

PFLEGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM VERBLEIB BEIM ENDKUNDEN



Onderhouds- en gebruikshandleiding / te behouden door de eindklant
Instructions de service et d'entretien / à conserver par le particulier
Instructions for care and use / to remain with the end customer
Instrucciones de uso y cuidado / para entregar al cliente final
Istruzioni per l'uso e la manutenzione / Da consegnare al cliente finale
Instrukcja obsługi i pielęgnacji / pozostaje u klienta detalicznego

CHERS CLIENTS,

Vous avez longtemps réfléchi à l'arrangement et au choix de votre cuisine. Nous nous réjouissons de votre décision qui montre que vous appréciez autant que nous les produits de qualité, d'aspect esthétique et d'une fonctionnalité durable. Il est donc raisonnable de s'informer également du mode d'entretien et de service de cette cuisine de qualité. La lecture de cette brochure ne demande pas beaucoup de temps mais paye des années durant. Les matériaux utilisés sont pour la plupart des dérivés du bois plaqués ou revêtus de matières synthétiques, de feuille ou de laque.

Avec PURemission, tous les produits en bois de l'ensemble de la gamme de modèles respecteront les valeurs limites autorisées de formaldéhyde des normes strictes états-uniennes, restant ainsi bien en-deçà des seuils imposés par les normes européennes. Grâce à une sélection méticuleuse des matériaux en bois et de nos fournisseurs, nous sommes parvenus à satisfaire les exigences en matière d'émissions de CARB2 93120 et TSCA titre 6. Les plafonds des directives européennes pour la classe d'émissions E1 sont respectés, et cela très largement. Tous les matériaux utilisés sont appropriés pour l'utilisation au niveau des meubles d'aménagement intérieur. Les matériaux sont soumis à des contrôles permanents. Ils ne contiennent ni pesticides ni insecticides. Nulles autres émissions nocives ne nous sont connues. Les meubles sont fabriqués industriellement et selon les standards valables.



PURemission
a protection system



FR

Donnez ou recyclez vos meubles.



Association

ou



Magasin

ou



Déchèterie

<https://quefairedemesdechets.fr>

NETTOYAGE DES MEUBLES

Un ménage présente beaucoup de substances qui après un certain temps d'action ne peuvent plus être éliminées sans résidus de différentes surfaces. Il est recommandé de nettoyer immédiatement les élaboursures et taches de graisse. Pour nettoyer les meubles, les étagères, les tiroirs et les coulissants, un chiffon légèrement humide avec un peu de détergent liquide ou de nettoyant ménager pour vitres suffit. Il est important de sécher ensuite les surfaces avec un chiffon doux. Si un chiffon trop humide est utilisé, des restes d'eau pourraient rester dans les joints et les fentes et entraîner un gonflement des meubles.

Egalement pour les surfaces intérieures de vos meubles de cuisine, respectez les indications suivantes :

N'utilisez jamais de produit à récurer, de produit de polissage, de cire, de diluant pour laque cellulosique ou résine synthétique, d'acétone ou de produits de nettoyage similaires. La paille de fer et les éponges à récurer ne sont pas non plus appropriées. Il faut principalement toujours respecter les signes des fabricants de produits ménagers. En règle générale, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager. Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles.

Les films de protection sont à retirer lors du montage ou juste après.

En ces temps de coronavirus, les commerces se voient dans l'obligation d'appliquer des mesures de désinfection. Nous avons réuni pour vous quelques conseils pour que vous puissiez nettoyer correctement et efficacement vos meubles de cuisine.

Nettoyage efficace

Pour nettoyer les différentes surfaces à l'avant, il vous faut un chiffon doux, de l'eau chaude et un peu de détergent. Ce dernier perce l'enveloppe du virus et le détruit !

Veillez ne pas utiliser de produits désinfectants sur les meubles de cuisine !

Afin d'éviter toute dégradation, il convient de ne pas utiliser de nettoyeurs contenant des solvants, de détergents abrasifs, de chiffons en microfibrés et de nettoyeurs à vapeur. Les désinfectants contenant de l'alcool, du chlore, de l'ammonium, du phénol ou de l'alcool dénaturé peuvent abîmer les surfaces des meubles.

FAÇADES SYNTHÉTIQUES ET LAQUÉES

Un chiffon doux et de l'eau chaude avec un peu de lave-vaisselle suffisent normalement pour nettoyer les différentes surfaces de façades. Les produits nettoyants contenant des solvants, les produits récurants, les chiffons microfibrés et les jets de vapeur sont déconseillés. Ils pourraient endommager les surfaces.

Pour les façades en mélaminé, les taches tenaces comme les restes de laque ou de colle pourront être éliminées avec un produit courant de nettoyage des matières synthétiques. Il est indiqué d'essayer avant le produit sur une partie invisible.

Les façades „mates“ ou à „surface velours“ sont nettoyées et entretenues avec un produit de nettoyage et d'entretien, que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur de cuisines. Sinon il faut suivre les mêmes conseils que pour les façades en mélaminé.

Les façades aux „surfaces laquées“ ou aux „surfaces laquées lustrées“ sont nettoyées et entretenues en douceur jusque dans les pores avec un produit d'entretien, que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur de cuisines. Sinon il faut suivre les mêmes conseils que pour les façades en mélaminé.

Sur les façades à „surface laquée lustrée“, il est généralement impossible d'éviter, du point de vue de la production, de légères irrégularités sur la surface, de tout petits boutons et taches.

