

# GUIDE D'ENTRETIEN



## ■ INTRODUCTION

Vous venez de prendre possession de votre nouvelle cuisine Arthur Bonnet.

Nous vous remercions de votre achat et de la confiance que vous nous avez témoignée

Ce guide a été spécialement conçu pour vous.

Il vous apportera tous les conseils pour utiliser au mieux votre cuisine et l'entretenir dans les meilleures conditions.

Nous avons apporté le plus grand soin à sa fabrication, chaque étape de la vie de votre cuisine est une phase importante (fabrication, pose et utilisation)

Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à contacter votre service client :

Service Consommateurs Arthur Bonnet - Cuisines Design Industries

Route de Nantes

85660 Saint Philbert de Bouaine

Téléphone : 02.51.45.75.75

Email : [service-consommateurs@arthur-bonnet.com](mailto:service-consommateurs@arthur-bonnet.com)

Merci de porter attention aux éléments suivants :

*Nous tenons à vous informer que nous serons amenés à décliner toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un entretien et une utilisation incorrecte de la cuisine. Le non-respect de la présente notice d'entretien peut occasionner la non-effectivité de notre garantie fabricant.*

## ■ SOMMAIRE

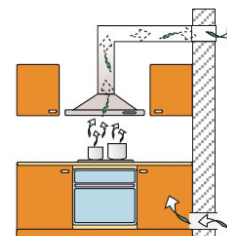
1. Préconisations générales d'utilisation
2. Nettoyage et entretien
3. Conseils et consignes de sécurité

## 1. PRECONISATIONS GENERALES D'UTILISATION

### ▪ Hygrométrie :

Veillez à **aérer** régulièrement la cuisine : un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine.

La bonne hygrométrie à respecter se situe entre 40 à 70% d'humidité.



Préconisation concernant la chaleur et l'humidité :

### ▪ Meubles :

Une accumulation répétée et prolongée de vapeur d'eau (table de cuisson, lave-vaisselle) ainsi que d'air chaud (four) peuvent conduire au décolllement des chants des meubles et des façades situés à proximité.

- Lors de l'utilisation de la **table de cuisson**, veillez à toujours faire fonctionner votre **hotte**, afin de bien évacuer la vapeur d'eau.
- Essayez l'éventuelle **condensation** sur vos façades et les côtés des meubles hauts.
- Pensez à ouvrir votre autocuiseur à vapeur sous la hotte en fonctionnement ou dehors. Ne jamais ouvrir votre autocuiseur sous vos meubles hauts.
- Attention également à la vapeur et la chaleur générée par les petits électroménagers (**cafetière, bouilloire...**). En effet, la **vapeur dégagée** peut provoquer la dilation de ces meubles. Lors de leur utilisation, placer systématiquement ce type d'électroménager sur la partie avant des plans de travail.

### ▪ Plans de travail :

- Ne pas poser à même sur le plan de travail une **casserole ou tout autre plat chaud** : utilisez un dessous de plat. Les plans de travail présentent une résistance limitée à la chaleur : pour les stratifiés, on considère qu'au-delà de 180°C, ils peuvent être irrémédiablement endommagés (décoloration, décolllement...). Le fond d'une casserole ayant servi à faire bouillir de l'eau peut dépasser 250°C.



- Malgré toutes les précautions prises lors de la pose de votre cuisine, tous les assemblages sont des endroits plus fragiles. Ne pas laisser **l'eau stagner**, au niveau de l'assemblage des plans de travail, des crédences, et autour de l'évier ou de la plaque de cuisson.



### A proscrire :

L'utilisation d'un matériel de nettoyage à vapeur.

Attention aussi aux produits détartrants préconisés pour vos cafetières, ils sont à base d'acide et peuvent décolorer vos plans de travail. Dans ce cas, rincez rapidement à l'eau la zone concernée.



- **Four, lave-vaisselle et réfrigérateur :**
  - Lors du montage du lave-vaisselle, il est nécessaire de poser sous le plan de travail, la bande de protection **pare-vapeur** (fournie avec le lave-vaisselle).
  - **Limiter l'ouverture immédiate de la porte, même partielle en fin de cycle,** du lave-vaisselle ou du four, afin d'éviter un dégagement de chaleur et d'humidité important. **Nos façades de cuisine sont prévues pour résister à une température maximale de 70°C de façon occasionnelle.**
  - Après un entretien pyrolyse sur votre four, attendre 30 mn minimum avant l'ouverture. En effet, la chaleur risquerait d'endommager les façades et les meubles proches.
  - Vérifier les joints d'étanchéité sur l'électro-ménager, dans le cas où vous réutilisez d'anciens équipements.
  - Dégivrer régulièrement le réfrigérateur, afin d'éviter toute coulure qui pourrait endommager l'armoire frigo. Par précaution, installer sous votre réfrigérateur notre fond aluminium.
  - Lors du montage de votre réfrigérateur intégré dans un meuble, il est nécessaire de garantir une bonne circulation d'air haute et basse. Une grille d'aération est fournie pour s'adapter dans la plinthe.
  
