor impatto ambientale) e con imballi meno impattanti per l'ambiente;
- » Preferire l'uso della lavastoviglie (a pieno carico) al lavaggio a mano: le moderne lavastoviglie necessitano di molta meno acqua e detersivo del corrispondente lavaggio a mano.

Sicurezza in cucina

- » Fare particolare attenzione durante tutte le attività più rischiose all'interno della cucina (ad esempio: taglio con coltelli affilati, sostituzione lampadine ecc.);
- » Fare eseguire gli allacci del gas solo a personale specializzato utilizzando solo tubi omologati;
- » Chiudere sempre il rubinetto principale del gas quando non si utilizza;
- » Acquistare solo piani cottura dotati di valvola di sicurezza;
- » Evitare di lasciare coltelli incustoditi (e in particolar modo conservarli fuori dalla portata dei più piccoli);
- » Non usare apparecchi elettrici in prossimità del lavandino o di aree bagnate;

- » Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza degli elettrodomestici;
- » Non caricare eccessivamente i mobili (facendo riferimento alle indicazioni riportate nel manuale di uso e manutenzione).

Lo smaltimento sostenibile

Le cucine Ernestomeda sono fatte per durare nel tempo. L'estensione della vita utile di materiali, componenti e prodotti rappresenta una strategia per lo sviluppo sostenibile. Comunque, quando è arrivato il momento di sostituire la tua cucina, per ridurre al minimo ogni impatto ambientale, valuta innanzitutto la possibilità di un suo riutilizzo totale o parziale (es. in seconde case, garage, istituti di carità o vendita nei mercatini dell'usato). Se invece deve essere smaltita, rivolgiti ai centri autorizzati della tua città e cerca, se possibile, di dividere i componenti che possono essere riciclati (legno, vetro, alluminio, acciaio, ecc.) agevolando la raccolta differenziata, permettendo così la nascita di un nuovo prodotto che non utilizzi risorse primarie. Riserva particolare attenzione alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (cosiddetti RAEE), quali gli elettrodomestici, che potrebbero contenere materiali dannosi all'ambiente se smaltiti in modo non adeguato, e per la cui gestione sono presenti centri di raccolta nella tua città. Tieni sempre in considerazione l'eventuale legislazione specifica presente nel tuo paese. Se hai dubbi rivolgiti agli enti preposti allo smaltimento e/o recupero dei rifiuti nella tua città. Ricorda che "Lo Sviluppo Sostenibile è quello sviluppo che consente alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza compromettere le capacità delle future generazioni di soddisfare i loro propri bisogni".

SCHEDA PRODOTTO

ernestomeda



SCHEDA PRODOTTO

1. CONTENITORI	58	6. 7 Lynea	74
1. 1 Struttura	58	6. 8 K-System Penisola	74
1. 2A Ripiani Standard	58	6. 9 Move-on/Move-on Plus	74
1. 2B Ripiani Speciali	59	7. SNACK	74
1. 3 Schiene	59	7. 1 Piani Deluxe Quercus/Vintage	74
1. 4 Fianchi di finitura	59	7. 2 Piano Rovere Imperial	74
2. ANTE	60	7. 3 Piani Impiallacciati	74
2. 1 Ante Impiallacciate	60	7. 4 Piani Hi-Melamine	74
2. 2 Ante Legno Deluxe	60	7. 5 Piani Corian®	75
2. 3 Ante Laminato	61	7. 6 Sostegno in Metallo	75
2. 4 Ante Hi-Melamine	61	8. TAVOLI	75
2. 5 Ante Fenix NTM	61	8. 1 Tavolo Dialog	75
2. 6 Ante Laccate	61	8. 2 Tavolo Cyclos	75
2. 7 Ante Acciaio	62	8. 3 Tavolo Steadytable	76
2. 8 Ante Corian®	62	8. 4 Tavolo K-Table	76
2. 9 Ante Telaio Con Vetro	62	8. 5 Tavolo Woodset	76
2. 10 Ante Stone+	63	8. 6 Tavolo Line Table	76
2. 11 Ante Gres Laminam	63	9. TAGLIERI	76
3. CASSETTI E CESTELLI	63	9. 1 Tagliere Quick	76
4. PIANI DI LAVORO	64	9. 2 Tagliere Cook	76
4. 1 Piani Laminato	64	9. 3 Tagliere Bambù	76
4. 2 Piani Stratificato	64	9. 4 Tagliere Laminato/Fenix Stratificato	76
4. 3 Piani Unicolor	64	10. ZONE LAVAGGIO E COTTURA	76
4. 4 Piani Fenix Ntm	64	10. 1 Zone Lavaggio Integrate/Sequel	76
4. 5 Piani Corian®	64	10. 2 Zone Lavaggio Sottotop	76
4. 6 Piani Marmo e Granito	64	10. 3 Invaso Able	76
4. 7 Piani Iconcrete	64	10. 4 Monoblocco Lavaggio Bay	76
4. 8 Piani Quarz	64	10. 5 Monoblocco Cottura-Lavaggio Dual	76
4. 9 Piani Acciaio	64	10. 6 Zona Cottura MDi Induction by Inalco	76
4. 10 Piani Vetro	65	11. SISTEMI DI APERTURA	78
4. 11 Piani Gres Laminam	65	11. 1 Maniglie	78
4. 12 Piani Stone+ / MDi Induction by Inalco	65	11. 2 Apertura Con Gola	78
4. 13 Piani Abitum	65	11. 3 Apertura Vasistas	78
5. ACCESSORI	66	11. 4 Cerniere	78
5. 1 Alzatine	66	11. 5 Push Pull	78
5. 2 Schienali e Pannelli	66	11. 6 Blocco Apertura Cerniere	78
5. 3 Zoccoli e Piedini	68	12. SISTEMA MEDLEY	79
5. 4 Sistemi di Illuminazione	68	12. 1 Scaffale Medley	79
5. 5 Mensole	68	12. 2 Accessori per basamento Medley	79
5. 6 Coprifianchi	69	12. 3 Accessori per ripiano Medley	79
5. 7 Elementi Speciali	70	12. 4 Libreria Medley	79
5. 8 Varie	72	12. 5 Libreria Medley sospesa	79
6. SISTEMI ISOLA E PENISOLA	73	12. 6 Cassettiera	80
6. 1 Buffet	73	12. 7 Elemento a giorno	80
6. 2 Annex	73	12. 8 Sistema Bridge	80
6. 3 Evolution	73	12. 9 Accessori per Sistema Bridge	80
6. 4 Unit	73	13. ELETTRODOMESTICI	80
6. 5 Balance	73		
6. 6 Step	73		



LA SEGUENTE SCHEDA PRODOTTO TRATTA ARGOMENTI RELATIVI A MOBILI PER CUCINA E ZONA GIORNO.

EMISSIONI DI FORMALDEIDE

Per tutti i pannelli a base di legno relativi alla presente scheda sono conformi ai requisiti di:

- » DM 10/10/2008 “Disposizioni atte a regolamentare l'emissione di aldeide formica da pannelli a base di legno e manufatti con essi realizzati in ambienti di vita e soggiorno”;
- » EPA TSCA Titolo VI (normativa USA) - (EPA TSCA Title VI);
- » CANFER (normativa canadese);
- » CARB ATCM Fase 2 (normativa californiana) - (CARB ATCM Phase 2);
- » JIS A 1460 - F**** (normativa giapponese; solo i materiali specificati).

