

CONSEILS D'UTILISATION

HYGROMÉTRIE

Un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine. Le bois étant une matière naturelle et vivante, il est tout particulièrement concerné par ces variations.

La bonne hygrométrie à respecter : 40 à 70 % d'humidité.

Veillez à aérer régulièrement la cuisine. En hiver, utiliser des saturateurs d'eau sur les radiateurs.

PRÉCONISATION CONCERNANT LA CHALEUR ET LA VAPEUR

. MEUBLES

L'accumulation fréquente et prolongée de la vapeur d'eau (table de cuisson, lave-vaisselle) ainsi que d'air chaud (four) peuvent conduire au décollement des chants des éléments et des façades.

. Lors de l'utilisation de la table de cuisson, et quelques minutes avant de commencer la cuisson, veiller à toujours faire fonctionner votre hotte, afin de mieux évacuer la buée.

. Essuyer systématiquement l'eau et la condensation sur les façades et les côtés des meubles.

. Penser à ouvrir votre autocuiseur à vapeur sous la hotte en fonctionnement.

. Ne pas laisser agir la vapeur et la chaleur des petits électroménagers (micro-ondes, cafetière, bouilloire ou cuiseur d'œufs) sur les meubles ! La vapeur provoque la dilatation de ces meubles. Lors de son utilisation, placer systématiquement le petit électroménager générant de la vapeur (cafetière, etc) sur la partie avant des plans de travail.

. PLANS DE TRAVAIL

Ne pas poser à même le plan de travail ni sur un évier en résine, une casserole ou tout autre plat sortant du four ou venant de la plaque de cuisson : pensez aux sous plats.

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.

Par exemple, le fond d'une casserole ayant servi à faire bouillir de l'eau dépasse 250°C.

Sont à proscrire : Proscrire le nettoyage avec du matériel type nettoyeur à vapeur.

. FOUR / LAVE-VAISSELLE

Lors du montage du lave-vaisselle il est nécessaire de faire installer la bande de protection pare vapeur. Éviter l'ouverture en biais de la porte du four et du lave-vaisselle pour laisser refroidir. Après l'utilisation de votre lave-vaisselle ou suite à l'entretien de votre four par

pyrolyse, laissez refroidir 30 minutes minimum avant d'ouvrir. En effet, la chaleur ou l'humidité risquerait d'endommager les meubles juxtaposés. Pour l'entretien et l'utilisation des différents électroménagers, veuillez suivre les instructions du fabricant.

Sont à proscrire : Tous types de produits crèmes et poudres abrasives, éviter l'utilisation de solvant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FACADES ET ÉLÉMENTS DÉCORATIFS EN BOIS MASSIF OU PLAQUÉ

Le bois est un matériau vivant caractérisé par des divergences naturelles au niveau des coloris et des structures. L'incidence de la lumière et les rayonnements solaires entraînent des décolorations normales qui ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation. Les façades en bois massif sont faciles d'entretien. Les surfaces sont scellées par plusieurs couches de laque et d'un vernis de qualité supérieure. Les laver avec un chiffon légèrement humide en suivant toujours le sens du fil du bois afin de nettoyer les portes. Afin d'éliminer les restes d'humidité dans les profils, les angles et au niveau des bordures, essuyer ensuite les façades avec un chiffon sec. Eviter que les salissures sèchent, les éliminer immédiatement. Ici aussi, évitez d'utiliser des chiffons trop mouillés.

Défense de soumettre le bois à un air trop humide ou trop sec. Dans le cas contraire, le bois se déforme (dilatation ou rétrécissement) en dépit de la laque et du vernis appliqués minutieusement. C'est pour cette raison qu'il est absolument important de mettre en marche la hotte pendant que vous cuisinez et de veiller à une bonne aération.

Après avoir cuisiné, essuyer les surfaces humides afin d'éviter les boursouflures.

FACADES ET SURFACES LAQUÉES (BRILLANTES, SATINÉES, MÉLAMINÉS, STRATIFIÉS, POLYCARBONATE, VERNIS)

Ces finitions sont vraiment d'un entretien très simple :

- . pour les simples traces : un coup de chiffon doux suffit.
- . pour toutes les taches (d'eau, de produits alimentaires d'origine animale graisse ou végétale, boisson...) une seule consigne : nettoyer simplement avec une éponge, de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, puis essuyer avec un chiffon doux, et c'est fini !