Attention:

De manière générale, il faut suivre les conseils suivants concernant le nettoyage de ces façades:

Les taches de substances ou liquides extrêmement colorés mais aussi les éclaboussures de graisse ou de substances similaires doivent être essuyées immédiatement avec beaucoup d'eau en ajoutant éventuellement un détergent courant non récurant. Ne pas laisser sécher les taches ! Les résidus peuvent être éliminés avec une solution de savon noir en frottant à l'aide d'une brosse à vaisselle ou à main. Essayez ensuite les restes de savon avec de l'eau tiède et séchez la surface avec une peau de chamois. Les substances qui ont séché sur la surface ou ont agi longtemps ne peuvent éventuellement plus être éliminées !

Il faut principalement toujours respecter les consignes des fabricants de produits ménagers. En règle générale, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager.

Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles.

PERFECTSENSE®

Les surfaces PerfectSense® de qualité supérieure séduisent par leur perfection esthétique, ainsi que par leur grande durabilité et leur résistance. Les surfaces embellies par une couche de laque confèrent à la cuisine un caractère exclusif et noble.

Pour le nettoyage quotidien des surfaces PerfectSense®, utiliser par exemple des produits doux, tels que des nettoyeurs pour vitres. Utiliser également de l'eau chaude et propre, un chiffon propre, une éponge douce ou une gomme à effacer (cette dernière uniquement pour les surfaces mates).

Puis, essuyer les surfaces nettoyées humides à l'aide d'un chiffon en coton ou de papier essuie-tout propre.

Attention :

n'utilisez pas de produits pour polir les meubles, de détergents contenant de la cire ou de nettoyeurs ou détergents surgraissants (par exemple avec des additifs respectueux de la peau). Ceux-ci ont tendance à former à la surface un film liant la saleté. De plus, les substances surgraissantes neutralisent la propriété anti-traces de doigts de la surface

laquée mate PerfectSense®. Il n'est pas recommandé d'utiliser des chiffons en microfibras car ils peuvent endommager la surface.

Remarque :

si des résidus visibles se forment sur le plan de travail, par exemple à cause d'éclaboussures de graisse près des plaques de cuisson ou de dépôts de vapeur de cuisson (plaque de cuisson avec hotte aspirante), il peut être nécessaire de réaliser un nettoyage approfondi. Pour ce nettoyage en profondeur, ne pas utiliser de nettoyeurs indiqués ci-dessus mais des nettoyeurs puissants ou des dégraissants disponibles dans le commerce.

RECOMMANDATION POUR LE NETTOYAGE:

1. Pulvériser toute la surface du plan de travail avec un nettoyeur puissant ou un dégraissant et l'étaler sur toute la surface.
2. Laisser agir le nettoyeur pendant 5 minutes maximum
3. Recueillir le nettoyeur à l'aide d'un tissu éponge humide, que vous rincez plusieurs fois à l'eau claire soigneusement
4. Ensuite, nettoyer à nouveau la surface nettoyée avec un tissu éponge propre et de l'eau chaude pour éliminer tous les résidus du nettoyeur et obtenir un résultat sans trace
5. Enfin, essuyer la zone nettoyée à l'aide d'un chiffon en coton ou de papier essuie-tout propre
6. Suivant le résultat, répéter les étapes de nettoyage 1 à 5



FAÇADES DE BOIS

Le bois est un matériau naturel. Par sa madurité et son coloris, chaque cuisine est unique. Des différences de structure ou de couleur qui apparaissent par exemple à la lumière du soleil ou de l'éclairage sont caractéristiques pour un produit naturel et tout à fait normales. Elles ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

Pour les façades à reproduction/bois plaqué, le décor du bois peut être décalé au sein de la façade du meuble. Des réclamations concernant un décalage dans le décor du bois et de la structure ne sont pas justifiées.

Les surfaces des façades en bois véritable sont revêtues de plusieurs couches de vernis de haute qualité. Il est donc suffisant de les essuyer avec un chiffon quelque peu humide dans la direction de la structure du bois afin de les nettoyer. Ceci permet d'éliminer les particules de saleté des pores du bois. Ne pas laisser sécher les éclaboussures de graisse et autres taches mais les essuyer immédiatement. Afin qu'il ne reste pas d'humidité dans les coins, les profils et les chants des façades, séchez soigneusement ces parties.

Il faut principalement toujours respecter les consignes des fabricants de produits ménagers. En règle générale, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager.

Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles. Matériau naturel, le bois travaille s'il est souvent soumis à l'effet de l'air extrêmement humide ou sec. Malgré le revêtement de laque de qualité, il gonflera ou se contractera. Il est donc vivement recommandé d'utiliser une hotte aspirante ou de bien aérer la pièce.

PIERRE PLAQUÉE

La fabrication de produits en pierre plaquée oblige l'utilisation de matériaux d'issue naturelle. Il n'est pas possible d'influencer la régularité de la couleur, l'éclat, la structure et son sens de tracé. Chaque façade est unique dans sa propriété. Veuillez nettoyer toutes les façades à pierre plaquée avec un chiffon en coton humide et à l'eau tiède.