PANNELLI IDROFUGHI

Ernestomeda utilizza esclusivamente pannelli a base di legno idrofughi, con rigonfiamento max 10% dopo 24 ore, inferiore al limite indicato dalla norma UNI EN 317.

1. CONTENITORI

1. 1 STRUTTURA

Realizzata con pannelli di particelle di legno nobilitati su due lati con finitura melaminica opaca con bordatura in laminato e/o ABS.

1. 2A RIPIANI STANDARD

RIPIANO IN MELAMINICO

Realizzata con pannelli di particelle di legno, nobilitati su due lati con finitura melaminica opaca con bordatura in laminato e/o ABS.

RIPIANO “DOUBLE”

Profilo di rinforzo in alluminio anodizzato che viene innestato frontalmente sul ripiano in melaminico.

RIPIANO IN VETRO

Realizzato con vetro temperato, con bordi molati lucidi.

RIPIANO “VITRE”

Ripiano vetro temperato realizzato con telaio perimetrale in alluminio anodizzato.

RIPIANO "Mix"

Ripiano vetro temperato realizzato con telaio perimetrale in alluminio anodizzato o laccato.

RIPIANO MEDLEY

Ripiano vetro temperato realizzato con telaio perimetrale in alluminio laccato o rivestito con impiallacciatura (vedi capitolo ante).

RIPIANI E CESTELLI IN FILO CROMATO

Sono realizzati in filo metallico cromato

1. 2B RIPIANI SPECIALI

RIPIANO "PORTABOTTIGLIE"

Realizzato con telaio perimetrale in alluminio anodizzato, laccato e metallix, pioli in legno massello.

1. 3 SCHIENE

SCHIENA PER MOBILE

Pannello realizzato in HDF

SCHIENA PER MOBILE SMONTATI

Realizzato con pannelli di particelle di legno.

DOTAZIONI STANDARD

» Attaccaglia per pensile: gli attacchi a parete per i pensili sono collaudati nel rispetto della norma DIN 68840, dotati di tappini copri foro;

» Il reggipensile viene saldamente vincolato al mobile tramite viti e spine. L'accessorio reggi pensile è dotato di regolazione orizzontale e verticale;

» **È vivamente consigliato effettuare le regolazioni utilizzando un cacciavite manuale, evitando avvitatori meccanici privi di frizione;**

» Base lavello con ante battenti: Il fondo è protetto da un rivestimento in acciaio inox, che protegge il mobile da perdite accidentali d'acqua, condensa del sifone e corrosione dei detersivi;

» Colonna frigo: il fondo del mobile sul quale viene posizionato il frigorifero è in materiale termoplastico, appositamente studiato e progettato per evitare possibili ristagni d'acqua e per poter convogliare il flusso d'aria nella zona motore frigo. Nella versione con zoccolo h.7 cm il fondo della colonna è realizzato in melaminico rivestito in acciaio inox, che protegge il mobile da perdite accidentali d'acqua

1. 4 FIANCHI DI FINITURA

FIANCO DI FINITURA IMPIALLACCIATO

Realizzato con pannelli di particelle di legno, come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno impiallacciato con il materiale della versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato

interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA LACCATO "EASY GLOSS"/ "GLOSSIX" / "FLAT MATT" / "ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™" / "EFFETTO METALLO SATINATO" / "EFFETTO METALLO MIRROR"

Realizzato con pannelli di particelle di legno, come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno laccato nella versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile laccato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base laccato in colore nei 4 lati

FIANCO DI FINITURA IN LAMINATO BORDO ABS/LASER

Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno placcato con il materiale nella versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA Hi-MELAMINE BORDO ABS/LASER

Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno placcato con il materiale nella versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA IN FENIX NTM BORDO LASER

Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno placcato con il materiale nella versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA VETRO LACCATO

Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno con incollata una lastra in vetro temperato retro verniciato nel colore della versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA IN GRES LAMINAM

Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). Lato esterno con incollato una lastra in gres nel colore della versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

FIANCO DI FINITURA IN STONE+

Realizzato con pannelli di particelle di legno come quelli utilizzati per la struttura (vedi capitolo struttura). lato esterno con incollato una lastra in Stone+ nel colore della versione commerciale scelta (vedi capitolo ante), lato interno nobilitato o laminato con finitura opaca sempre in abbinamento alla finitura della struttura. Fianco profondità pensile bordato in colore solo frontalmente. Fianco profondità base bordato in colore nei 4 lati.

2. ANTE

2.1 ANTE IMPIALLACCIATE

ANTA PIANA IMPIALLACCIATA/IMPIALLACCIATA ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™

Realizzata con pannelli in particelle di legno, MDF, o tamburati impiallacciati.

ANTA TELAIO MASSELLO LEGNO ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™

Telaio perimetrale in massello di legno, bugna interna in particelle di legno impiallacciata.

ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON PANNELLO IMPIALLACCIATO

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato, oppure laccato. Pannello esterno in particelle di legno impiallacciato. Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio. Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

2.2 ANTE LEGNO DELUXE

ANTA PIANA LEGNO DELUXE

Realizzata con pannelli di legno su supporto di multistrato di betulla. Pannelli placcati e bordati con massello di legno invecchiato.





ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON PANNELLO LEGNO DELUXE

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato , oppure laccato.

Pannello esterno in su supporto in compensato di pioppo .

Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio.

Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

2.3 ANTE LAMINATO

ANTA PIANA LAMINATO "OPACO"/"LUCIDO"/"MATERICO"/"LEGNO" CON BORDO ABS/LASER

Realizzata con pannelli in particelle di legno, MDF. Placcati su due lati, con laminato HPL, Bordatura 4 lati con bordo dello stesso colore del laminato.

2.4 ANTE HI-MELAMINE

ANTA PIANA HI-MELAMINE CON BORDO ABS/LASER

Realizzata con pannelli in particelle di legno.

Nobilitati su due lati, con carta melaminica. Bordatura 4 lati con bordo dello stesso colore del melaminico.

2.5 ANTE FENIX NTM

ANTA PIANA FENIX NTM BORDO ABS/LASER

Realizzata con pannelli in particelle di legno, MDF.

Il lato esterno è placcato con FENIX NTM, il lato interno è placcato con laminato in tinta.

Bordatura 4 lati con bordo opaco, dello stesso colore del FENIX NTM.

2.6 ANTE LACCATE

ANTA PIANA LACCATA "EASY GLOSS"/"GLOSSIX"/"FLAT MATT"/"ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™"/"EFFETTO METALLO SATINATO"/"EFFETTO METALLO MIRROR"

Realizzata con pannelli in MDF e/o tamburato. Laccati su due lati e 4 bordi. (effetto metallo con satinatura solo sul lato esterno a vista)

ANTA TELAIO LACCATA "FLAT MATT"/"ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™"/"EFFETTO METALLO"

Realizzata con pannelli in MDF. Laccati su due lati e 4 bordi. (effetto metallo senza satinatura).

ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON PANNELLO LACCATO "GLOSSIX"/"FLAT MATT"/"EFFETTO METALLO"

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato , oppure laccato. Pannello esterno in MDF laccato (effetto metallo con satinatura solo su pannello esterno a vista). Pannello esterno ed interno fissati



al telaio mediante incollaggio. Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

2. 7 ANTE ACCIAIO

ANTA PIANA ACCIAIO

Realizzata con pannelli in particelle di legno e riempitivo in alleggerito.

Lato esterno ed interno in lamina d'acciaio inox. Con rinforzi interni in prossimità di cerniere e maniglie.