Ne jamais nettoyer à sec les façades laquées et brillantes ! L'utilisation d'aides de nettoyage abrasives (chiffons microfibrés, éponges à récurer etc...) risque de rayer les surfaces. Ces rayures ne peuvent faire l'objet de réclamations.

Les fines rayures courantes visibles à la lumière halogène ou du soleil proviennent du polissage pour donner l'effet brillant et ne représentent pas de défaut de la surface.

. Nettoyage courant : chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Sécher immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.

. Taches de graisse : nettoyant ménager à l'eau, produit vaisselle, ou alcool ménager.

Appliquer systématiquement le produit sur le chiffon doux. Ces traces sont naturelles suite à l'utilisation normale du produit comme sur d'autre surface brillante telle qu'une voiture.

CORPS DE MEUBLES ET AUTRES SURFACES MÉLAMINÉES, STRATIFIÉES OU ENROBÉES POLYMÈRE

. Nettoyage courant : nettoyer à l'eau savonneuse, alcool + eau ou avec du produit vaisselle, bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Sont à proscrire :

- Les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives.
- Les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...)
- Les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type « polish »)

SURFACES VITRÉES : PORTES, PLANS DE TRAVAIL, PLAN DE TOILETTE, TABLETTES EN VERRE, MIROIR

Le verre est un matériau très performant et durable, à condition de respecter quelques règles de bon sens :

. Respecter les charges maxi préconisées pour les tablettes.

. Manœuvrer les portes sans brutalité : ne pas les lancer à l'ouverture, ne pas les brider en fin d'ouverture, ne pas les refermer violemment,

. Portes ouvertes, ne pas prendre appui ou s'accrocher pour s'aider à se relever.

. Ne jamais approcher ou amener au contact une flamme, un objet chaud ou brûlant sur de la surface verre.

. Ne pas frotter la surface du verre avec des objets métalliques, poteries céramiques ou avec le dos de la main qui porte une bague.

. Nettoyer avec un produit à vitres et un chiffon doux (jamais de poudre abrasive).

. En cas d'ébréchure de bord, d'éclat, d'impact ou de rayure, il y a risque de casse intempestive à partir du défaut, même longtemps après : faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique au plus vite.

. En cas de casse, faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique au plus vite.

. Nettoyage courant : produits nettoyants pour vitres disponibles dans le commerce, à utiliser avec un chiffon doux ou de l'essui-tout.

Sont à proscrire : pour les verres imprimés, verres laqués et sablés : tout types de produits abrasifs, crèmes abrasives, l'utilisation d'alcool ou de détachants de diluants.

PLANS DE TRAVAIL :

RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN GENERAL

. Veiller à essuyer les plans de travail après chaque utilisation de votre cuisine. Nettoyer immédiatement une tâche fraîche, essuyer immédiatement un liquide stagnant sur les plans de travail, autour de l'évier, d'une plaque de cuisson et aux raccords des joints à colle.

. Ne pas laisser de l'eau stagner, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, le consommateur devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour protéger le plan de travail lors du détartrage. Le vinaigre de cuisine ne tâche pas.

Les différents acides utilisés pour le détartrage des cafetières peuvent endommager le plan de travail, le consommateur devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour protéger le plan de travail lors du détartrage. Le vinaigre cuisine ne tâche pas.

Conseil : Afin qu'il n'y ait pas de vapeur d'eau sous le plan de travail lors de l'emploi du lave-vaisselle provoquant des gonflements. Nous vous conseillons de laisser l'appareil fermé 30 minutes après la fin du programme de vaisselle.

Nous ne pouvons pas nous porter garant pour ce genre de dégâts, nous posons un pare-vapeur à cet effet.

- Ne pas poser les casseroles ou les poêles chaudes ni autres objets chauds directement des dégâts. C'est la raison pour laquelle il faut systématiquement utiliser un dessous-de-plat.
- Ne coupez pas sur le plan de travail mais sur une planche à découper : malgré sa résistance aux rayures, c'est le seul moyen de les éviter totalement.