CÉRAMIQUE

La composition de la céramique est à base de matières premières naturelles. Le matériel, un mélange d'argile, de feldspath et de sable de quartz, est cuit à des températures de 1200 degrés Celsius environ. Les procédés de fabrication les plus modernes en font un matériau plus homogène et dur. La surface cuite est imperméable à l'eau, recyclable et absolument adaptée aux produits alimentaires, si bien qu'un traitement d'imprégnation n'est pas nécessaire. Lors d'une bonne utilisation et d'un bon entretien, la céramique est résistante aux éraflures et aux acides, et est très facile à nettoyer. Lors de l'utilisation de fortes chaleurs telles que les poêles, il est conseillé d'utiliser des sous-plats. De même, des planches à découper doivent être utilisées, pour éviter les traces de rayures dues aux couteaux. La céramique est à nettoyer avec un chiffon en microfibre et un produit pour vitres (sans formation de couche). C'est ainsi que la plupart des taches, comme thé, café, jus de fruits ou légumes, graisse et huile, se laisse traiter le plus simplement.



FAÇADES DE MEUBLES EN VERRE

Matériau sans pores et donc hygiénique, le verre convient particulièrement bien pour être utilisé dans une cuisine. Pour nettoyer le verre clair, un nettoyant doux ainsi que du produit lave-vitres courant sont suffisants. Éliminez immédiatement les produits chimiques et fortement caustiques avec de l'eau afin de protéger la surface de verre contre des dommages éventuels. Ne pas récurer ou gratter qui en serait endommagée.

Comparé au verre clair, le verre satiné présente une surface légèrement rugueuse également facile à nettoyer avec un chiffon ou une éponge et du lave-vitres courant. Ne pas traiter la surface du verre avec des produits nettoyants à teneur en silicose ou en acide. Sur les surfaces satinées, les substances grasses ou huileuses provoquent des tâches à léger effet d'ombre. Il suffit de les essuyer avec du produit lave-vitres pour les éliminer.

Il faut principalement toujours respecter les consignes des fabricants de produits ménagers. En règle générale, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager. Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles.

Le verre trempé est un matériau robuste mais tout de même pas incassable. Lors d'une surcharge, par ex. à la suite d'endommagements des chants et/ou des surfaces, l'équilibre de tension de la vitre est troublé et le plateau de verre se brise spontanément. La cassure peut avoir lieu immédiatement ou quelques temps après la surcharge. Les chocs et les coups sur le plateau doivent donc être exclus.

Le verre est fabriqué à base de matières premières naturelles. De légères variations de couleurs sont donc possibles.



PLANS DE TRAVAIL EN HPL

Le plan de travail est la surface la plus sollicitée d'une cuisine. C'est la raison pour laquelle nous utilisons un matériau de qualité durci et rendu résistant par le biais de procédés particuliers. De manière générale, il est indiqué d'utiliser des supports appropriés lors de travaux de tranchage ou pour poser des objets chauds. Car même dans le matériau le plus dur, les traces de couteaux ou de casseroles chaudes posées directement sur le plan de travail resteraient visibles. Enlevez tout de suite tous les résidus de liquide. Surtout sur les surfaces mates vous devez éviter des moyens qui laissent des rayures. Enlevez tout de suite avec de l'eau claire des résidus des produits de nettoyage. Un chiffon doux et de l'eau chaude avec un peu de lave-vaisselle suffisent normalement pour nettoyer les différentes à la surfaces du plan de travail. Les produits nettoyants contenant des solvants, les produits récourants, les chiffons microfibres et les jets de vapeur sont déconseillés. Ils pourraient endommager les surfaces.

De grande qualité, les surfaces PerfectSense® séduisent par leur perfection esthétique et leur grande robustesse. Les surfaces embellies par une couche de laque confèrent à la cuisine un caractère exclusif et raffiné.

Pour le nettoyage quotidien des surfaces PerfectSense®, utiliser par exemple des produits doux, tels que des nettoyants pour vitres. Utiliser également de l'eau chaude et propre, un chiffon propre ou une éponge douce ou une gomme à effacer (cette dernière uniquement pour les surfaces mates).

Puis, essuyer les surfaces nettoyées humides à l'aide d'un chiffon en coton ou de papier essuie-tout propre.

Attention :

n'utilisez pas de produits pour polir les meubles, de détergents contenant de la cire ou de nettoyants ou détergents surgraissants (par exemple avec des additifs respectueux de la peau). Ceux-ci ont tendance à former à la surface un film liant la saleté. De plus, les substances surgraissantes neutralisent la propriété anti-traces de doigts de la surface laquée mate PerfectSense®. Il n'est pas recommandé d'utiliser des chiffons en microfibres car ils peuvent endommager la surface.

Remarque :

si des résidus visibles se forment sur le plan de travail, par exemple à cause d'éclaboussures de graisse près des plaques de cuisson ou de dépôts de vapeur de cuisson (plaque de cuisson avec hotte aspirante), il peut être nécessaire de réaliser un nettoyage approfondi. Pour ce nettoyage en profondeur, ne pas utiliser de nettoyeurs indiqués ci-dessus mais des nettoyeurs puissants ou des dégraisants disponibles dans le commerce.

Veillez ne pas utiliser de produits désinfectants sur les meubles de cuisine !

Afin d'éviter toute dégradation, il convient de ne pas utiliser de nettoyeurs contenant des solvants, de détergents abrasifs, de chiffons en microfibras et de nettoyeurs à vapeur. Les désinfectants contenant de l'alcool, du chlore, de l'ammonium, du phénol ou de l'alcool dénaturé peuvent abîmer les surfaces des meubles.

Impureté à cause du calcaire :

Nettoyer la surface avec une solution chaude à base (10%) de vinaigre ou de citrate et rincer ensuite la surface avec de l'eau. Si on utilise un anti-calcaire de consommation courante, la surface doit être rincée sans délai avec de l'eau.

