



Conseils d'entretien (FR)

## Travaux de préparation

Chère cliente, cher client,

nous vous félicitons d'avoir acquis une nouvelle cuisine.

Chaque cuisine est très utilisée jour après jour. Afin de préserver l'état impeccable des matériaux utilisés de longues années durant, nous vous prions de respecter les points énumérés dans ces instructions.

L'utilisation quotidienne de vos meubles de cuisine ainsi que le contact direct avec des denrées alimentaires exige une propreté impeccable. Celle-ci ne doit pourtant jamais compromettre l'entretien adéquat de vos meubles de cuisine.

S'il vous plaît prenez un moment et lisez attentivement ces instructions d'entretien avant d'utiliser votre cuisine pour la première fois, afin que vous puissiez profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

***Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans et avec votre nouvelle cuisine.***

---

Les travaux de montage de la cuisine et d'installation sanitaire et électrique doivent être réalisés par du personnel spécialisé et formé de manière adéquate uniquement. Avant de commencer le montage, veuillez vérifier que tous les raccords sanitaires et électriques sont existants.

Avant de réaliser des travaux de perçage, vérifier qu'aucune conduite d'eau, de gaz ou de courant électrique ne peut être endommagée. Les réclamations pour vice de montage ne sont pas reconnues.

En raison de la diversité des différents modules de construction, nous nous dégageons de toute responsabilité pour l'exhaustivité de ces instructions. Veuillez prendre en compte, en outre des présentes instructions, les indications jointes aux différents modules de construction (évier, éclairage, électroménagers, etc.).

Aucun droit ne peut être fait valoir pour les dégradations de matériel et / ou les dommages de personne dus à un montage défectueux ou incomplet.

# Installations

\* Pas d'installation derrière plaque de cuisson à gaz, lave-vaisselle et lave-linge. Les raccords de gaz doivent être librement accessibles par le meuble adjacent.

 Prise de courant de sécurité 220-240 V

 2 prises de courant de sécurité 220-240 V

 Prise de raccord de cuisinière 220-380 V~, WS 10 kW selon le modèle d'appareil

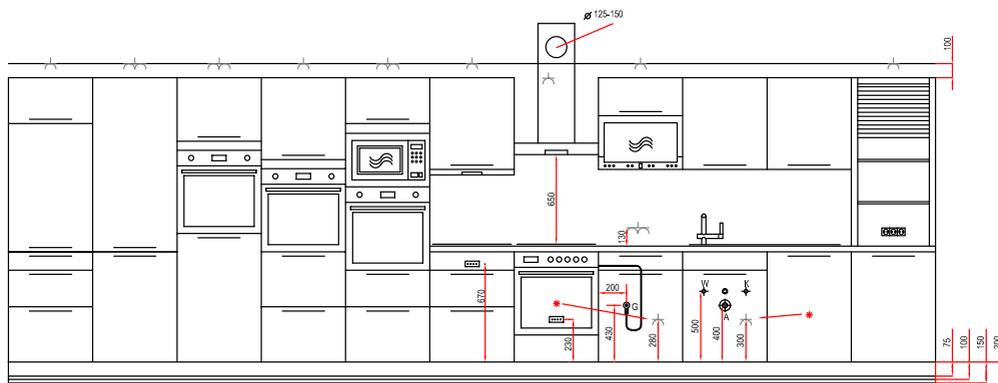
 G Raccord de gaz (les raccords de gaz doivent être librement accessibles par le meuble adjacent)