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

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

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

PLANS DE TRAVAIL EN MATERIAUX DE SYNTHESE

Réalisés en matériaux de synthèse, ces plans offrent l'avantage d'une étanchéité parfaite avec la vasque intégrée. L'entretien se réalise aisément à l'eau savonneuse ou avec un produit à l'alcool (nettoyant pour vitre).

Se reporter au guide d'entretien du plan de travail.

Attention aux tâches de rouge à lèvres et au vernis à ongles qui ne se nettoient qu'avec du diluant ou de l'acétone, dans tout les cas, rincer abondamment avec de l'eau immédiatement après l'application.

PLANS DE TRAVAIL EN BOIS MASSIF HUILE

Le bois massif huilé est un matériau vivant, extrêmement durable, à condition de lui assurer un minimum d'entretien. Un kit d'entretien et de retouche vous a été fourni lors de votre achat. Veiller à ne pas laisser stagner de liquide (eau, vin, etc.) sur le plan de travail : il risquerait d'être tâché en profondeur. Si toutefois le plan de travail venait à être tâché, le grand avantage du plan de travail en bois massif huilé est qu'il peut être aisément retouché : les tâches s'éliminent par ponçage, puis il suffit d'appliquer une couche d'huile sur les zones endommagées.

Se reporter au guide d'entretien du plan de travail.

Sont à proscrire :

- Les huiles d'entretien du commerce pour bois exotique : risque d'incompatibilité et de non-conformité du coloris.
- Les cires pour meubles
- Les huiles végétales de cuisine
- Les produits à base de silicone

PLANS DE TRAVAIL EN GRANIT

Le granit est une pierre très dense et non absorbante. De ce fait, il ne laisse donc pas pénétrer les substances liquides. Pour un granit au fini poli lustré, nettoyer avec un linge doux et de l'eau ou un nettoyeur à verre. Seul un diamant ou une autre pièce de granit pourrait égratigner le granit. Dans un tel cas, un repolissage professionnel sera de mise.

Se reporter au guide et au produit d'entretien joint avec votre plan de travail.

EVIER-ROBINETTERIE :

L'évier étant un élément très sollicité dans la cuisine et soumis à de nombreuses utilisations, il reçoit et évacue quotidiennement un grand nombre de saletés, donc de bactéries. Il est nécessaire de l'entretenir quotidiennement, après chaque utilisation afin d'éviter un encrassement. Veuillez également respecter les conseils particuliers du fabricant.

LES EVIERS EN MATERIAUX DE SYNTHÈSE

L'ennemi est avant tout le tartre et le calcaire. Afin d'éviter qu'il ne se dépose dans les cuves, après chaque usage, nous vous conseillons de nettoyer votre évier avec de l'eau savonneuse. Si le calcaire résiste, utiliser du vinaigre de table. Cet entretien est à effectuer une fois par semaine selon les régions (l'eau très calcaire favorise les dépôts de tartre dans le fond des cuves qui absorbe les liquides comme le café, le thé, etc..., ce qui donne l'impression que l'évier est taché). Laisser le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincer à l'eau claire. S'il y a des abrasions de métal (fond de marmite, couverts, etc...), nettoyer votre bac avec une crème à récurer classique et une éponge. Rincer à l'eau claire. Pour les tâches persistantes, comme les fluides colorants (thé, jus de fruits, certains vins, etc...), utiliser une crème à récurer classique et rincer à l'eau claire. Pour les autres tâches telles que celles laissées par certaines peintures, l'encre... utiliser un chiffon imbibé d'alcool. Si enfin, il y a des tâches persistantes difficiles à faire disparaître, ou un entartrage important de l'évier, il faut alors utiliser un produit enrichi d'oxygène comme par exemple de la levure chimique pour pâtisserie. Diluer 10 cuillerées de levure dans 3 litres d'eau dans l'évier et laisser agir toute la nuit.

Sont à proscrire :

Tout types de produits, tampons abrasifs ou de récurage sous peine de rayer l'évier. Eviter la soude caustique et l'ammoniaque. Ne pas poser d'objets chauds sur l'égouttoir, éviter d'utiliser l'égouttoir comme plan de travail. Ne pas poser de casserole qui sort du feu (180°C) sur les éviers en résine. Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant. Veuillez également respecter les conseils particuliers du fabricant.