Découpes pour plaques de cuisson et éviers :

Pour une meilleure protection, les découpes pour les plaques de cuisson et les éviers doivent être collées avec une bande de cachetage, livrée avec chaque commission de cuisine. De plus, vous avez la possibilité d'utiliser la bande de cachetage au-dessus du lave-vaisselle comme barrière contre la vapeur.

Les zones à chants collés et joints doivent être soigneusement protégées contre l'action directe de la chaleur et l'eau stagnante.



PLAN DE TRAVAIL PIERRE NATURELLE

La pierre naturelle provient en majeure partie du Brésil, d'Inde, d'Afrique du Sud, d'Espagne et de Finlande. Ce matériau est un produit naturel. Il aura fallu des millions d'années pour qu'il atteigne sa texture et son apparence actuelles. Aucune plaque n'est identique à l'autre. Vous obtenez donc une pièce unique. La pierre naturelle est un matériau extrêmement dur. Il est presque entièrement résistant contre les rayures et est facile à nettoyer. Grâce à sa surface, la pierre naturelle n'offre aucun milieu nutritif pour les particules allergènes et les microorganismes. Il présente donc toutes les caractéristiques d'un plan de travail idéal. Les pores microscopiques du matériau ont été bouchés par une imprégnation spéciale. Ce procédé permet de réduire nettement les résidus de taches d'huile, de graisse ou d'eau. L'utilisation d'un produit d'entretien (qui est compris dans chaque livraison de plans de travail en pierre naturelle) garantit une protection durable. Diluez le produit dans de l'eau (25 ml/3 l) et imprégnez le plan de travail 5 à 6 fois à un quart d'heure d'intervalle. Pendant les premiers jours, évitez que le plan de travail n'entre en contact avec des graisses ou des denrées grasses. Poursuivre l'imprégnation jusqu'à ce que se forme un léger film de savon qui montre que la pierre est saturée. Après cet entretien, nettoyez avec du nettoyant ménager pour vitres.

PLANS DE TRAVAIL EN PIERRE DE QUARTZ

Cette pierre composite comprend 93 % de quartz naturel. A celui-ci est ajouté un mélange de résines et de colorants. Les plateaux sont ensuite fabriqués à l'aide de techniques modernes. La pierre artificielle présente maints avantages : elle est particulièrement dure, résistante aux éraflures, aux acides, de plus, elle est hygiénique et facile à nettoyer. Lors de l'utilisation de fortes chaleurs telles que les poêles, il est conseillé d'utiliser des sous-plats. La surface peut aisément être essuyée. Un nettoyage quotidien à l'eau chaude avec un produit de nettoyage neutre est suffisant. Les taches les plus tenaces peuvent être traitées à l'aide

d'un nettoyant concentré à l'écorce d'orange, pour les traces de calcaire utilisez plutôt du vinaigre (essence de vinaigre 25% d'acide).

PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE

La composition de la céramique est à base de matières premières naturelles. Le matériel, un mélange d'argile, de feldspath et de sable de quartz, est cuit à des températures de 1200 degrés Celsius environ. Les procédés de fabrication, les plus modernes en font un matériau plus homogène et dur. La surface cuite est imperméable à l'eau, recyclable et absolument adaptée aux produits alimentaires, si bien qu'un traitement d'imprégnation n'est pas nécessaire. Lors d'une bonne utilisation et d'un bon entretien, la céramique est résistante aux éraflures et aux acides, et est très facile à nettoyer. Lors de l'utilisation de fortes chaleurs telles que les poêles, il est conseillé d'utiliser des sous-plats. De même, des plaques à découper doivent être utilisées, pour éviter les traces de rayures dues aux couteaux. La céramique est à nettoyer avec un chiffon en microfibre et un produit pour vitres (sans formation de couche). C'est ainsi que la plupart des taches, comme thé, café, jus de fruits ou légumes, graisse et huile, se laisse traiter le plus simplement.



EVIER À ENCASTRER ET ZONES DE CUISSON

L'aluminium et l'inox font entrer la brillance dans la cuisine. Afin de préserver leur éclat, nettoyez les éviers à encastrer, les zones de cuisson et tous les autres appareils en aluminium ou en acier inoxydable avec une éponge ou un chiffon nappé. Utilisez des produits vaisselle et de nettoyage doux et des produits d'entretien spéciaux pour surfaces en inox et en aluminium courants sur le marché. Ne jamais utiliser de produit récurant, de paille de fer ou d'éponges à récurer !

Une mince couche de rouille, par exemple en raison des copeaux de fer répandus lors de l'installation de nouveaux conduits d'eau, ne fera que rarement apparition dans votre cuisine. Dans ce cas, éliminez immédiatement les particules de fer oxydées à l'aide d'un produit de nettoyage courant pour l'inox.

Respectez les indications suivantes pour les éviers à encastrer en minéral ou en céramique: Essuyez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau mélangée à du produit vaisselle. Pour nettoyer les salissures plus résistantes, utilisez par exemple un produit nettoyant biodégradable à base de vinaigre. Les encrassements extrêmement incrustés et les traces de métal peuvent être éliminés à l'aide d'une poudre à récurer. Éviter les produits contenant du sable siliceux ou du fluor.

Pour jouir longtemps de l'apparence impeccable de votre cuisine, respectez les indications d'entretien énumérées et les indications spéciales du fabricant.