- **Plaque à découper :**
  - Nous vous proposons pour accessoire de votre plan de travail une plaque à découper en matériaux résistant, le granit. Cette plaque vous permettra d'effectuer des coupes ou d'y déposer des plats chauds. Néanmoins comme tous matériaux des précautions d'usages sont requis :
    - a. La température maximale admissible est de 180°C. Nous vous conseillons donc d'éviter tout choc thermique important.
    - b. La découpe de viande ou autres aliments est possible sur la plaque, mais un usage répété ou trop fort peut générer des rayures permanentes en surface.
  
- **Niches métal :**
  - Pour les charges possibles sur ces articles, veuillez-vous référer au tableau en fin de notice. Les charges maximales vous seront indiquées. En cas d'une implantation basse de ces niches, elles ne peuvent pas supporter le poids d'un adulte ou d'un enfant.
  
- **Séparateurs :**
  - Les séparateurs sont maintenus au sol et au plafond, attention néanmoins ces structures ne sont pas prévues pour qu'une personne s'appuie dessus. Evidemment, si un enfant venait à monter sur les étagères du séparateur, il y a un risque élevé pour que l'étagère cède ou se désolidarise de la partie aluminium.

## 2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### ▪ Introduction :

Pour connaître la matière des façades de votre cuisine vous pouvez vous reporter à votre facture.

### ▪ Intérieur de meubles :

Nos meubles sont vraiment d'un entretien très simple.

Nettoyer à l'aide d'une éponge humide ou un produit à vitre, puis bien essuyer avec un chiffon doux et sec.

Pour nos tiroirs (côtés et fond), pour les tiroirs à l'anglaise et autres aménagements de coulissant (ex : meuble pain bouteille, etc.), utiliser de façon courante une éponge avec de l'eau. Pour essuyer vous pouvez utiliser un chiffon sec et doux. Pour réaliser un entretien plus approfondi l'usage d'un produit à vitre est possible.

**Précaution importante : Aucun autre produit ne doit être utilisé.**

Pour nos aménagements de tiroirs (Tapis, range-couverts, boîtes, etc.)

Nettoyer à l'aide d'une éponge humide ou un produit à vitre, puis bien essuyer avec un chiffon doux et sec.

« **Attention** », éviter de laisser de l'eau stagnante, qui peut détériorer ces produits et en cas de salissures, un nettoyage immédiat permet de faciliter l'entretien. Sinon des marques visibles peuvent être présentes.

### A proscrire :



- Eponges abrasives et produits à récurer (poudre et crème)
- Produits diluants : dissolvant, acétone, white spirit... et eau de javel.
- Les produits d'entretien à base de silicone

### ▪ Façades, étagères et côtés des meubles :

En cas de souillures avec des produits particuliers (Ex : Produits cosmétiques ou encre) nous vous conseillons de nettoyer rapidement vos surfaces comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

MATIERE	ENTRETIEN	PRECAUTIONS
Laque mate et brillante	Utiliser chiffon doux imbibé éventuellement d'eau savonneuse suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux.	Après le retrait du film de protection des façades, ne pas essuyer la matière dans les 48h, de façon à laisser le temps à la laque de durcir en surface et ainsi éviter les micro-rayures.  Après 48h, s'il reste des résidus de colle du film, utiliser un chiffon microfibre sec.

		<b>Proscrire tous frottements intensifs</b> , qui pourraient provoquer des rayures ou des effets de lustrage
Bois  Stratifié mat et brillant  Mélaminé mat, mat soyeux, brillant et structuré	<b>Chiffon doux</b> imbibé éventuellement d'eau savonneuse, ou d'eau légèrement vinaigrée (vinaigre blanc), suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux  Nettoyer dans le sens du décor	Pour les façades avec cadre éviter l'eau stagnante qui pourrait provoquer une dégradation irréversible. Bien essuyer les façades  <b>Proscrire tous frottements intensifs</b> , qui pourraient provoquer des rayures ou des effets de lustrage
Stratifié velouté mat FENIX®	Pour éliminer une tâche, l'utilisation d'une éponge magique en mélamine peut suffire.  Si la première étape n'est pas suffisante, utiliser un Chiffon doux imbibé d'eau chaude additionné d'un détergent doux (ex produit vaisselle), laisser évaporer l'eau.  Ensuite, les traces restantes s'éliminent avec l'éponge magique (éponge en mélamine)	Pour un entretien spécifique l'utilisation de solvants aromatiques non agressifs (acétone) est recommandée en faible dilution.
Vitrines	Produit nettoyant pour vitres, suivi d'un essuyage soigneux au chiffon sec	Ne jamais utiliser pour les verres imprimés, laqués et opaques : les produits abrasifs, alcool, détachants et diluants
Façades spécifiques en aluminium	<b>Chiffon doux</b> imbibé d'eau légèrement vinaigrée (vinaigre blanc), suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux.	