2. 8 ANTE CORIAN®

ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO CON PANNELLO CORIAN®

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato oppure laccato e frontale in Corian®. Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio. Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

2. 9 ANTE TELAIO CON VETRO

ANTA TELAIO MASSELLO LEGNO "ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™" CON VETRO

Telaio perimetrale in massello di legno, bugna interna in particelle di legno nelle finiture ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™, con incollato un vetro temperato retro verniciato diamantato.

ANTA TELAIO LACCATA "FLAT MATT"/ "ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™"/ "EFFETTO METALLO" CON VETRO

Realizzata con pannelli in MDF.

Laccati su due lati e nei bordi (effetto metallo senza satinatura). con incollato un vetro temperato retro verniciato diamantato .

ANTA TELAIO ALLUMINIO CON VETRO LACCATO LUCIDO/OPACO

Telaio perimetrale in alluminio,laccato/verniciato con polveri epossidiche in finitura opaca. Pannello in vetro extrachiaro temperato retro verniciato. Pannello interno in lamiera di alluminio laccato/verniciato. Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio.

ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON VETRO LACCATO LUCIDO/OPACO

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato , oppure laccato e frontale esterno in vetro laccato extrachiaro. Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio. Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

ANTA TELAIO ALLUMINIO LACCATA "FLAT MATT"/ "ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™"/ "EFFETTO METALLO"/ "METALLIX" CON VETRO

Telaio perimetrale in alluminio laccato o metallix con vetro temperato.

2. 10 ANTE STONE+

ANTA TELAIO ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON PANNELLO IN STONE+

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato oppure laccato e frontale esterno in Stone+. Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio. Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

ANTA TELAIO ALLUMINIO CON PANNELLO IN STONE+

Telaio perimetrale in alluminio, laccato a liquido/verniciato a polveri in finitura opaca. Pannello esterno in Stone+, interno in lamiera di alluminio laccato a liquido/verniciato a polveri, fissati al telaio mediante incollaggio.

2. 11 ANTE GRES LAMINAM

ANTA TELAIO IN ALLUMINIO ANODIZZATO/LACCATO CON PANNELLO IN GRES

Telaio perimetrale e pannello interno in alluminio anodizzato, oppure laccato e frontale esterno in gres. Pannello esterno ed interno fissati al telaio mediante incollaggio. Filtro metallico per il ricircolo dell'aria. Guarnizione perimetrale in espanso rivestito.

ANTA TELAIO ALLUMINIO CON PANNELLO IN GRES

Telaio perimetrale in alluminio, laccato a liquido/verniciato a polveri in finitura opaca. Pannello esterno

in gres, interno in lamiera di alluminio laccato a liquido/verniciato a polveri, fissati al telaio mediante incollaggio.

3. CASSETTI E CESTELLI

CASSETTO LEGRABOX sponde laterali e retro in lamiera verniciata color antracite. Fondo cassetto con pannello melaminico in particelle di legno.

GUIDE PER CASSETTO E CESTONE

Le guide hanno un sistema di bloccaggio per evitare la fuoriuscita accidentale dei cassetti/cestoni, con chiusura automatica che agisce negli ultimi 4 centimetri di corsa, dotati di attenuatore fine corsa "Blumotion".

TAPPETO ANTISDRUCCOLO

Realizzato con resine di PVC plastificato, di colore Antracite per Legrabox.



4. PIANI DI LAVORO

4.1 PIANI LAMINATO

Realizzato con pannelli di particelle di legno . Placcati su due lati con laminato HPL. Bordatura frontale e laterale con bordo ABS colore simile al laminato.

4.2 PIANI STRATIFICATO

Realizzato internamente da strati di fibre impregnati con resine e superficialmente da uno o più strati di fibre con funzione estetica, legati insieme da un processo ad alta pressione.

4.3 PIANI UNICOLOR

Realizzato con pannelli di particelle di legno . Placcato lato superiore in laminato unicolor HPL, lato inferiore in laminato HPL. Bordatura frontale e laterale con bordo unicolor.

4.4 PIANI FENIX NTM

Realizzato con pannelli di particelle di legno placcato lato superiore con Fenix NTM, lato inferiore con laminato HPL. Bordatura frontale e laterale con bordo in Fenix NTM.

4.5 PIANI CORIAN®

Realizzato con lastra di Corian®, e in relazione

all'altezza vengono supportati da pannelli in multistrato di pioppo. I bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente tramite levigatura.

4.6 PIANI MARMO E GRANITO

Realizzato con lastre di marmo o granito e in relazione all'altezza vengono supportati da materiale lapideo. Superfici e bordi rifiniti frontalmente e lateralmente. Trattato con protettivo antimacchia.

4.7 PIANI ICONCRETE

Realizzato con lastre Iconcrete (agglomerato di resine e pietre naturali colorate con pigmenti) e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in polistirene espanso e PVC. i bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente.

4.8 PIANI QUARZ

Realizzato con lastre quarzo, (agglomerato di quarz naturale, resine acriliche e pigmenti colorati) e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in polistirene espanso e PVC. I bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente tramite levigatura e lucidatura.

4.9 PIANI ACCIAIO

Realizzato con lamina in acciaio inox, incollato su un pannello di particelle di legno o pannello in alveolare





di alluminio. Chiusure frontali e laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

4. 10 PIANI VETRO

Realizzato con lastra di vetro extrachiario temperato, retro verniciato e con pellicola di protezione antigraffio. Bordi frontali e laterali a filo lucido.

4. 11 PIANI GRES LAMINAM

Realizzato con lastre di gres e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in polistirene espanso e PVC. Bordi rifiniti frontalmente e lateralmente in tinta.

4. 12 PIANI STONE+MDI INDUCTION BY INALCO

Realizzato con lastre in pasta colorata, e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in multistrato o polistirene espanso e PVC. Bordi rifiniti frontalmente e lateralmente in tinta.

4. 13 PIANI ABITUM

Realizzato con lastre di Abitum in pasta colorata, e in relazione all'altezza vengono supportati da pannelli in multistrato o polistirene espanso e PVC. Bordi rifiniti frontalmente e lateralmente in tinta.



5. ACCESSORI

5.1 ALZATINE

ALLUMINIO

Realizzate con profilo estruso in alluminio anodizzato. Sono previste guarnizioni inferiori.

ACCIAIO

Realizzate con lamina in acciaio inox. Chiusure laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

MARMO/GRANITO

Realizzate con lastre in materiale lapideo (marmo e granito). Rifinite in ogni parte a vista, trattate con protettivo antimacchia.

ICONCRETE

Realizzate con lastre in agglomerato di resine e pietre naturali. Rifinite in ogni parte a vista.

QUARZ

Realizzate con lastre in agglomerato di quarzo. Rifinite in ogni parte a vista.

CORIAN®

Realizzate con lastre di Corian®. Rifinite in ogni parte a vista.

VETRO

Realizzate con lastre di vetro temperato extrachiaro retro verniciato. Bordi frontali e laterali a filo lucido.

STONE+

Realizzate con lastre in STONE+. Rifinite in tinta in ogni parte a vista.

GRES LAMINAM

Realizzate con lastre in gres, rifinite in tinta con la lastra in ogni parte a vista.

5.2 SCHIENALI E PANNELLI

SCHIENALI E PANNELLI IMPIALLACCIATI/IMPIALLACCIATI ERNESTOMEDA ZERO GLOSS TM

Realizzato con pannelli in particelle di legno impiallacciati, bordatura 4 lati.