VITROCÉRAMIQUE ET PLAQUES DE CUISSON

Cuisiner sans éclaboussures – impossible ! En particulier les plaques de cuisson en vitrocéramique doivent être nettoyées après chaque utilisation. Car même les taches minuscules et les restes s'incrustent lors de la prochaine mise en service. Les salissures légères peuvent être essuyées avec un chiffon humide imprégné d'un peu de produit vaisselle courant. Pour les taches d'eau, de calcaire ou de fond de casseroles plus tenaces, les nettoyeurs spéciaux recommandés par le fabricant comme par exemple Cerafix ou Stahlfix sont particulièrement appropriés.

Pour éliminer les incrustations attachées comme le sucre, le sel ou les restes de denrées sucrées, le mieux est d'utiliser une spatule de verre et de nettoyer à l'état encore chaud.

Prière de respecter également les instructions de service du fabricant !

LAVE-VAISSELLE

Lors de l'utilisation et lors de l'entretien, il faut veiller à éliminer rapidement l'eau et l'humidité. Ainsi les meubles peuvent être protégés de façon durable contre les dégâts des eaux.

Prière de contrôler que l'écran pare-buées ait bien été vissé ou collé sous le plan de travail au niveau du lave-vaisselle. Cet écran ne normalement compris dans la livraison du lave-vaisselle.

Prière de lire également les instructions de service du fabricant de cet appareil.

APPAREILS À ENCASTRER

Cuisiner est une occupation qui doit faire plaisir sans complications. Les appareils électro-ménagers actuels en prennent compte. Les fours à encastrer modernes disposent donc de systèmes de nettoyage facile comme par exemple activeClean ou les filtres à charbon actif. Dans ce contexte, la pyrolyse et la catalyse sont des termes techniques utilisés. Il existe beaucoup de différents systèmes. Il est donc raisonnable de lire attentivement et de respecter les indications de service et d'entretien correspondantes des fabricants d'appareils électriques.

LA CHALEUR, LA VAPEUR ET L'HUMIDITÉ

... nuisent à vos meubles de cuisine si ceux-ci entrent en contact de manière répétée. En usine, les meubles de votre cuisine ont déjà été équipés de différents recouvrements de protection contre la vapeur, la chaleur, la vapeur et l'humidité. Faites quand même attention à ce que la vapeur d'eau et la chaleur provenant de hottes de plan de travail, du lave-vaisselle ou d'appareils électriques comme les bouilloires électriques, les bouilloires à oeufs, les machines à café et les fours micro-ondes ne se répandent directement sur les meubles.

Il est donc recommandé d'utiliser la hotte aspirante lorsque vous cuisinez et de ne pas laisser mi-ouvertes les portes du four ou du lave-vaisselle après utilisation. La chaleur et l'humidité s'en échappant pourrait provoquer un gonflement des parties de meubles adjacentes. Lors de l'utilisation et lors de l'entretien, il faut veiller à éliminer rapidement l'eau et l'humidité. Ainsi les meubles peuvent être protégés de façon durable contre les dégâts des eaux.

Le climat de la pièce doit éventuellement être adapté à la situation respective par un apport d'air frais (par ex. 20°C/65 % d'humidité relative de l'air).

TRACES D'UTILISATION

Les matériaux utilisés sont conformes dans leurs caractéristiques aux normes et directives correspondantes pour les meubles de cuisine. Pourtant au cours du temps, des traces d'utilisation isolées ne peuvent être évitées, et cela plus particulièrement pour les plans de travail, ainsi que les plateaux de corps et les étagères. Cela concerne aussi les surfaces en mélaminé, mais aussi en verre, en placage, en laque, etc. Si des objets en céramique non vitrifiés sont déplacés sur ces surfaces, des traces de griffures et de frottement peuvent apparaître et ne peuvent plus être effacées.



RÉGLAGE DES FAÇADES DES TIROIRS ET COULISSANTS

Vous avez acheté une cuisine de haute qualité préparée de la sorte qu'un ajustement est inutile si le montage est effectué correctement. Ceci vaut naturellement aussi pour les façades des tiroirs et coulissants. Si un ajustement devait quand même être nécessaire, effectuez-le de la manière suivante :

1. Réglage des façades en hauteur:

2 vis se trouvent à l'avant sur chaque côté intérieur du carter de tiroir. Dévisser les vis supérieures avec un tournevis cruciforme et régler la hauteur de l'écran de façade à l'aide des vis inférieures (± 2 mm). Resserrer les vis supérieures après le réglage.

Concernant les coulissants : Les carters avec main courante de verre ou rectangulaire ont 2 vis de serrage sur chaque côté.

2. Réglage latéral:

À l'avant du fond de tiroir se trouvent deux leviers de serrage de chaque côté. Les pousser légèrement vers l'arrière afin d'ajuster la position latérale de la façade en la décalant manuellement ($\pm 1,5$ mm). Lâcher les leviers de serrage une fois le réglage effectué. Agir de même pour les coulissants.