 K Arrivée d'eau froide

 W Arrivée d'eau chaude

 A Ecoulement d'eau

 Robinet d'arrêt pour lave-vaisselle



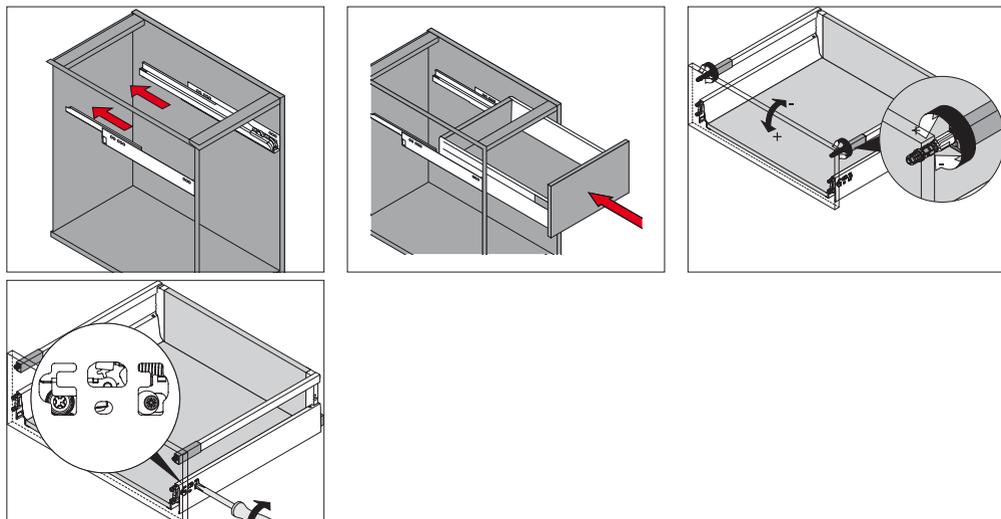
## „Faites-le vous-même“ montage

### Accrochage et ajuster de tiroirs ANTARO & INTIVO et coulissants ANTARO

Accrocher les tiroirs / coulissants en procédant du haut vers le bas. Pour ce faire, placer les tiroirs / coulissants sur les coulisses et pousser avec précaution jusqu'à l'enclenchement audible. Contrôler la position solide des tiroirs / coulissants.

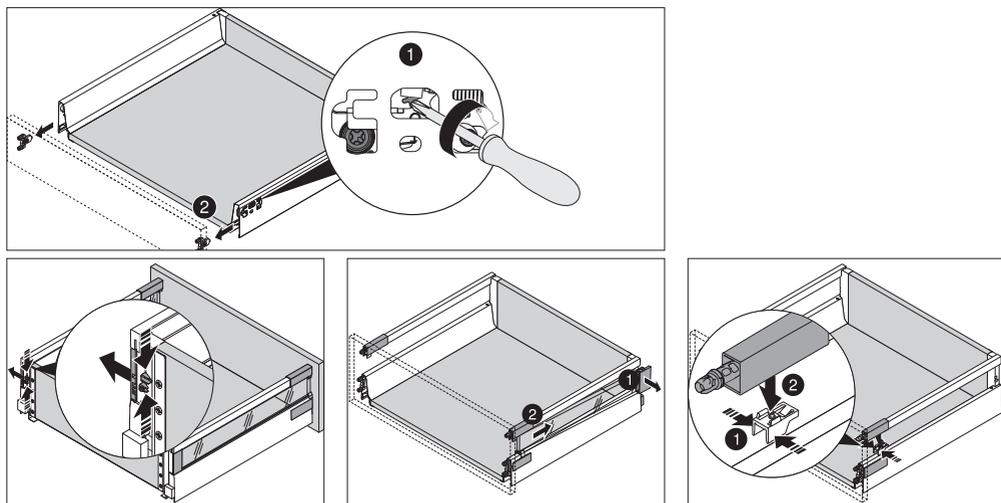
Ajuster de manière générale avec un tournevis à main. Sur les côtés +/- 1 mm, Hauteur +/- 2 mm.

Tourner la tringle des coulissants pour modifier l'angle d'inclinaison de la façade. Tourner vers la gauche : la façade s'incline vers l'intérieur. Tourner vers la droite : la façade s'incline vers l'extérieur.



### Démontage de tiroirs ANTARO & INTIVO et coulissants ANTARO

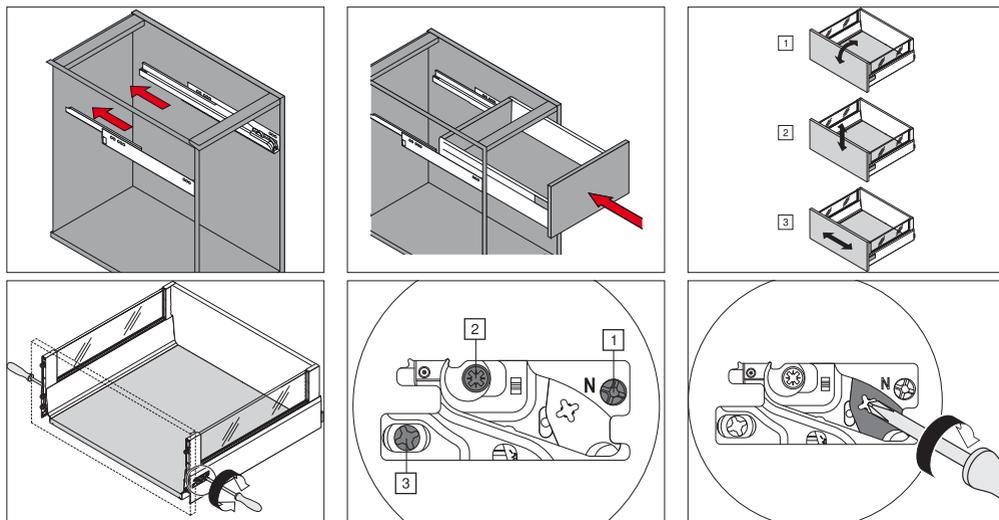
Retirer les tiroirs et coulissants de bas en haut. Pour ce faire, prendre le tiroir ou coulissant latéralement avec les deux mains et le tirer vers l'avant jusqu'à la butée. Soulever légèrement la partie avant du tiroir / coulissant pour le sortir. Ne pas superposer les tiroirs et coulissants en raison du risque d'endommagement. Déposer les pièces démontées côte à côte sur une couverture ou un carton.