SCHIENALI E PANNELLI LEGNO DELUXE

Realizzato con pannelli di legno su supporto di multistrato di betulla. Pannelli placcati e bordati con massello legno di legno invecchiato.

SCHIENALI E PANNELLI IN LAMINATO

Realizzato con pannelli in particelle di legno, placcati su due lati con laminato HPL, bordatura 4 lati.

SCHIENALI E PANNELLI IN FENIX NTM

Realizzato con pannelli in particelle di legno. Il lato esterno è placcato con FENIX NTM, il lato interno è placcato con laminato in tinta con il FENIX NTM, bordatura 4 lati

SCHIENALI E PANNELLI IN LAMINATO UNICOLOR

Realizzato con pannelli in particelle di legno, placcati su due lati, con laminato unicolor, bordatura 4 lati

SCHIENALI E PANNELLI LACCATI

Realizzato con pannelli in MDF, laccati su due lati e sui bordi.

SCHIENALI E PANNELLI IN HI-MELAMINE

Realizzato con pannelli in particelle di legno, nobilitati su due lati, con carta melaminica. L'effetto tattile è presente solo sul lato esterno a vista, bordatura 4 lati

SCHIENALI E PANNELLI ACCIAIO

Realizzato con pannelli in particelle di legno rivestiti su lato esterno con lamina d'acciaio inox, chiusure laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

SCHIENALI MARMO E GRANITO

Realizzati con lastre di materiale lapideo. Superfici a vista rifinite, bordi rifiniti dove indicato. Trattato con protettivo antimacchia.

SCHIENALI ICONCRETE

Realizzato con lastre in agglomerato di resine e pietre naturali colorate con pigmenti. Superfici a vista rifinite.

SCHIENALI QUARZ

Realizzato con lastre, in agglomerato di quarz naturale, resine acriliche e pigmenti colorati. Superfici a vista rifinite, bordi rifiniti dove indicato.

SCHIENALI CORIAN®

Realizzato con lastra di Corian® con supporto in multistrato di pioppo. Superfici a vista rifinite, bordi rifiniti dove indicato.

SCHIENALI VETRO

Realizzato con lastra di vetro extrachiario temperato, retro verniciato, bordi laterali a filo lucido.

SCHIENALI STONE+

Realizzato con lastre di Stone+ in pasta colorata, bordi in tinta rifiniti dove indicato.

SCHIENALI GRES LAMINAM

Realizzato con lastre di gres, bordi rifiniti dove indicato.



5.3 ZOCCOLI E PIEDINI

ZOCCOLI

Profili di alluminio anodizzato, laccato a liquido, verniciato a polveri, impiallacciato/melaminico, Metallix con guarnizione inferiore.

PIEDINI

Placca di supporto per piedino in materiale termoplastico con corpo piedino in metallo zincato.

5.4 SISTEMI DI ILLUMINAZIONE

LED LINE, LED ORBITA

Barra in alluminio anodizzato oppure in tinta con il colore della struttura, ad incasso filo con profilo in policarbonato opalino antiabbagliamento e LED puntiformi continui a luce calda dotati di un sistema di attivazione touch button o con sensori infrarossi/ di prossimità.

STRIP LED

Incasso filo con profilo in policarbonato opalino antiabbagliamento e LED puntiformi continui a luce calda dotati di un sistema di attivazione touch button o con sensori infrarossi/di prossimità.

5.5 MENSOLE

MENSOLA IMPIALLACCIATA

Realizzata con pannelli in particelle di legno o tamburato impiallacciati, bordatura 4 lati.

MENSOLA HI-MELAMINE

Realizzato con pannelli in particelle di legno. Nobilitate su due lati, con carta melaminica, bordatura 4 lati.

MENSOLA LAMINATO

Realizzato con pannelli in particelle di legno. Placcate su due lati con laminato HPL, bordatura 4 lati.

MENSOLA IN FENIX NTM

Realizzato con pannelli in particelle di legno. Placcate su due lati FENIX NTM, bordatura 4 lati.

MENSOLA LACCATA "EASY GLOSS"/ "GLOSSIX" / "FLAT MATT"/ "ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™"/ "EFFETTO METALLO SATINATO"/ "EFFETTO METALLO MIRROR"

Realizzata con pannelli in MDF o tamburato, con superfici e bordi laccati.

MENSOLA "CLEVER" ACCIAIO/LACCATA

Mensola realizzata in lamiera di acciaio inox finitura satinata o laccata, con interno in materiale espanso. Bordatura a vista in acciaio inox finitura lucida o laccata.





Mensola "Order"

Mensola realizzata in alluminio anodizzato con accessori in alluminio e in legno, può essere dotata di illuminazione led.

5.6 COPRIFIANCHI

COPRIFIANCHI QUARZ

Realizzato con pannello in quarzo, in relazione allo spessore può essere supportato con pannello in particelle di legno. I bordi sono rifiniti mediante levigatura e lucidatura.

COPRIFIANCHI CORIAN®

Realizzato con pannello in Corian® in relazione allo spessore può essere supportato con pannello in multistrato di pioppo. I bordi sono rifiniti mediante levigatura e lucidatura.

COPRIFIANCHI STONE+

Realizzato con pannello in Stone+ . I bordi sono rifiniti mediante levigatura e lucidatura.

COPRIFIANCHI GRES LAMINAM

Realizzato con lastre in gres supportato da pannelli di multistrato. I profili dei bordi, sono riportati con lo stesso materiale.

COPRIFIANCHI ACCIAIO

Realizzato con lamina in acciaio inox incollato su un pannello di particelle di legno , rivestito 2 lati. Chiusure frontali e laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

COPRIFIANCHI ALLUMINIO

Realizzato con pannelli di particelle di legno , rivestiti esternamente con lamina di alluminio anodizzato argento ripiegata a spessore.

COPRIFIANCHI IMPIALLACCIATI

Realizzato con pannelli di particelle di legno o tamburato bordati in legno ed impiallacciati con tranciato di legno.

COPRIFIANCHI LAMINATO

Realizzati con pannelli di particelle di legno , nobilitati su due lati, con laminato HPL bordatura 4 lati.

COPRIFIANCHI HI-MELAMINE

Realizzati con pannelli di particelle di legno , nobilitati su due lati, con carta bordatura 4 lati.

COPRIFIANCHI FENIX NTM

Realizzati con pannelli di particelle di legno , nobilitati su due lati con FENIX NTM, bordatura 4 lati.

COPRIFIANCHI LACCATO "EASY GLOSS"/ "GLOSSIX" / "FLAT MATT"/ "ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™"/ "EFFETTO METALLO SATINATO" / "EFFETTO METALLO MIRROR"

Realizzato con pannello di MDF in relazione allo spessore può essere in tamburato con telaio perimetrale in MDF ultralight. Verniciato su due lati e 4 bordi.

COPRIFIANCHI VETRO

Realizzato con telaio perimetrale in anodizzato o laccato. Pannello in vetro extrachiario temperato retro verniciato incollato al telaio.

COPRIFIANCHI MARMO/GRANITO

Realizzato con lastre in materiale lapideo, bordi rifiniti mediante levigatura e lucidatura. Trattati con protettivo antimacchia.

COPRIFIANCHI DELUXE

Realizzato con pannelli di legno massello su supporto di multistrato di betulla. Pannelli placcati e bordati con massello di legno invecchiato.

COPRIFIANCHI ICONCRETE

Realizzato con pannello in iconcrete, in relazione allo spessore può essere supportato con pannello in particelle di legno. I bordi sono rifiniti mediante levigatura e lucidatura.