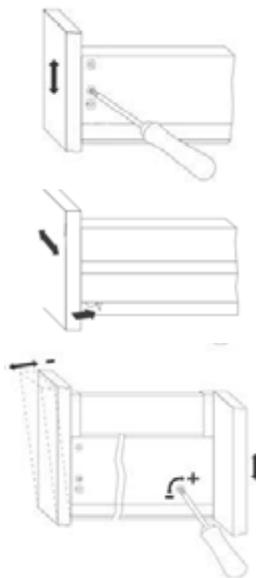
3. Réglage de l'inclinaison Nova pro:

Le réglage de l'inclinaison est valable pour les coulissants à main courante rectangulaire et aussi à main courante en verre. Pour les carters de coulissants à main courante rectangulaire, il y a une vis pour faire le réglage située dans un capuchon, vers l'avant, sur chaque côté. Pour les carters de coulissants à main courante en verre, la vis se situe sur la face interne du capuchon des deux côtés. Que ce soit à l'avant mais aussi à l'arrière.

À l'aide de cette vis, l'inclinaison des faces peut être ainsi réglée.

4. Réglage de l'inclinaison de Metro Box:

Le réglage de l'inclinaison n'est disponible que pour les coulissants. Il y a une vis permettant de régler l'inclinaison à l'intérieur de chaque coulissant, à l'arrière du châssis. Ces vis permettent de régler l'inclinaison du coulissant.



Attention!

Tiroirs et coulissants de 80-120 cm de large:

Avant d'effectuer le réglage latéral ou en hauteur des façades des tiroirs et coulissants de ces dimensions, desserrer les vis excentriques situées sur le dessous des fonds. (Resserrer ces vis après réglage de la façade).



RETRAIT/INSERTION LE TIROIR OU COULISSANT NOVA ET METRO

Pour un nettoyage plus facile de l'intérieur des tiroirs et coulissants, ceux-ci peuvent être aisément retirés et remis en place.

Pour le **DÉMONTAGE**, tirer le tiroir/coulissant entièrement vers l'avant puis le lever. La butée se détache du rail de glissement.

Afin d'éviter les endommagements, ne pas superposer les tiroirs/coulissants mais les poser les uns à côté des autres.

Pour le **MONTAGE**, tirer entièrement vers l'avant les deux rails situés sur le corps. Poser le tiroir/coulissant sur le rail et le pousser entièrement dans le corps jusqu'à ce qu'on entende le dé clic du blocage du tiroir/coulissant sur le rail.

Contrôler le blocage en ouvrant et fermant plusieurs fois le tiroir/coulissant jusqu'à la butée.

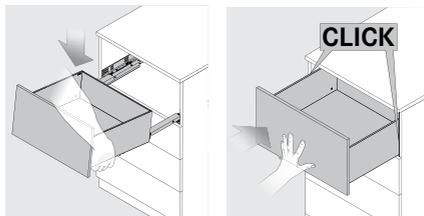
Changement des piles pour l'éclairage des châssis (seulement Metro Glas R DEL)

Pour changer les piles, il faut démonter le coulissant (Démontage et montage décrit voir ci-dessus). Les compartiments pour les piles sont montés dans les deux châssis du coulissant et il n'est pas nécessaire de les démonter. Le clapet du compartiment de piles s'ouvre en appuyant sur le fermoir. Les anciennes piles peuvent être enlevées et remplacées par des nouvelles. Faire attention au bon positionnement des pôles (selon l'autocollant sur le clapet). Le compartiment de piles se referme en poussant simplement.

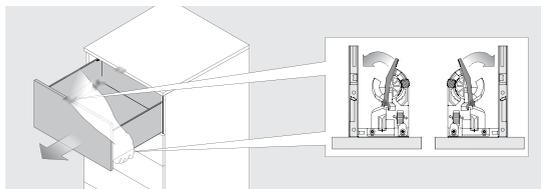
Chaque coulissant contient 10 piles de type AAA LR03 1,5V.

RETRAIT, INSERTION ET RÉGLAGE DES TIROIRS ET COULISSANTS SLD

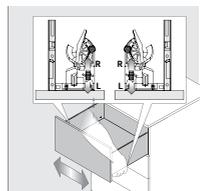
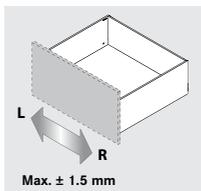
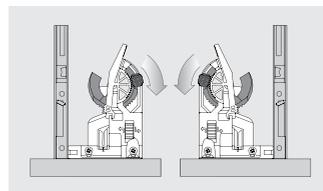
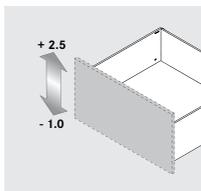
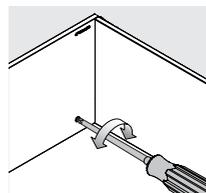
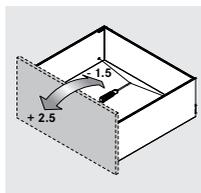
Montage:



Démontage:



Réglage:



SYSTÈME D'ORGANISATION INTÉRIEURE

Que ce soit des couverts, des boîtes d'épices, des petits appareils électriques ou des ustensiles de cuisine, avec le système d'organisation intelligent, vous trouverez une place adéquate pour chaque chose. Il est d'ailleurs aisément possible de commander des inserts supplémentaires chez votre revendeur spécialisé.



MOVE

Des sets complets et variables sont à votre disposition. Les éléments individuels sont utilisables de diverses façons et peuvent être équipés de séparations métalliques.

Des éléments supplémentaires (ramasse-couvert, porte-rouleau, porte-couteau, élément de compensation) viennent compléter le concept.