## „Faites-le vous-même“ montage

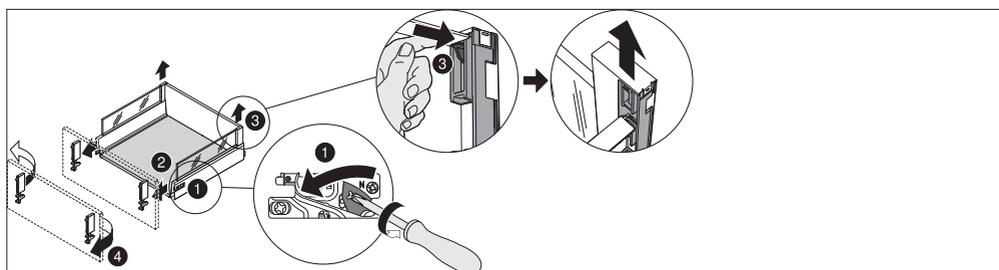
### Accrochage et ajuster de coulissants **INTIVO**

Accrocher les tiroirs / coulissants en procédant du haut vers le bas. Pour ce faire, placer les tiroirs / coulissants sur les coulisses et pousser avec précaution jusqu'à l'enclenchement audible. Contrôler la position solide des tiroirs / coulissants. Ajuster de manière générale avec un tournevis à main. Sur les côtés +/- 1 mm, Hauteur +/- 2 mm.



### Démontage de coulissants **INTIVO**

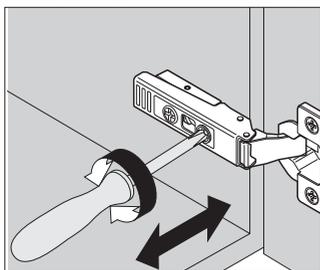
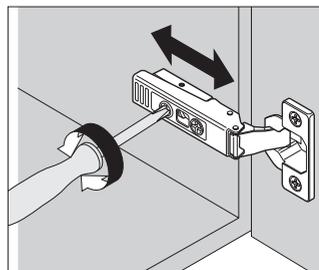
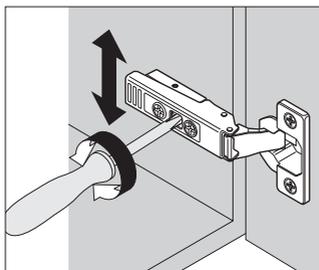
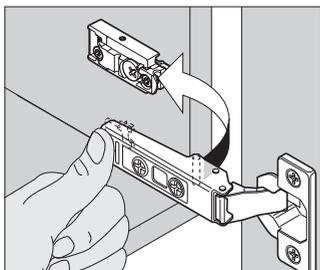
Retirer les tiroirs et coulissants de bas en haut. Pour ce faire, prendre le tiroir ou coulissant latéralement avec les deux mains et le tirer vers l'avant jusqu'à la butée. Soulever légèrement la partie avant du tiroir / coulissant pour le sortir. Ne pas superposer les tiroirs et coulissants en raison du risque d'endommagement. Déposer les pièces démontées côte à côte sur une couverture ou un carton.



## „Faites-le vous-même“ montage

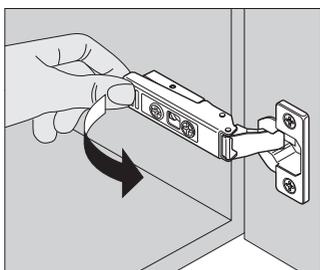
### Portes

Accrocher les charnières en procédant du haut vers le bas. Pour ce faire, accrocher la charnière par l'avant dans le panneau de montage et encliqueter en faisant légèrement pression jusqu'à ce que l'enclenchement soit audible. Contrôler la position solide des charnières. Ajuster de manière générale avec un tournevis à main. Hauteur +/- 2 mm, Sur les côtés +/- 2 mm, Profondeur +3 mm / -2 mm. Pour les meubles à montant central, le réglage en hauteur est effectué au niveau du panneau de montage vissé à la paroi latérale du corps.



### Démontage de portes

Desserrer les charnières de bas en haut. Pour ce faire, bien tenir la porte et appuyer sur le clip à l'extrémité arrière de la charnière.