5.7 ELEMENTI SPECIALI

CAN-DO

Sistema di armadiature con apertura complanare totalmente integrabile con la modularità della cucina. Prevede la possibilità di inserire gli elettrodomestici sia a vista (ante con sagomatura che permettono la visibilità e l'accessibilità all'elettrodomestico) che a scomparsa (le ante chiudono gli elettrodomestici all'interno del mobile). STRUTTURA: pannelli di particelle di legno. Le schiene sono in HDF, può essere anche personalizzata con carta melaminica 'termo wood' o con impiallacciatura in tinta con l'anta del mobile. FRONTALI: (fare riferimento al capitolo frontali). ATTREZZAGGIO INTERNO: oltre a ripiani e cassette/cestoni interni standard prevede la possibilità di inserire ripiani portabottiglie.

INDOOR

Armadio con sistema ad ante rientranti. Prevede la possibilità di inserire gli elettrodomestici. STRUTTURA: pannelli di particelle di legno. Le schiene sono in HDF, può essere anche personalizzata con carta melaminica 'termo wood' o con impiallacciatura in tinta con l'anta del mobile. FRONTALI: (fare riferimento al capitolo frontali). ATTREZZAGGIO INTERNO: oltre a ripiani e cassette/ cestoni interni standard, prevede la possibilità di inserire portabottiglie porta bicchieri cassetiera con o senza piano e tavolo estraibile impiallacciato in particelle di legno o acciaio inox satinato con sistema d'apertura TIP-ON e blocco in chiusura.

PENSILE FLEX

Pensile ad anta unica dotato di un sistema di apertura-chiusura con movimento combinato (apertura: prima fase di scorrimento verticale e seconda fase di rotazione dell'anta). STRUTTURA: pannelli di particelle di legno. Le schiene sono in HDF, può essere anche personalizzata con finiture legno del programma Icon. Fianchi realizzati con telaio perimetrale in alluminio anodizzato placcati internamente con pannello in finitura cassa o personalizzabile nei materiali legno, laccato, vetro. FRONTALI: disponibile solo l'anta sp.28mm con telaio alluminio del programma ICON più le finiture in vetro. ATTREZZAGGIO INTERNO: ripiani vetro 'mix' di serie.

PENSILE IN LINE

Pensile ad anta unica dotato di un sistema di apertura- chiusura con aperture a vasistas, con Sistema di scorrimento integrato all'interno del fianco.STRUTTURA: pannelli di particelle di legno. FRONTALI: disponibile con anta telaio alluminio/vetro temperato.ATTREZZAGGIO INTERNO: ripiani vetro 'mix' di serie.

ORGANIZER ALLUMINIO LACCATO "FLAT MATT"/ "EFFETTO METALLO"/ "METALLIX"

Mobile di contenimento retrotop. Composto da un contenitore in acciaio inox satinato e un coperchio di chiusura in alluminio. Può essere attrezzato con accessori interni dedicati in acciaio satinato e legno

PENSILE FLAP

Pensile ad anta unica dotato di un sistema di apertura chiusura a ribalta.STRUTTURA: pannelli di particelle impiallacciati o pannelli in MDF laccati, assemblati con giunzione a 45°.FRONTALI: disponibile con anta telaio in alluminio sp.28 mm nelle finiture impiallacciato e laccato nei colori in gamma Ernestomeda, più le finiture in vetro. Disponibile con anta sp.22 mm impiallacciato e laccato. ATTREZZAGGIO INTERNO: ripiani vetro 'mix' di serie e con divisori verticali acciaio in base alle dimensioni.

HANDY

Scaffale realizzato in lamiera di acciaio inox finitura satinata, con interno in materiale espanso. Bordatura a vista in acciaio inox finitura lucida, con struttura in acciaio finitura satinata.

BOX FORNO

Struttura realizzata per contenere forni di modularità standard.

Costruita in lamiera acciaio inox finitura satinata

SISTEMI A GIORNO

Si tratta di elementi a giorno, realizzati in pannelli di particelle di legno in melaminico o MDF laccati.

K-SYSTEM BASE-COLONNA

Sistema a giorno modulare composto da una struttura di montanti e traversi in alluminio fissati ad un



pannello posteriore. La struttura è disponibile nelle finiture laccate e nelle finiture metallix e può essere accessoriata con attrezzature estraibili, cassetti, ripiani massello, ripiani impiallacciati, ripiani porta bottiglie, tubi poggiapiedi, barre elettrificate e illuminazioni led. Il frontale cassetto, il pannello posteriore e il copri fianco sono disponibili nella stessa finitura delle ante.

K-SYSTEM PENSILE

Sistema a giorno modulare composto da spalle verticali in acciaio inox alle quali si agganciano profili orizzontali in alluminio anodizzato. I ripiani sono in vetro temperato. La parte inferiore del sistema può essere dotata di illuminazione.

Disponibili nelle finiture laccate e nelle finiture metallix.

K-SYSTEM CAPPA ISOLA

Sistema a giorno modulare composto da spalle verticali in acciaio inox alle quali si agganciano profili orizzontali in alluminio anodizzato. La struttura può essere attrezzata con uno o due ripiani in vetro temperato o in massello di Bambù ed è dotata di illuminazione su tutta la sua lunghezza. Il corpo aspirante è in acciaio inox, dotato di un filtro cieco.

SYSTEMA SHOW

È un sistema di contenimento composto da vetrine, armadio-vetrine, box a giorno e base con 3 cassetti. Struttura: realizzata in pannelli di particelle di

legno o pannelli MDF, nelle versioni impiallacciate ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™ o laccate e struttura colore cassa dove prevista.

Frontale: prevede un'anta telaio alluminio con vetro temperato, nelle finiture laccate e metallix.

Attrezzaggio interno: ripiano in alluminio (anodizzato o laccato) con vetro temperato. Cassetti impiallacciati nelle finiture ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™.

Disponibile illuminazione led.

CANTINA WINE DISPLAY

Il mobile è composta da cornice perimetrale in legno massello e nel vano a giorno con pannelli in particelle di legno o MDF idrofughi impiallacciati o laccati.

L'elettrodomestico è personalizzato con telaio portabottiglie in alluminio con pioli in legno massello. La porta in vetro è dotata di resistenza perimetrale anticondensa e con vetrocamera basso emissivo. È provvista di sistema d'illuminazione interna e termostato.

VETRINA SOSPESA/PENSILE/COLONNA VIEW

Realizzata con Telaio Alluminio/vetro con cerniera AIR su cielo/fondo con push-pull nelle versioni laccate/verniciate a polveri. Struttura in melaminico, ripiani in melaminico/vetro. Fondo cassetti in ecopelle. Schiene back up in melaminico, impiallacciato e laccate a liquido.

ELEMENTI A GIORNO DAYLIGHT

Colonne e strutture a giorno inseribili su basi e pensili formate da:

Strutture di contenimento e strutture cassetto in melaminico e laccato. Fondo cassette in ecopelle.

Schiene back up in melaminico, impiallacciata e laccate. Cornice perimetrale in alluminio laccato/ verniciata a polveri, dotata di illuminazione opzionale a led con accensione da remoto o radiocomando.

BOISERIE SET E SCAFFALI STAY

Struttura realizzata in melaminico/fenix/impiallacciata/ laccata. Zoccolo laccato a liquido

Profilo alluminio verniciato a polveri. Dotata di illuminazione opzionale a led con accensione da remoto o radiocomando. Possono essere presenti accessori quali porta barattoli (con barattoli vetro), porta spezie (con barattoli vetro), porta coltelli e porta pellicole.