FR

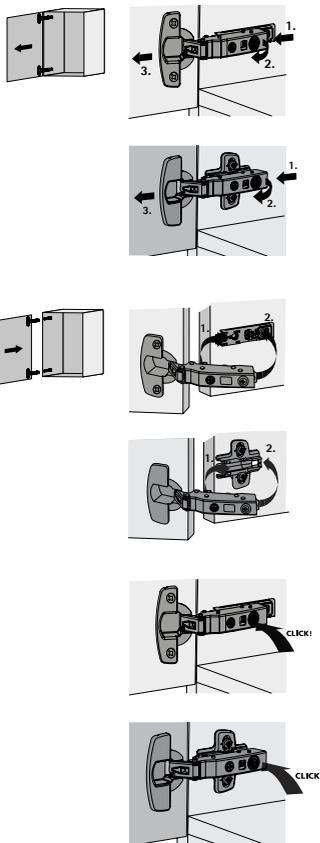
DÉMONTAGE ET RÉINSTALLATION DES PORTES

1. Démontage

Desserrer les charnières en procédant de bas en haut. Pour ceci, pousser vers l'avant le dispositif de verrouillage situé sur la partie inférieure de la charnière. Tenir la porte d'une main.

2. Installation

Replacer les charnières en procédant de haut en bas. Coincer la charnière dans la plaque de montage du corps. Pousser ensuite la charnière avec le doigt sur la face extérieure du corps. Après le déclic, la charnière est verrouillée.



AJUSTAGE DES CHARNIÈRES DE PORTE

1. Pour l'ajustage, retirer le capuchon sur le dessus de la charnière.

2. Réglage en hauteur

verticalement (+/-2 mm)

Desserrer légèrement les vis de fixation situées sur la plaque de montage et ajuster la hauteur de la porte. Resserrer ensuite les vis de fixation.

3. Réglage horizontal

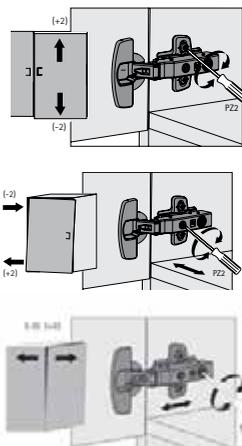
(+/-2 mm)

Visser ou dévisser la vis de réglage jusqu'à ce que la porte soit en bonne position. Il n'est pas nécessaire de desserrer les vis de fixation de la plaque de montage.

4. Réglage en profondeur

(+/-2 mm)

La vis excentrique arrière permet de régler la distance entre le corps et la façade.



DÉMONTAGE/MONTAGE DES ÉCRANS DE SOCLE

Il est tout à fait aisé d'échanger les appareils à encastrer défectueux. A cet effet, il est possible de démonter et de replacer les socles. Procéder de la manière suivante:

Démontage:

Le socle est fixé avec un clip de fixation entre le socle et le meuble bas. Pour démonter le socle, pousser vers le côté le clip de fixation et le tirer ensuite vers l'avant.

Montage:

Repousser jusqu'au déclic l'écran de socle et le clip de fixation vers le côté dans l'espace prévu à cet effet.

Attention ! Certaines parties du socle sont collées ou vissées et pourraient être endommagées lors d'un démontage inapproprié.



INFORMATIONS GÉNÉRALES DE CHARGES

Tous les meubles sont construits selon les dernières technologies et vérifiés. Tous les meubles sont dotés du sigle GS pour une sécurité vérifiée et remplissent ainsi toutes les normes correspondantes, comme par exemple

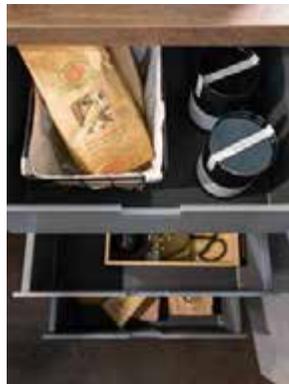
- **DIN EN 14749**
(Meubles de rangement domestiques et de cuisine - Exigences de sécurité et méthodes d'essai)
- **DIN EN 15939**
(Quincaillerie d'ameublement - Résistance mécanique et capacité de charge des dispositifs de fixation au mur)
- **DIN EN 15838**
(Quincaillerie d'ameublement - Résistance mécanique et endurance des éléments extractibles et de leurs composants)
- **DIN EN 15570**
(Quincaillerie d'ameublement - Résistance mécanique et endurance des charnières et de leurs composants)
- **DIN EN 1116**
(Meubles de cuisine - Dimensions de coordination pour meubles de cuisine et appareils ménagers)

Toutes les charges maximales communiquées sont définies statiquement c'est-à-dire les charges sont les suites "d'une pose prudente et conforme" d'objets, et non pas "laisser tomber", "jeter" ou semblable.

La charge doit être répartie de façon uniforme sur la surface. Une action ponctuelle de force doit être essentiellement inférieure.