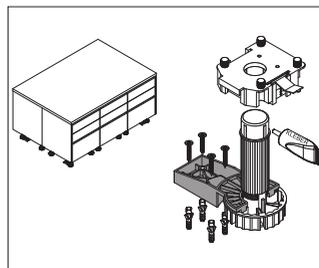
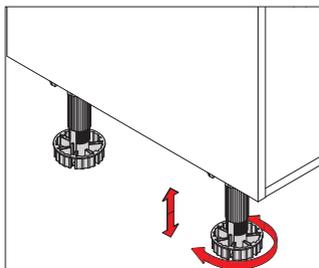
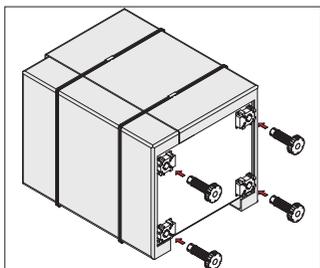


## „Faites-le vous-même“ montage

### Pieds de socle

Poser le meuble bas sur le côté avec précaution sans retirer l'emballage et mettre en place les pieds de socle dans les adaptateurs sur la partie inférieure du meuble. Tourner le pied de socle pour compenser d'éventuelles irrégularités (-15 à +20 mm). Pour les solutions en îlot, nous recommandons d'utiliser des dispositifs anti-basculement. A cet effet, coller le pied à l'adaptateur.

La colle nécessaire est jointe au paquet du dispositif anti-basculement. Poser le dispositif anti-basculement sur le pied et le visser dans le sol (sauf si le sol est équipé d'un chauffage).

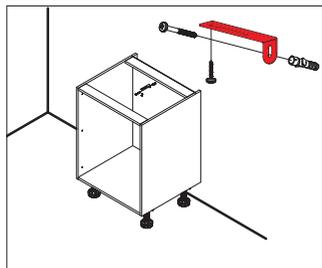
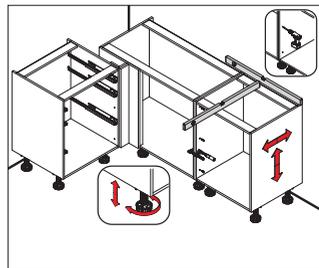
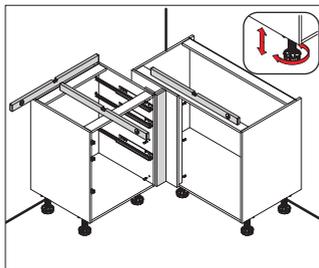
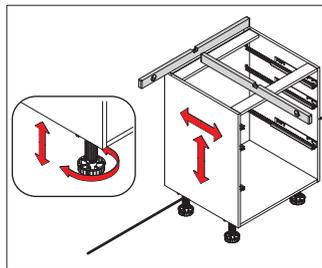


## „Faites-le vous-même“ montage

### Éléments bas

Monter et aligner les meubles individuellement. Pour les cuisines en angle, commencer avec la solution d'angle. Sinon, commencer à l'endroit le plus haut. Pour augmenter la stabilité, visser, dans la mesure du possible, tous les corps les uns aux autres. Pour ce faire, fixer les corps avec des serre-joints et les relier au moyen de vis à tête bombée (max. Ø 3,5 x 30 mm). Pour la fixation du plan de travail, placer les équerres plastiques dans les perçages libres dans le coin arrière supérieur du côté du meuble. Les meubles en pose libre doivent être sécurisés avec un dispositif anti-basculement et fixés au mur, les solutions en îlot doivent être fixés au sol.

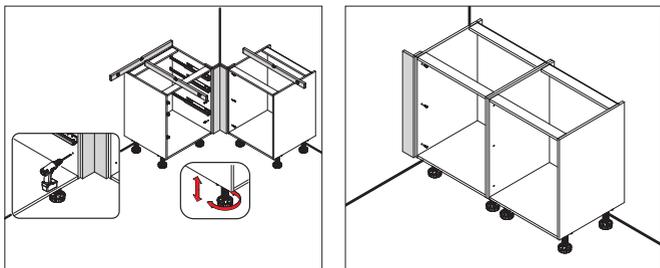
Dans les meubles à montant central, il est recommandé de fixer sur l'arrière du montant central le taquet joint à la livraison afin d'éviter le fléchissement de la tablette. Chaque perçage doit être doté d'un taquet afin d'éviter le basculement de la tablette. Le support inférieur avec des épingles permet d'éviter le glissement de la tablette. Il est enfiché dans le perçage avant.