BACK SYSTEM

Sistema a giorno modulare composto da spalle verticali portanti e schiena posteriore in melaminico e ripiani orizzontali in melaminico e alluminio. Può essere configurata come elemento a giorno e zona cantina vini, o come una dispensa tradizionale o zona lavanderia. Dotata di illuminazione opzionale Strip Led con accensione da remoto, ed eventuali accessori della gamma Fit.

5. 8 VARIE**SERVO-DRIVE**

Sistema di apertura motorizzata per **Cestelli e Cassetti**:

- » La funzione di apertura elettronica viene attivata semplicemente esercitando una breve pressione o trazione.

SERVO-DRIVE PENSILI VASISTAS A SOLLEVAMENTO VERTICALE

- » Pressione sul frontale l'anta a ribalta si apre automaticamente;
- » Pressione sull'interruttore SERVO-DRIVE l'anta a ribalta si chiude automaticamente.

UNITÀ MOTRICE

Tensione di alimentazione: 24 VDC Corrente di

misurazione: 2.0 A

Assorbimento di potenza in stand-by: 0.19 W Temperatura ambiente: da 0 a +50°C

Tipo di protezione: IP20

Soddisfa le seguenti normative: Direttiva bassa tensione CE 2006/95/CE Direttiva CEM CE 2004/108/ CE

Soddisfa le seguenti normative CEE:

EN 60335-1, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60950.

TORRETTA MULTIPRESA

È un accessorio telescopico da incasso dotato di 3 prese Schuko, realizzata in alluminio anodizzato argento con coperchio in finitura acciaio e può essere applicata in tutte le tipologie di piani. La torretta quando non utilizzata, è totalmente a scomparsa nella base sottostante.

ACCESSORIO MULTIPRESA

Accessori per piccoli elettrodomestici a doppia presa (standard e Schuko) in finitura nichel satinato e nero opaco.

Questi accessori possono essere installati:

- nei piani di lavoro,
- nei pannelli retro,
- negli scaffali MEDLEY a parete o isola

PORTAPOSATE E ATTREZZATURA SURF

Il portaposate è realizzato in alluminio laccato e verniciato a polveri, all'interno sono previsti accessori in legno massello (porta barattoli, porta sale e pepe, porta cialde, porta coltelli, porta pellicole, porta spallette divisorio).

PORTA ACCESSORI K-SYSTEM

Realizzato con struttura in acciaio inox e alluminio, attrezzabile con illuminazione led e confezione di ganci.

GREEN KIT EVERPURE® H-300

Sistema di microfiltrazione residenziale, non alterano i minerali vitali che si ritrovano nell'acqua ma riducono:

- » Incrostazioni di Calcio - Piombo - Fibre di Amianto;
- » Cisti come Giardia, Entamoeba Histolytica e Cryptosporidium - Prodotti chimici organici volatili (VOC)* compresi i THMs* - Gusto e odore di cloro;
- » torbidità - Muffa e alghe - Ferro ossidato - Manganese ossidato - Solfidi ossidati - Impurità e particelle di grandezza uguale o superiore a 1/2 micron.

* Controllo Batteriostatico con KDF®.

Il KDF riduce la formazione di calcare come testato da KDF® FLUID TREATMENT, INC. Il KDF fornisce il controllo batteriostatico come testato da KDF® FLUID TREATMENT, INC.



6. SISTEMI ISOLA E PENISOLA

6.1 BUFFET

Realizzato con pannelli di particelle di legno o multistrato di pioppo, (impiallacciato, legni deluxe, melaminico).

6.2 ANNEX

Penisola fissata in modo statico a fianco/coprifianco e al pannello retro del mobile.

SOSTEGNO: realizzato con struttura in alluminio anodizzato oppure laccato. PIANA E FIANCO: realizzati in lastre di diversi materiali (legno, quarzo, Iconcrete, Corian®, Laminato, Fenix NTM, Legno Deluxe, Gres, Stone+). La penisola montata viene fissata in modo statico al fianco o coprifianco del mobile.

6.3 EVOLUTION

Penisola allungabile che può scorrere all'interno di una apposita base con cestelli sulla quale è posizionato il meccanismo di scorrimento. SOSTEGNO: realizzato con struttura in alluminio anodizzato oppure laccato con un telaio interno in tubolare di ferro verniciato sul quale è posizionato il meccanismo di scorrimento che va fissato alla base.

PIANA E FIANCO: realizzati in lastre di spessore di diversi materiali (legno, quarzo, Iconcrete, Corian®, Laminato, Fenix NTM, Legno Deluxe, Gres, Stone+). Il meccanismo di scorrimento è realizzato con guide lineari a ricircolazione di sfere.

6.4 UNIT

Piano realizzato con pannelli di particelle di legno o multistrato (impiallacciato, legno deluxe, melaminico, fenix, laminato). Fissato alla base e al sostegno. SOSTEGNO: realizzato in metallo a sezione rettangolare (laccato).

6.5 BALANCE

Piano realizzato con pannelli di particelle di legno o multistrato (impiallacciato, legno deluxe, melaminico, fenix, laminato). Fissato alla base e al sostegno. SOSTEGNO: realizzato in metallo a sezione circolare finitura acciaio satinato.

6.6 STEP

Piano realizzato con lastre (in quarz e iconcrete). Fissato ad una base e al fianco, tramite piastra ad "L" a scomparsa.



6. 7 LYNEA

Realizzata con pannelli in MDF o tamburato, con superfici e bordi laccati. Previste mensole intermedie e inferiori, quest'ultima montata con piedi.

6. 8 K-SYSTEM PENISOLA

Piano realizzato con pannelli di particelle di legno impiallacciati. Fissato alla base k-System e a un sostegno.

SOSTEGNO: realizzato in alluminio e acciaio personalizzabile nella versione laccata (escluso lucido) e nelle finiture metallix.

6. 9 MOVE-ON/MOVE-ON PLUS

Penisola scorrevole con piano realizzato con pannelli particelle di legno impiallacciato o melaminico. La penisola snack Move-on scorre sulla superficie del piano di lavoro permettendo una maggiore ottimizzazione degli spazi in profondità.

Disponibile anche la versione Move-on plus con vano attrezzato per ospitare un kit di pratici utensili.

La penisola Move-on plus scorre sul vano accessorizzato, scoprendolo all'occorrenza.

7. SNACK

7. 1 PIANI DELUXE QUERCUS/VINTAGE

Realizzato con listoni in legno massello incollate su supporto in multistrato di betulla, i bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello superiore. Il lato inferiore è chiuso da un pannello di particelle di legno, nobilitato su due lati.

7. 2 PIANO ROVERE IMPERIAL

Realizzato con listoni in legno massello incollate su supporto in multistrato di betulla, i bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello superiore. Il lato inferiore è chiuso da un pannello di particelle di legno, nobilitato su due lati.

7. 3 PIANI IMPIALLACCIATI

Realizzato con pannelli di particelle di legno impiallacciati, i bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello superiore oppure in massello. Il lato inferiore è chiuso da un pannello di particelle di legno, nobilitato su due lati.

7. 4 PIANI HI-MELAMINE

Realizzato con pannelli di particelle di legno, il lato superiore è nobilitato con carta melaminica. I bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello

superiore, quindi anch'essi nobilitati. Il lato inferiore è chiuso tramite un pannello in particelle di legno nobilitato.