En règle générale, on suppose une utilisation conforme à cet effet :

1. **Fonds intérieurs des meubles:**
 - Tous les fonds y compris les étagères soutiennent une charge de 50 kg/m².
2. **Tiroirs/Couliissants:**
 - Tiroirs:
Capacité de charge, inclus son propre poids tiroir jusqu'à 56 cm de prof., 40 kg
 - Couliissants: 30-60 cm jusqu'à 56 cm de prof., 40 kg
couliissants 80-120 cm de largeur jusqu'à 56 cm de prof., 70 kg
3. **Elém. bas d'angle avec plateaux tournants et plateaux pivotants:**
 - plateaux tournants demi-lune synthétiques par plateaux tournants, 20 kg
 - Plateaux tournants demi-lune avec bastingage en métal par plateaux tournants, 15 kg
 - Elément bas d'angle avec plateaux pivotants LeMans par plateaux tournants, 25 kg
4. **Eléments bas pour provisions:**
 - Elément bas pour porte-torchons et détergents
couliissant: 15 cm, 6 kg
 - Elément bas avec sac pour baguette
couliissant: 30 cm, 7,5 kg
 - Elément bas avec tiroir intérieur porte-bouteille amovible
couliissant: 30 cm, 40 kg
 - Elém. bas pour provisions par corbeille/étag. à susp.: 30 cm, 12 kg
 - Elément bas avec cooking AGENT et fermeture amortie: chargement 16 kg
5. **Armoires à provisions:**
 - Armoires à provisions avec étagère à suspendre
par étagère à suspendre: 30-40 cm, 18 kg
 - Armoires à provisions avec couliissant pivotant tandem 60 cm étag. couliss. (10 kg/étagère à susp.)
étagère de porte (4,1 kg/étag à susp.)



FR

GÉNÉRALITÉS

Les conditions d'espace devraient être appropriées pour l'installation d'une cuisine, à savoir par là qu'un contrôle de l'état des murs et de la possibilité qu'ils offrent pour le montage d'éléments muraux voire pour la fixation de barres de retenue et d'équerres s'avère nécessaire.

En outre, vérifier aussi si les moyens de fixation joints sont aussi appropriés à la qualité des murs. Des fixations pour des murs massifs sont envoyés en série. (Béton, brique pleine ou creuse, parpaing, mais pas le béton cellulaire). Si d'autres fixations sont nécessaires, il vous faut les procurer dans les magasins spécialisés. Afin d'éviter tout basculement des armoires, il est nécessaire de les fixer au mur, même si elles sont reliées aux éléments muraux. Même les meubles bas, alignés au mur ou planifiés en îlot doivent être sécurisés contre le basculement.

Les meubles hauts de toute sorte montés seuls doivent être fixés en plus par deux équerres de sécurité livrées (article WB51), si bien que les meubles hauts ne pourront plus se décrocher par négligence de leur barre de fixation au mur.

En règle générale, tous les meubles doivent être assemblés entre eux avec les vis livrées. L'installation de la cuisine doit impérativement être effectuée par du personnel spécialisé expérimenté.

Observez dans ce contexte que le montage des appareils électriques et à gaz ainsi que des raccords d'eau et d'égouts doivent également être effectués par du personnel spécialisé en respectant les prescriptions de sécurité en vigueur.

Il est interdit de retirer ou de ne pas installer des éléments de construction, de combiner avec des pièces étrangères et de modifier en général des éléments de construction (dans la mesure où ceci n'est pas usuel dans le cadre d'un montage de cuisine). La sécurité ne serait plus garantie. Le recours aux droits de garantie et de responsabilité n'est pas applicable.

Lors d'un assemblage avec des pièces externes, une vérification doit avoir lieu en concertation avec le fabricant de cuisines avant le montage.

Les meubles de cuisines, en particulier les pièces mobiles, sont mis à rude épreuve au cours des années. Surveillez pour votre propre sécurité les pièces qui éventuellement se seraient débloquées et bougeraient. Parfois il suffit seulement de resserrer une vis.

Les différents matériaux supports ayant la même référence de couleur peuvent, selon l'intensité lumineuse, l'angle lumineux ou encore la source de lumière, présenter diverses nuances de cette même couleur. Une similitude de couleur respectant les tolérances industrielles ne peut être obtenue qu'en sélectionnant des matériaux identiques. C'est uniquement dans ces conditions que la structure et la couleur peuvent être ajustées de façon optimale. Les matières premières naturelles (bois, verre) comportent selon leur nature des différences de structure et de couleur. Au cours des années, la couleur risque de changer en fonction de l'exposition à la lumière ou au soleil. Tous les coloris sont ici concernés. Plus la structure est naturelle, plus elle est sensible aux conditions environnementales. Toutes les pièces de construction doivent être exclusivement utilisées pour l'emploi prévu à l'origine.

Traitement des déchets :

Arrivés en fin de vie, les meubles de cuisine doivent être éliminés et recyclés de façon appropriée. C'est pour cela que seuls des matériaux recyclables comme les matériaux dérivés du bois, les métaux, le verre et le plastique sont utilisés.

Ainsi un recyclage à 100% est possible.

AVERTISSEMENTS

Afin de garantir votre sécurité tant bien lors du montage que lors de l'utilisation quotidienne, veuillez toujours à respecter les indications des fabricants d'appareils!

Malgré toutes les mesures préventives dans le domaine technique et au cours de la fabrication, certains risques de blessure ne peuvent être entièrement exclus. Prenez donc particulièrement garde à la sécurité des enfants. Les tiroirs et les portes présentent le risque de se coincer les doigts. Les enfants pourraient éventuellement utiliser les tiroirs et poignées pour grimper. Observez également que l'on peut se cogner la tête contre les plans de travail et que les enfants peuvent toucher par inadvertance la plaque de cuisson chaude. Examinez donc sous l'aspect de vos besoins personnels si vous nécessitez des mesures supplémentaires de sécurité pour votre cuisine. Par exemple des éléments verrouillables, des tiroirs sécurisés, une zone de cuisson protégée ou des dispositifs de protection contre les coups au niveau des coins aux arêtes vives. Ces accessoires destinés à accroître la sécurité sont disponibles par le biais du commerce spécialisé dans les cuisines.