LES EVIERS EN INOX :

Très sensibles au calcaire nous vous conseillons de les entretenir régulièrement avec un produit d'entretien non abrasif.

Attention : L'eau de javel ou des produits anticalcaire vendus dans le commerce, peuvent provoquer une corrosion par piqûre sur votre évier. Pour enlever le calcaire, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre chaud. Laisser le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincer à l'eau claire.

Sont à proscrire : Tout types de produits, tampons abrasifs ou de récurage sous peine de rayer l'évier. Ne pas utiliser de chlore, ne pas laisser des objets métalliques mouillés dans l'évier afin d'éviter une oxydation de la cuve. Veuillez également respecter les conseils du fabricant d'appareils.

LES EVIERS EN CERAMIQUE :

Les éviers en céramique s'entretiennent très facilement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit d'entretien habituel.

Sont à proscrire :

- Les produits anticalcaires
- Les produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme par exemple le produit antirouille

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE, INDUCTION ET GAZ

Veiller impérativement à ne jamais laisser du sucre ou d'autres mets sucrés (ex : confiture, miel) sur les plaques de cuisson ! Si tel était le cas, essuyer immédiatement ces traces au moyen d'un chiffon humide, sans produit de nettoyage.

Pour éliminer les traces de salissures plus importantes, telles que les tâches de calcaire, d'eau et de friction métalliques brillantes des casseroles, utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou des produits spéciaux pour tables de cuisson. Enlever les résidus incrustés lorsque la plaque est encore chaude en utilisant un racloir à lame de rasoir.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

HOTTE ASPIRANTE

Nettoyer régulièrement les filtres métalliques anti-graisse dans l'évier avec un produit vaisselle dégraissant. Si la hotte est installée en recyclage, elle n'évacue pas vers l'extérieur. Elle doit être équipée, en plus du filtre anti-graisse, d'un filtre à charbon actif. Ce filtre doit être changé régulièrement pour une efficacité optimale.

Sauf mention contraire du fabricant, nous déconseillons de le placer dans le lave-vaisselle car la température et l'agressivité des produits risquent d'entraîner un phénomène de transformation de la couleur des filtres en aluminium.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

CONSEILS & **CONSIGNES DE SECURITE**

. Les cuisines Möble Cuisines et Bains sont à utiliser dans des conditions normales. Toute utilisation incorrecte peut présenter un risque de blessures ou de dommages matériels.

. Les enfants ne doivent jamais escalader les meubles, tiroirs, plans de travail et table, risque de chutes et blessures.

. Ne jamais laisser les enfants sans surveillance dans la cuisine, les appareils électroménagers peuvent être mis en marche par ces derniers.

. Ne jamais laisser entrer un enfant ni personne dans une armoire, les portes risquant de se refermer automatiquement.

. Ne pas s'accrocher aux éléments hauts ! Ces éléments risquent de se décrocher en cas de surcharge. Ne pas manipuler les éléments, ils risquent de se décrocher.

. Prenez soin de couper l'alimentation électrique pour remplacer un composant électrique ou lors d'une intervention de SAV ou de nettoyage d'un appareil.

NOTION DE CHARGES SUR NOS PRODUITS

| Profondeur (en cm) | Largeur de l'étagère (en centimètres) | | | | | | | | |
|--------------------|---------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 30 | 40 | 45 | 50 | 60 | 80 | 90 | 100 | 120 |
| 70 | 10 kg | 14 kg | 15 kg | 18 kg | 22 kg | 27 kg | 30 kg | 34 kg | 40 kg |
| 55 | 8 kg | 11 kg | 12 kg | 14 kg | 17 kg | 21 kg | 24 kg | 26 kg | 32 kg |
| 45 | 6 kg | 9 kg | 10 kg | 11 kg | 12 kg | 16 kg | 18 kg | 20 kg | 24 kg |
| 35 | 5 kg | 7 kg | 8 kg | 9 kg | 11 kg | 13 kg | 15 kg | 17 kg | 21 kg |

La charge doit être répartie uniformément.