7. 5 PIANI CORIAN®

Realizzato con lastre di Corian®, incollate su struttura in multistrato di pioppo .

Il pannello inferiore di chiusura è realizzato in multistrato di pioppo rivestito in laminato.

7. 6 SOSTEGNO IN METALLO.

Sostegno per penisola (quando presente): realizzato con tubolari in alluminio di sezione quadrata, rettangolare o circolare, in alluminio, acciaio, o laccato.

8. TAVOLI

8. 1 TAVOLO DIALOG

È composto da una piana e una gamba di pari spessore, disponibile in versione quadrata e rettangolare in diverse finiture.

Legno DELUXE: Realizzato con listoni in legno massello incollate su supporto in multistrato di betulla, i bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello superiore. Il lato inferiore è chiuso da un pannello di particelle di legno, nobilitato su due lati.

Impiallacciato: Realizzato con pannelli di particelle di legno impiallacciati, i bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello superiore. Il lato inferiore è chiuso da un pannello di particelle di legno, nobilitato su due lati.

Melaminico: Realizzato con pannelli di particelle di legno, il lato superiore è nobilitato con carta melaminica. I bordi sono ottenuti tramite chiusura al folding del pannello superiore, quindi anch'essi nobilitati. Il lato inferiore è chiuso tramite un pannello in particelle di legno nobilitato.

8. 2 TAVOLO CYCLOS

Tavolo quadrato girevole, che può assumere tre differenti posizioni di utilizzo. Blocco/sblocco del movimento girevole, tramite leva posizionata sotto il piano del tavolo.

PIANO: realizzato con pannello in particelle di legno impiallacciato, bordato con massello di legno.



8.3 TAVOLO STEADYTABLE

Tavolo rettangolare fisso con 2 lati montati a sbalzo sulle basi sottostanti.

PIANO: realizzato con pannello in particelle di legno impiallacciato, bordato con massello di legno.

8.4 TAVOLO K-TABLE

Tavolo rettangolare fisso.

PIANO: realizzato con pannelli di particelle di legno o multistrato nelle finiture impiallacciate ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™ e legno deluxe.

SOSTEGNO: realizzato con struttura in tubolare di alluminio laccato o nella finitura metallix.

8.5 TAVOLO WOODSET

Piano realizzato con pannelli di particelle di legno impiallacciati o melaminico fissato al top e a un sostegno. SOSTEGNO: realizzato con pannelli di particelle di legno impiallacciati o melaminico

8.6 TAVOLO LINE TABLE

Piano realizzato con pannelli di particelle di legno impiallacciati o melaminico fissato alla base e a un sostegno.

SOSTEGNO: realizzato in metallo laccato a liquido/verniciato a polveri

9. TAGLIERI

9.1 TAGLIERE QUICK

Realizzato con pannello in particelle di legno impiallacciato, con abbinati due taglieri in polietilene.

9.2 TAGLIERE COOK

Realizzato con pannello di particelle di legno o multistrato di betulla. Disponibile nelle finiture impiallacciate ERNESTOMEDA ZERO GLOSS™ o in legno deluxe.

Predisposto con invaso per incasso accessori porta oggetti in acciaio satinato.

9.3 TAGLIERE BAMBÙ

Realizzato in massello di Bambù, materiale molto robusto, resistente e adatto all'uso domestico.

9.4 TAGLIERE LAMINATO/FENIX STRATIFICATO

È costituito internamente e superficialmente da strati di fibre cellululosiche impregnate con resine fenoliche in tinta, impregnati con resine termoindurenti e legati insieme da un processo ad alta pressione.

10. ZONE LAVAGGIO E COTTURA

10.1 ZONE LAVAGGIO INTEGRATE/SEQUEL

Realizzate con lastre di diversi materiali, Corian®, quarz, iconcrete, gres, Stone+, e acciaio. (per acciaio possibile integrare piano cottura).

10.2 ZONE LAVAGGIO SOTTOTOP

Realizzate mediante il montaggio di vasche acciaio sotto top.

10.3 INVASO ABLE

Piano di lavoro con invaso che può contenere la zona lavaggio e cottura. Realizzato con lastre di diversi materiali, quarz, gres, Stone+, MDi Induction by Inalco, fenix stratificato, laminato stratificato e acciaio. (per acciaio possibile integrare piano cottura).

10.4 MONOBLOCCO LAVAGGIO BAY

Piano di lavoro con invaso che può contenere la zona lavaggio e lo sgocciolatoio, realizzabile in diversi materiali, marmo, granito, quarz, iconcrete, acciaio, Corian® e Stone+.

10.5 MONOBLOCCO COTTURA-LAVAGGIO DUAL

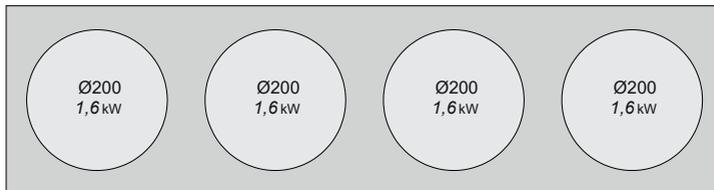
Piano di lavoro con un invaso realizzabile in diversi materiali, marmo, granito, quarz, iconcrete, acciaio e Stone+. Può contenere le zone cottura e lavaggio e essere caratterizzato dalla presenza di fuochi con comandi e manopole personalizzati (frontali o superiori). Con la possibilità di inserire un organizer dedicato.

10.6 ZONA COTTURA MDi INDUCTION by INALCO

MDi Induction by Inalco è un materiale innovativo per piani di lavoro sul quale è possibile installare direttamente la cottura ad induzione. Realizzato con lastre in pasta colorata, che in relazione all'altezza possono venire supportate da pannelli in multistrato o polistirene espanso e PVC. Bordi rifiniti frontalmente e lateralmente in tinta. La zona di accensione è touch. Le Lastre MDi Induction by Inalco abbinata a lastre in Stone+ dello stesso colore, possono avere una lieve differenza di tonalità, dovuta alla conformazione della lastra MDi Induction by Inalco utilizzabile per la cottura ad induzione.

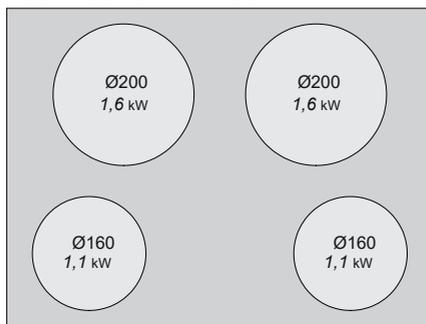
Di seguito le configurazioni possibili con indicate le relative potenze

