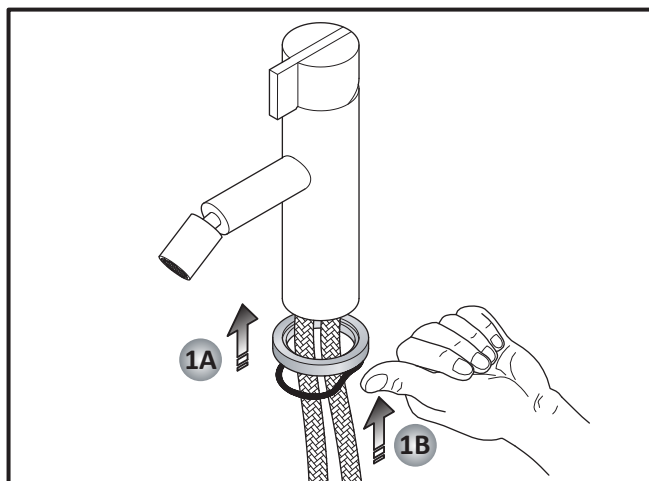




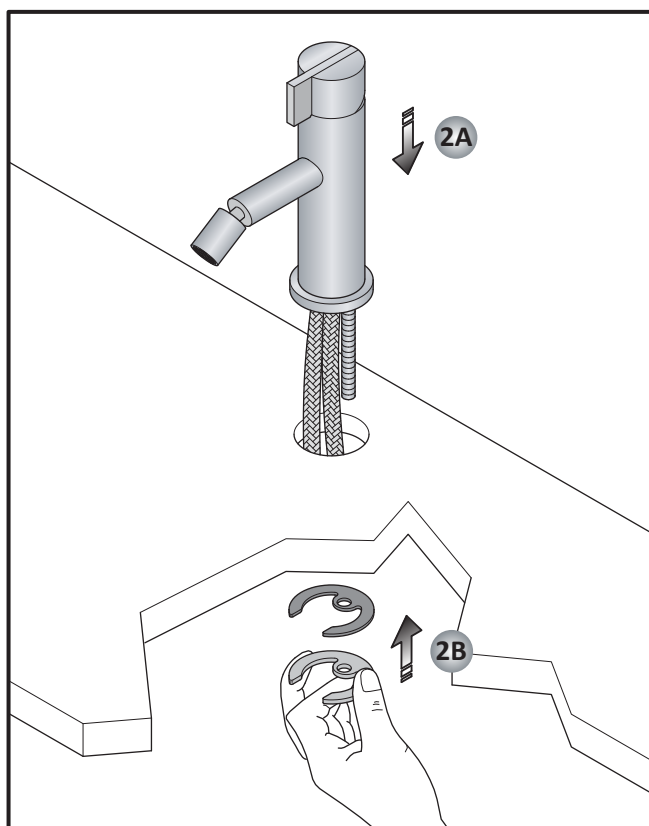
1

Flangia e guarnizione

- inserire la guarnizione nella sede della flangia del miscelatore.
- posizionare la flangia alla base del miscelatore.

Flange and gasket

- insert the gasket into the seating of the flange of the mixer tap.
- place the flange at the base of the mixer tap.



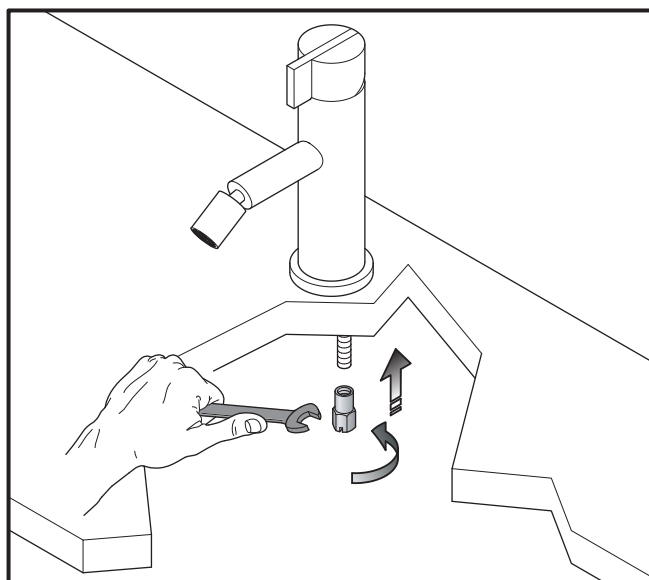
2

Posizionamento

- posizionare la guarnizione e la flangia sagomata sotto il piano di fissaggio.

Positioning

- place the gasket and the "C" clip under the countertop on which the tap has to be mounted.



3

Bloccaggio miscelatore

- avvitare il dado alla barra filettata.

Fixing the mixer tap

- tighten the nut to the threaded bar.

CURA E PULIZIA DELLE RUBINETTERIE IN ACCIAIO INOX

L'acciaio inossidabile AISI 316L assicura una grande durata nel tempo, ma necessita comunque di una costante pulizia.

Consigliamo di pulire la superficie dei rubinetti esclusivamente con un panno morbido ed acqua.

