

Notice d'utilisation et d'entretien

CONDITIONS DE MONTAGE

Les éléments doivent être installés dans une pièce où une ventilation permanente et efficace doit être assurée.

Les meubles que nous fabriquons doivent être utilisés dans des conditions normales de température et d'hygrométrie (20°C et 70% d'humidité relative représentant des valeurs idéales). Le dimensionnement des appareils de ventilation doit être suffisamment conséquent pour se rapprocher de ces conditions. Les conditions d'installation doivent respecter la notice de montage du fabricant mise à disposition du distributeur (ex : étanchéité des plans de travail au mastic silicone avant la pose, pose d'un scotch sur les bordures de plan de travail avant la réalisation des joints de carrelage, respect des poses des appareils ménagers...).

CONDITIONS D'UTILISATION

En termes d'utilisation, il convient d'assurer les points suivants :

- Essuyer rapidement les coulures ou éclaboussures d'eau sur les plans de travail et les façades
- Veiller au bon fonctionnement des dégivrages des réfrigérateurs et congélateurs
- Veiller à la bonne ventilation des appareils de cuisson (dont four) et à l'étanchéité des portes de four et de lave-vaisselle notamment thermique. La chaleur dégagée ne doit pas être supérieure à 70°C.
- Veiller à brancher la hotte 20 minutes avant l'utilisation de la plaque de cuisson et privilégier un mode de cuisson à couvert.
- Veiller à éviter toute humidité stagnante (condensation).
- Ne jamais poser un récipient chaud directement sur le plan de travail (utiliser un repose-plat)
- Ne jamais couper des aliments directement sur le plan de travail (utiliser une planche à découper).
- Veiller à attendre le refroidissement du lave-vaisselle avant ouverture pour éviter les dégagements de vapeurs

CONSEILS D'ENTRETIEN

Pour conserver et maintenir les meubles de cuisine en bon état d'usage, il est nécessaire de respecter les précautions suivantes :

SUR LES FACADES

Sur les vernis : utiliser une éponge douce imbibée d'eau légèrement vinaigrée (vinaigre blanc) suivi d'un essuyage soigneux au chiffon sec. Éviter absolument les rayures, dans lesquelles l'eau pourrait s'infiltrer et provoquer une dégradation irréversible.

Sur les laques, les stratifiés et les mélaminés : utiliser une éponge douce imbibée d'eau légèrement savonneuse suivi d'un essuyage soigneux au chiffon sec

En acrylique :

Utiliser une éponge douce imbibée d'eau légèrement savonneuse suivi d'un essuyage soigneux au chiffon sec et doux. Ne jamais utiliser de produit à base d'alcool (ex : produit à vitre)

Ponctuellement, réutiliser le kit de polishage fourni lors de l'achat de votre cuisine.

SUR LES PLANS DE TRAVAIL

Dans tous les cas

Avec une éponge douce légèrement humide, utiliser un liquide détergent neutre et non abrasif, dilué dans de l'eau chaude. Essuyer immédiatement avec un chiffon doux.

Spécificités des marbres ou granits

Pour enlever des tâches grasses et/ou anciennes, tamponner avec un buvard ou coton imprégné de trichloréthylène, puis recouvrir de talc.

Attention, les plans en marbre nus polis peuvent être attaqués par du vinaigre ou du jus de citron et peuvent être tâchés par du vin ou de l'huile.

Spécificités de l'inox

Les taches tenaces d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre blanc.

Ne pas laisser d'objets métalliques sur le plan de travail inox.

GENERAL

- Les huiles ou graisses doivent être enlevées aussi vite que possible de la surface de travail, en particulier des surfaces vernies. Il devient ensuite très difficile d'enlever les taches.
- Les taches de calcaire peuvent être nettoyées avec du vinaigre blanc (sauf pour les surfaces en marbre).
- Essuyer à sec les surfaces verticales et horizontales avec un chiffon doux, aussitôt après l'entretien. Ceci est particulièrement important pour toutes les surfaces en bois et pour tout meuble situé à proximité d'une source d'eau (évier, condensation...).

Dans tous les cas, nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres produits chimiques (acides, dissolvants, eau de javel, ammoniac, soude caustique,...) à même d'altérer irrémédiablement l'aspect de votre cuisine. Ne pas utiliser de poudre ou de détergent abrasif, d'eau de javel, d'ammoniac ni aucun solvant tel que acétone, ni de produit à base de soude caustique. En règle générale, éviter tout produit avec un X sur l'étiquette orange indiquant un produit irritant. Avant utilisation de nouveaux produits d'entretien, les tester au préalable sur une portion de surface non visible. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.