## „Faites-le vous-même“ montage

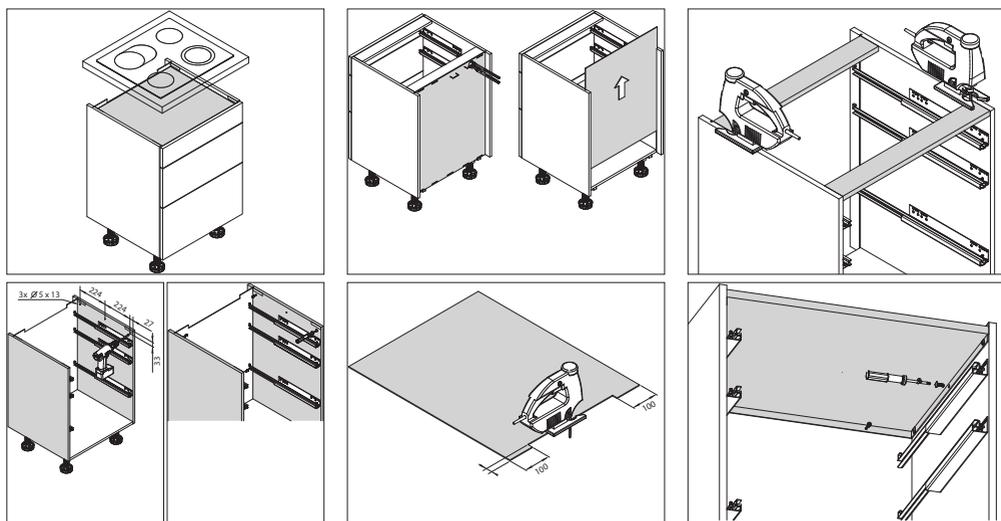
### Fileur d'angle / de façade

Avant d'assembler le fileur, appliquer les butées de porte autocollantes, contenues dans le carton du matériel de montage, en tant que compensation d'écartement entre le matériau de façade et de corps. Le vissage du matériau de façade et de corps doit se situer aussi près que possible des platines d'écartement afin d'éviter le gauchissement du matériau. Le panneau support du fileur doit être à fleur du chant avant de corps du meuble adjacent. La façade du fileur ainsi que le meuble adjacent doivent former une surface plane. Au niveau du chant supérieur et du chant inférieur, le fileur doit être à fleur de la façade adjacente. Latéralement, un écartement de 2 mm doit être respecté par rapport à la façade ou au mur. Visser le fileur à travers le corps de meuble. Les vis à tête bombée correspondantes se trouvent dans le carton de matériel de montage. Au cas où un appareil à encastrer se trouve en position adjacente, les vis ne doivent pas être vissées dans l'appareil.



### Plaque de protection thermique pour plaque de cuisson induction

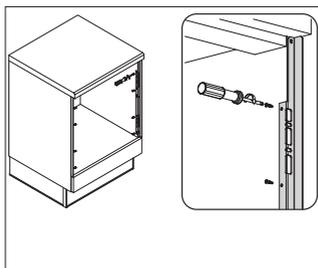
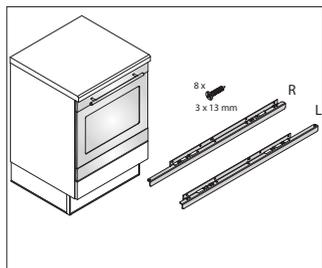
Retirer la paroi arrière du meuble avec précaution. Celle-ci devra plus tard être remise en place. Tant bien la traverse de devant que celle de l'arrière doivent être enlevées aussi près que possible du côté intérieur de corps mais pas directement au niveau de celui-ci (afin d'éviter des endommagements) au moyen d'une scie sauteuse. Eliminer les restes débordant au moyen d'un ciseau de menuisier. Sceller soigneusement les arêtes de coupe contre l'humidité avec de la colle à bois de catégorie D3 résistante à l'eau. Marquer la position des vis sur lesquelles la plaque de protection thermique repose selon le croquis et préperforer les trous correspondants (3 x Ø 5 x 13 mm). Visser ensuite les vis jointes à la livraison dans les trous préperforés. Ne pas insérer entièrement les vis. Elles doivent dépasser du corps d'au moins 2 mm. Eliminer des parties de la paroi arrière au moyen d'une scie sauteuse. Remettre en place la paroi arrière et visser la plaque de protection thermique au corps. Respecter de manière générale les instructions de montage du fabricant d'appareil.