Raccomandiamo di asciugare eventuali gocce residue sul prodotto, che potrebbero portare alla formazione di depositi di calcare.

Qualora ci fosse un deposito di calcare sulle rubinetterie, è consigliato pulire le superfici con acqua e sapone oppure con detergenti delicati.

Si raccomanda di non spruzzare detergenti direttamente sui miscelatori, ma su un panno morbido o una spugna non abrasiva, e passarlo sulle superfici interessate.

Sciacquare infine le superfici con acqua pulita, ed asciugare con attenzione.

Calcificazione: i depositi di sporco e di calcare nei filtri degli aeratori possono essere puliti smontando l'aeratore con la chiave in dotazione ed immergendolo in aceto diluito. Lasciare agire per un paio d'ore e poi risciacquare. Infine rimontare l'aeratore.

Ruggine: le macchie o punti di ruggine causati dall'accidentale deposito prolungato di oggetti ferrosi o da acque con percentuale di ferro e manganese elevate, possono essere rimosse strofinando delicatamente un panno morbido inumidito con un detergente in crema non abrasivo specifico per la pulizia dell'acciaio inox.

Risciacquare abbondantemente e asciugare.

Graffi: l'acciaio inossidabile, qualora venga danneggiato con graffi o vi sia la presenza di aloni di ruggine causata da una manutenzione impropria, può essere ripristinato per lavorazione meccanica.

Per questa tipologia di problemi rivolgersi al rivenditore, che contatterà l'azienda per organizzare il ripristino del pezzo.

Seguire le stesse indicazioni anche per la rubinetteria con trattamento PVD.

Il prodotto che noi consigliamo di utilizzare è il detergente neutro CLEAN&SHINE di FILA.

NON FARE

Non utilizzare mai detergenti acidi, solventi, agenti chimici, sostanze a base di acido muriatico o ammoniaca, candeggina, acidi di uso domestico, disinfettanti, paglie e/o spugne ruvide e/o metalliche, panni abrasivi, che potrebbero rovinare la superficie delle rubinetterie in maniera definitiva.

Non lasciare panni bagnati o spugne sull'acciaio inossidabile per evitare la formazione di macchie di acqua anti-estetiche. Non lasciare materiali ferrosi a contatto con le superfici in acciaio inossidabile, essi possono attaccare la superficie e dare vita a fenomeni di corrosione per contatto.

Non utilizzare mai detersivi che contengono ossigeno attivo, cloro o suoi composti e derivati (acido muriatico, decalcificanti, candeggina, ammoniaca), potrebbero modificare la composizione dell'acciaio inossidabile, creando macchie e ossidazioni irreparabili.

Non lasciare mai nelle vicinanze della rubinetteria in acciaio, flaconi, barattoli, contenitori aperti di detersivi o prodotti chimici di composizione acida: le esalazioni potrebbero ossidare e corrodere l'acciaio inossidabile

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS FOR STAINLESS STEEL TAPS

AISI 316L stainless steel ensures great durability, but still requires constant cleaning. We recommend cleaning the surface of the taps only with a soft cloth and water and wiping off any residual drops on the product, which could lead to formation of limescale deposits. In case of limescale deposit, it is recommended to clean the surfaces with water and soap or with mild detergents and not to spray cleaners directly on the mixers, but on a soft cloth or a non-abrasive sponge, and wipe it on the affected surfaces. Finally, rinse the surfaces with clean water and dry carefully.

Calcification: dirt and limescale deposits in the aerator filters can be cleaned by disassembling the filter with the supplied key and immersing it in diluted vinegar. Leave on for a couple of hours and then rinse. Finally, reassemble the aerator filter.

Rust: stains or spots of rust caused by accidental prolonged deposit of ferrous objects or by water with high percentage of iron and manganese, can be removed by gently rubbing a soft cloth, moistened with a nonabrasive cream detergent specific for cleaning stainless steel.

Rinse thoroughly and dry.

Scratches: stainless steel, if damaged with scratches or rust marks caused by improper maintenance, can be restored by mechanical processing.

For this type of problems, please get in touch with the retailer, who will contact the producer to organize the restoration of the product.

Suggested product for cleaning is the FILA's neutral detergent CLEAN&SHINE.

Follow the same instructions also for the faucet with PVD treatment.

NOT TO DO:

Never use acid cleaners, solvents, chemicals, muriatic acid-based substances or ammonia, bleach, household acids, disinfectants, rough and / or metal straws and / or sponges liche, abrasive cloths, which could permanently damage the surface of the taps.

Do not leave wet cloths or sponges on the stainless steel to avoid the formation of anti-aesthetic water stains. Do not leave ferrous materials in contact with the stainless steel surfaces because they can attack them and give rise to corrosion phenomena by contact.

Never use detergents that contain active oxygen, chlorine or its compounds and derivatives (muriatic acid, descaling agents, bleach, ammonia): they could modify the composition of stainless steel, creating irreparable stains and oxidations.

Never leave near the steel taps open bottles, jars, containers of detergents or acidic composition chemicals: fumes could oxidize and corrode the stainless steel.