#### A proscrire :



- Eponges abrasives et produits à récurer (poudre et crème)
- Produits diluants : dissolvant, white spirit, l'éthanol non dénaturé à 48%, l'acétone ...
- Utilisation de l'eau de Javel
- Les produits d'entretien à base de silicone
- Utilisation de produits à base d'alcool pour les façades laquées.

### ▪ Plans de travail en stratifié :

Nettoyer à l'aide d'une éponge humide avec du produit à vitre ou du produit vaisselle, puis bien essuyer avec un chiffon doux et sec.

Pour les stratifiés veloutés mat FENIX ®, en cas de traces résistantes, utiliser une éponge en mousse de mélamine (type « éponge magique »). Pour plus d'information voir le tableau ci-dessus concernant les façades partie « stratifiés veloutés mat FENIX ® ».

#### A proscrire :



- Les produits acides comme les produits utilisés pour détartre les cafetières. Et l'eau de javel.  
Vous risquez de tâcher durablement votre plan de travail.
- L'eau stagnante, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, crédence, évier et plaque de cuisson.
- Ne jamais utiliser le côté tampon jex de l'éponge.

Le plan de travail stratifié un matériau très résistant ; néanmoins, quelques précautions sont à prendre afin de conserver son esthétisme initial :

- Ne pas couper directement sur le plan de travail : utiliser une **planche à découper**.
- Ne jamais poser directement sur vos plans de travail une casserole chaude ou un plat sortant du four, utiliser systématiquement un sous-plat.

Les plans de travail brillants et mats séduisent par leur esthétique surprenant. Cependant, veuillez tenir compte du fait que les traces sont plus visibles sur ces surfaces.

**Attention :** lors des différents déplacements d'objets ou vaisselle en porcelaine, céramique ou faïence, ces derniers risquent de laisser des traces superficielles de brillantage. Ces traces sont inévitables, elles ne restreignent en aucun cas les propriétés qualitatives et d'utilisation du produit.



Ces traces ne seront pas prises en compte en cas de réclamation

### ▪ Poignées et boutons :

Utiliser tout simplement un chiffon doux ou une éponge humide avec si besoin un produit nettoyant pour la vaisselle en faible quantité ou du savon, et essuyer avec un chiffon doux.

#### A proscrire :



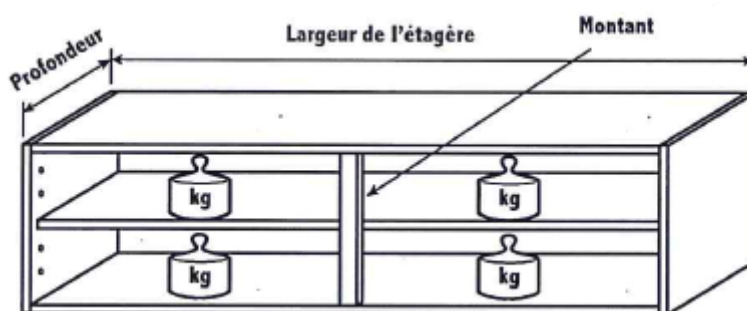
- Produits et détergents agressifs ou abrasifs (les produits en poudres notamment)
- Produits diluants : dissolvant, acétone, white spirit...Et l'eau de javel
- Tampons en acier, éponge côté vert (« scotch brite »)
- Dans tous les cas, éviter de frotter énergiquement, vous risquez de rayer vos surfaces ou d'enlever le verni.

- **Plinthes et piétements** : passer doucement le balai ou l'aspirateur, afin d'éviter des rayures et des coups

### 3. CONSEILS ET CONSIGNES DE SECURITE

- **Notion de charges sur nos produits** :

Charge (répartie uniformément) sur étagère, tablette et fond de meuble.



Le tableau ci-dessous indique la charge maximale qu'il est possible de mettre sur chaque étagère et chaque fond de meuble. Ce tableau reprend l'ensemble des dimensions de nos meubles Hauts et bas suspendus abattants.

Profondeur de nos meubles	LARGEUR 15 cm	LARGEUR 30 cm	LARGEUR 40 cm	LARGEUR 45 cm	LARGEUR 50 cm	LARGEUR 60 cm	LARGEUR 80 cm	LARGEUR 90 cm	LARGEUR 100 cm	LARGEUR 120 cm (2 structures)	LARGEUR 120 cm avec montant	LARGEUR 150 cm avec montant	LARGEUR 180 cm (2 structures)
37 cm	2 Kg	5 Kg	8 Kg	9 Kg	10 Kg	11 Kg	15 Kg	18 Kg	20 Kg	11 Kg x 2			18 Kg x 2
45,5 cm		8 Kg		11 Kg		15 Kg		23 Kg			31 Kg	39 Kg	
59 cm				15 Kg		21 Kg	28 Kg	31 Kg					

Il est impératif de respecter ces consignes et les poids de chargement afin d'éviter tout cintrage des fonds et des étagères de meuble. Le respect de ces consignes garantit la longévité de votre cuisine et son utilisation en toute sécurité pour votre famille.