## „Faites-le vous-même“ montage

### Ecrans de protection thermique

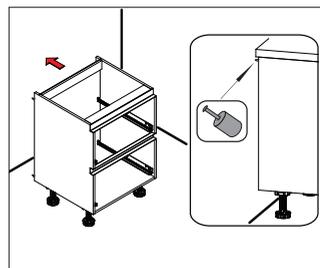
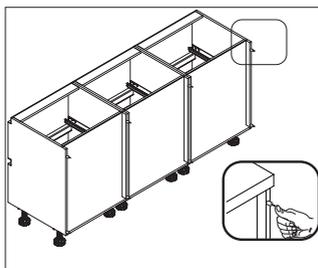
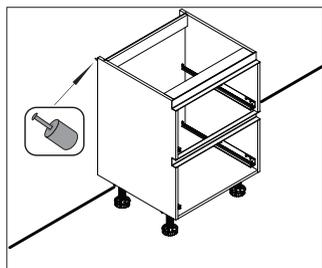
Visser au corps les écrans de protection sur les côtés de droite et de gauche au moyen des vis jointes à la livraison. Pousser ensuite l'appareil dans la niche et le fixer au corps conformément aux indications du fabricant.



### Dispositifs d'écartement pour la planification sans poignées

Les dispositifs d'écartement ne sont nécessaires que pour les meubles bas et les armoires sans poignée et donc équipés d'une poignée profilée.

Fixer les dispositifs d'écartement (profondeur 15 mm) avec un marteau sur le chant arrière de corps. Veiller à respecter un écartement minimum par rapport au chant supérieur de corps de 20 mm minimum (milieu du dispositif d'écartement).



### Conseils généraux d'entretien

Éliminer les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches sont bien plus faciles à éliminer et disparaissent généralement entièrement.

De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine.

Lors de l'entretien, utiliser l'eau avec parcimonie, trop d'humidité est susceptible de provoquer le gonflement des matériaux.

Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, humecté avec une solution savonneuse à 1 %. Veiller à ce que le chiffon / cuir utilisé soit absolument propre. Déjà les plus petits résidus de saleté peuvent endommager les surfaces sensibles.

Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.

A n'utiliser en aucun cas: nettoyeurs à base de solvant ou d'alcool, acides (par ex. nettoyant au citron ou au vinaigre), diluants à base de nitro ou de résine artificielle, nettoyeurs colorants, produits à polir, cires, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, chiffons microfibrés, nettoyeurs vapeur, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.

Tous les matériaux utilisés dans la cuisine ont été spécialement développés pour un climat ambiant régulier et devraient être, dans des conditions optimales, soumis à une humidité relative comprise entre 45 et 70 % pour une température allant de 18 à 22° C. Le bois fonctionne! De légères distorsions ou déformations signalent des divergences par rapport aux valeurs optimales dans le climat ambiant et ne constituent pas un vice de matériau (par exemple, un chauffage trop intense peut provoquer des fissures de séchage et un chauffage trop faible provoque un gonflement). Les déformations habituelles du bois dépendent des variations de la température ambiante et de l'humidité de l'air dans les conditions actuelles.

Presque tout qui est nouveau a une propre odeur. Ceci vaut particulièrement pour les meubles et les laques. Nos programmes laque véritable de haute qualité ne font pas exception. Cette caractéristique prouve aussi nos des façades laquées. Le processus d'aération commence seulement lorsque les feuilles de protection appliquées en usine sont retirées après le montage de la cuisine. En fonction des conditions climatiques de la pièce et de la fréquence d'ouverture de l'armoire, l'odeur de laque est perçue pendant une période plus ou moins longue. Elle perdra continuellement en intensité.



### Surfaces mates en matière synthétique

Ces façades se nettoient facilement à l'aide de produits d'entretien habituels non abrasifs. Diluer les produits d'entretien avec de l'eau et les appliquer avec du un chiffon propre. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression. Un frottement exagéré des surfaces mates provoque des taches brillantes.

#### **Attention!**

Ne jamais utiliser de diluants à base de résine artificielle ou de nitro (y compris les produits d'entretien à base de nitro) pour nettoyer les surfaces. Les nettoyeurs utilisés ne doivent pas contenir non plus de colorants, étant donné que les colorants employés dans ce genre de produits peuvent laisser des traces de résidus.

### Surfaces mat soyeux

De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine. Éliminer les salissures aussi rapidement que possible et ne les laisser sécher en aucun cas. Surtout les substances contenant beaucoup de colorants (café, thé, sauces, légumes, vin rouge) ne pourront plus être éliminées entièrement après avoir séché. Pour nettoyer les taches de graisse rebelles et éventuellement déjà sèches, utiliser de l'eau chaude (non bouillante) ajoutée d'une solution savonneuse à 30 %.

#### **Attention!**

Ne jamais utiliser de diluants à base de résine artificielle ou de nitro (y compris les produits d'entretien à base de nitro) pour nettoyer les surfaces. Les nettoyeurs utilisés ne doivent pas contenir non plus de colorants, étant donné que les colorants employés dans ce genre de produits peuvent laisser des traces de résidus.