PIANO COTTURA A 4 PIASTRE IN LINEA



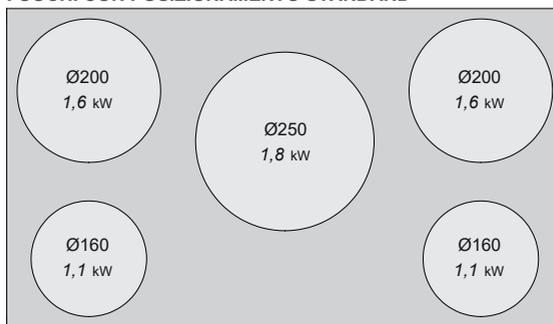
Potenza massima: 6,4 Kw

PIANO COTTURA 4 FUOCHI CON POSIZIONAMENTO STANDARD



Potenza massima: 5,4 Kw

PIANO COTTURA 5 FUOCHI CON POSIZIONAMENTO STANDARD



Potenza massima: 7,2 Kw

11. SISTEMI DI APERTURA

11.1 MANIGLIE.

- » In zama finitura galvanica (Tag Filter, Tag, Pass, Joint+, Pulse+, maniglia incasso mod. Obliqua).
- » In zama finitura laccata (Tag, Tag Filter, Pass, Tab22, Tab28, Shell, maniglia incasso mod. Obliqua).
- » In zama verniciata a polveri (Tab22, Tab28).
- » In zama finitura metallix (Shell).
- » In zama e alluminio finitura laccata (Roll+, Lever, Tube, Trace).
- » In zama e alluminio finitura metallix (Lever).
- » In zama e alluminio verniciata a polveri (Roll+, Lever, Tube, Trace).
- » In zama e alluminio finitura anodizzata (Roll+).
- » In zama e acciaio (Union+ e Tube).
- » In ferro finitura galvanica (Ride+).
- » In alluminio finitura anodizzata (Way, Road, Gap).
- » In alluminio verniciata a polveri (Way, Road, Stream, Zed).
- » In alluminio finitura laccata (Way, Road, Dip, Gap, Nexus, Shell, Stream, Zed).
- » In alluminio finitura galvanica (Road+).
- » In alluminio finitura metallix (Nexus, Shell).

11.2 APERTURA CON GOLA

Profilo alluminio anodizzato, verniciato a polveri, laccato, rivestito con impiallacciatura e rivestito in melaminico per gole orizzontali e verticali.

11.3 APERTURA VASISTAS

Realizzati in metallo con trattamento galvanico consistono di braccetti meccanici fissati sui fianchi e rifiniti con delle placche di chiusura. I sistemi di apertura vasistas non necessitano di cerniere sul cielo del pensile e sfruttano il sistema di chiusura e apertura Blumotion (integrato). Possono essere comandati con sistemi elettronici per l'apertura automatica.

11.4 CERNIERE

In metallo con trattamento galvanico ad aggancio rapido, a triplice regolazione: verticale, orizzontale e profondità. Sulla maggior parte degli elementi le cerniere hanno la "chiusura decelerata", che garantisce una chiusura "soft", cioè priva di urto.

AVVERTENZE

Il sistema di rallentamento "soft" non è presente nelle seguenti tipologie di cerniera:

- » Ante vetro telaio alluminio con cerniere (ridotte) senza tazza;
- » Ante frigo.

11.5 PUSH PULL

Apertura che avviene tramite pressione su l'anta

mediante lo spintore del push pull, inserito sul fianco o sul fondo.

11.6 BLOCCO APERTURA CERNIERE

Fermi di apertura in metallo o plastica che limitano le aperture delle ante battenti e vasistas. Da utilizzare in casi particolari per evitare danneggiamenti dovuti ad urto ripetuto.

»



12. SISTEMA MEDLEY

12. 1 SCAFFALE MEDLEY

Basamento scaffale realizzato con estruso di alluminio in finitura acciaio scotch brite. Il vano del basamento è accessorabile (vedi Accessori basamento Medley). Le spalle sono realizzate in estruso di alluminio laccato. Le spalle sono assiate tramite una fascia realizzata con estruso alluminio laccata, al cui interno è alloggiata una barra led (opzionale)

Lo schienale per la versione a parete può essere impiallacciato o laccato o specchio fumé, per la versione centro stanza è realizzato in vetro temperato. Il ripiano, realizzato in estruso di alluminio, può essere laccato oppure rivestito con impiallacciatura.

Il ripiano può accogliere un piano in vetro temperato con verniciatura perimetrale, oppure può essere attrezzato con accessori (vedi Accessori per ripiani Medley).

12. 2 ACCESSORI PER BASAMENTO MEDLEY

Ripiano vetro extra chiaro acidato.

Vasca sifonata in acciaio inox satinato con scarico per deflusso liquidi.

La vasca sifonata può accogliere diverse attrezzature in acciaio inox (vaschetta portapiatti, vaschetta forata, ripiano forato, vaschetta con barattoli e piano in legno massello).

12. 3 ACCESSORI PER RIPIANO MEDLEY

Il ripiano può accogliere diverse attrezzature in acciaio inox (vaschetta forata porta barattoli, ripiano porta rotoli, ripiano forato, porta tagliere con inclusi taglieri in teflon, porta coltelli con inserti in legno massello)

12. 4 LIBRERIA MEDLEY

Le spalle sono realizzate in estruso di alluminio laccato e sono assiate con basamento e cielo. Basamento e cielo sono realizzati con pannello di particelle di legno idrofughi nobilitato sui due lati con finitura melaminica. Il vano del basamento e cielo può essere completato con illuminazione led e chiuso con vetro extrachiaro acidato.

I frontali del basamento e cielo sono realizzati in estruso di alluminio, che può essere laccato oppure rivestito con impiallacciatura.

Lo schienale per la versione a parete può essere impiallacciato o laccato o specchio fumé, per la versione centro stanza è realizzato in vetro temperato. Il ripiano realizzato in estruso di alluminio, laccato oppure rivestito con impiallacciatura, e vetro temperato con verniciatura perimetrale.

12. 5 LIBRERIA MEDLEY SOSPESA

Le spalle sono realizzate in estruso di alluminio laccato e sono assiate tramite una fascia realizzata con

estruso alluminio laccata, al cui interno è alloggiata una barra led (opzionale). In basso con basamento realizzato con pannello di particelle di legno nobilitato sui due lati con finitura melaminica.

Il vano del basamento può essere completato con illuminazione led e chiuso con vetro temperato extrachiario acidato.

I frontali del basamento sono realizzati in estruso di alluminio, che può essere laccato, oppure rivestito con impiallacciatura.

Lo schienale può essere impiallacciato o laccato o specchio fumé.

Il ripiano realizzato in estruso di alluminio, laccato oppure rivestito con impiallacciatura, e vetro temperato con verniciatura perimetrale.

La libreria viene chiusa sul lato superiore tramite un top e lateralmente da coprifianchi entrambi in alluminio laccato.

12. 6 CASSETTIERA

Realizzata con pannello di particelle di legno impiallacciato, lavorato al folding e cassetti in massello.

12. 7 ELEMENTO A GIORNO

Nella versione laccata realizzato con pannello di MDF lavorato al folding.

Nella versione legno realizzato con pannello di particelle di legno impiallacciato, lavorato al folding.

12. 8 SISTEMA BRIDGE

Struttura portante realizzata in estruso d'alluminio laccato a liquido/verniciato a polveri, predisposto per accessori nella parte superiore ed inferiore. Può essere dotata di illuminazione led con accensione da remoto o radiocomando.

12. 9 ACCESSORI PER SISTEMA BRIDGE

Portabarattoli, portacoltelli, portaspezie, portaprese rivestiti con impiallacciatura.

Ganci, Portabicchieri, Portarotolo, Scaffale, realizzati in alluminio e in legno.

13. ELETTRODOMESTICI

Fare riferimento ai manuali delle case produttrici.

"In ottemperanza alla legge 126/1991 e decreto ministeriale N° 101 del 08/02/1997"

Edizione - **Maggio 2024**
Manuale redatto
"in ottemperanza alla legge 126/1991
decreto ministeriale n°101 del 08/02/1997"

ernestomeda

ernestomeda s.p.a.
Via dell'Economia 2/8 • 61025 Montelabbate (PU)
telefono +39 0721 48991 • www.ernestomeda.com
1196.000.05.2024.1500.90101888.580