### Surfaces brillant

Les surfaces brillantes sont pratiques à nettoyer. Pour éviter tout endommagement des surfaces lors de la fabrication au sein de notre entreprise ainsi qu'au cours de la livraison, elles sont revêtues d'une feuille de protection PE. Celle-ci ne doit être enlevée qu'en dernière étape de montage (avant le montage des poignées). Après enlèvement de la feuille de protection, la surface est encore très sensible et atteint son degré de durcissement final uniquement après quelques jours (jusqu'à une semaine). **Jusqu'au durcissement intégral, nous recommandons de ménager la surface sensible et d'éviter toute sollicitation mécanique. Les essais de nettoyage intensifs comptent parmi ces sollicitations.** Le nettoyage des surfaces très brillantes s'effectue exclusivement avec un chiffon doux et humide. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.

#### **Attention!**

N'utilisez pas de nettoyeurs liquides, d'alcool ou de solvants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou similaires.

### Bois massif et surfaces plaqué bois véritable

Le bois étant un matériau naturel vivant, il faut éviter de l'exposer à l'air ambiant extrêmement humide ou sec. Le bois usiné est adapté à une humidité atmosphérique normale de 45 à 70%. Lorsque l'on cuisine, il est donc extrêmement important de mettre en marche la hotte aspirante et de bien aérer la pièce. La surface de la façade en bois est vernie d'une laque spéciale et donc facile d'entretien. De manière générale, ne pas utiliser de produit pour le nettoyage. Il suffit de frotter la façade dans le sens de la structure avec un chiffon de cuir humide. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties dans le sens de la structure avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.

### Surfaces de verre

De manière générale, il est suffisant de nettoyer la surface de verre avec de l'eau tiède et un peu de savon neutre (1 % env.). En cas de saissures rebelles et de taches de graisse ou d'huile, utiliser en plus un produit pour vitres courant. Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, ou bien une éponge. Les chiffons micro-fibres conviennent également pour le nettoyage. Nous déconseillons l'utilisation d'un chiffon de coton. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression. Pour les surfaces de verre satiné, les produits à base de silicone ou d'acide sont déconseillés. Les nettoyants fortement colorés sont également à éviter.

### Plans de travail à surface en stratifié

Ne jamais traiter la surface avec des produits abrasifs. Trancher directement sur le plan de travail et y déposer des casseroles ou poêles chaudes cause des dommages irréparables. Il est donc indiqué d'utiliser, de manière générale, des planches à découper et des dessous de plat. Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir, une éponge ou un chiffon micro-fibres. Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage. A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.

Eviter l'humidité au niveau des joints, des chants et des découpes de table de cuisson et d'évier.

Ouvrir le lave-vaisselle uniquement 20 minutes environ après écoulement du programme afin que la vapeur d'eau se condense dans le lave-vaisselle. Si vous avez d'urgence besoin de quelque chose : ouvrez entièrement le lave-vaisselle, retirez l'objet et refermez entièrement l'appareil (ne pas entrebâiller la porte).

Pousser des objets à fond rugueux (sous-tasse, assiettes etc.) sur les surfaces brillantes ou mates peut provoquer des dommages visibles.

### Poignées, poignées profil, boutons

Pour vous garantir de longues années d'utilisation de vos poignées, nous vous prions de tenir compte des consignes suivantes: N'utilisez aucun détergent acide ou abrasif pour nettoyer les poignées. Les détergents acides peuvent être par exemple: des détergents au vinaigre ou jus de citron, des détartrants. Les détergents abrasifs peuvent être par exemple: de la crème à récurer, du produit à polir l'inox, les chiffons en microfibrés. Ces détergents contribuent à détériorer durablement la surface et provoquent des taches indélébiles et/ou endommagent la surface vernie jusqu'à son détachement. Les détergents alcoolisés peuvent eux aussi endommager certaines surfaces.

Nettoyez les poignées uniquement avec un chiffon doux, et à l'eau savonneuse en cas de taches de graisse. Sécher ensuite avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau. Evitez également les dégâts mécaniques provoqués par des objets durs, par exemple les bagues, les casseroles etc.

### Charnières sur portes à battants, tiroirs & coulissants

Charnières sur portes à battants, tiroirs et coulissants ne demandent pas d'entretien particulier.

### Surfaces de glissement sur les armoires à pharmaciens etc.

Elles ne demandent généralement aucun entretien particulier ni graissage.

Si l'armoire devait s'ouvrir difficilement ou ne plus se fermer intégralement, cela est peut être dû à un encrassement des surfaces de glissement, de roulement ou des galets. Dans ce cas, il est absolument interdit d'utiliser un lubrifiant, tel que huile, graisse ou silicone en aérosol. Pour éliminer les salissures, il suffit de bien nettoyer toutes les surfaces de glissement, de roulement et les galets avec un chiffon propre et sec.

### Eviers encastrés, mitigeurs et plaques de cuisson

Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant. Éliminer les salissures rebelles et les taches d'eau avec des produits d'entretien courants. Éliminer les points de rouille sur l'inox avec du polish nettoyant courant pour surfaces métalliques. Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.

A n'utiliser en aucun cas: nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.

Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants.

### Range-couverts

Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant. Pour faciliter le nettoyage, les range-couverts peuvent être retirés des tiroirs. Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.

A n'utiliser en aucun cas: nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.

Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants, car les inserts sont en partie lavables au lave-vaisselle.

### Tables de cuisson

Éliminer les salissures aussi rapidement que possible pour éviter qu'elles roussissent lors de la prochaine mise en service. Si la table de cuisson est encore chaude, utiliser une spatule spéciale pour tables de cuisson en vitrocéramique.

Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir, une éponge douce ou une spatule pour table de cuisson en vitrocéramique et du produit nettoyant neutre courant ou bien le produit de nettoyage spécial recommandé par le fabricant. Éliminer les salissures rebelles causées par l'eau, le calcaire ou le frottement des casseroles avec le produit spécial recommandé par le fabricant. A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable. Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants d'appareils. Ceux-ci sont joints aux appareils électroménagers.

### Appareils électroménagers

A chaque appareil électroménager sont jointes des instructions d'utilisation et d'entretien particulières du fabricant. Veuillez respecter les instructions décrites dans ces manuels.

Veuillez également prendre en compte les points « Conseils d'utilisation ».

### Limites de charge

À la base de ces indications sont des charges réparties régulièrement sur toute la surface. Les sollicitations ponctuelles doivent être nettement plus faibles. De manière générale, une utilisation conforme est présumée.

- Tablette amovible: max. 50 kg par m<sup>2</sup>
- Fixation de élément: max. 110 kg global / max. 55 kg par côté
- Tiroir: max. 30 kg
- Coulissant: max. 30 kg, de la largeur du corps 800 mm max. 65 kg
- Élément bas d'angle "Le Mans": max. 25 kg par étage
- Élément bas d'angle "Space Corner": max. 65 kg
- Armoire à provisions "Tandem Solo": max. 16 kg par tablette
- Déposes bois horizontales (étagères à enficher par ex.): max. 50 kg par m<sup>2</sup>
- Etagères en verre éclairées, profondeur 200 mm
  - Largeur 600 mm: max. 2,0 kg par 100 mm
  - Largeur 900 mm: max. 1,5 kg par 100 mm
  - Largeur 1200 mm: max. 1,0 kg par 100 mm

### Plans de travail

**Ne pas trancher directement sur le plan de travail mais utiliser une planche à découper.**

La vaisselle en faïence a un fond non émaillé. Il est donc possible que des rayures soient causées en les déplaçant sur le plan de travail.

### Four

Vérifier de temps à autre la température de surface au niveau du chant latéral de la porte du four. Tant que vous pouvez encore toucher le chant avec le bout du doigt, la température est inférieure à 70° C env. et le dégagement de chaleur est correct. Sinon, il est indispensable de laisser vérifier l'étanchéité de la porte par le SAV. Des dommages irréparables des meubles adjacents ne peuvent sinon être exclus.

### Aération

Lorsque vous cuisinez, veillez à aérer suffisamment la cuisine. La cuisine doit être suffisamment chauffée pour éviter que les vapeurs chaudes (buées et vapeurs) ne se déposent sur les surfaces froides des meubles!

### Hotte

Utiliser la hotte de manière générale. Avant de cuisiner, mettre en marche la hotte à une vitesse adéquate et prendre en compte le temps de poursuite après la cuisson. Après la cuisson, essuyer les vapeurs des meubles voisins. Adapter le niveau d'aspiration de la hotte aux habitudes de cuisson et aux conditions spatiales. Le mode d'emploi de la hotte est une aide utile.

### Humidité / humidité de l'air

Eviter les éclaboussures d'eau. Ne pas déposer de serviettes ou chiffons de nettoyage sur le plan de travail pour les faire sécher. Veiller à une humidité relative de l'air d'au moins 45 %.

### Lave-vaisselle

Ouvrir le lave-vaisselle uniquement 20 minutes environ après écoulement du programme afin que la vapeur d'eau se condense dans le lave-vaisselle. Si vous avez d'urgence besoin de quelque chose: ouvrez entièrement le lave-vaisselle, retirez l'objet et refermez entièrement l'appareil (ne pas entrebâiller la porte).

### Chaleur

Ne pas déposer de casseroles chaudes sans dessous-de-plat sur le plan de travail ou sur d'autres parties de meuble.

### Réfrigérateur

Contrôler régulièrement l'écoulement de l'eau de condensation dans votre réfrigérateur afin d'éviter tout engorgement et tout endommagement du meuble par de l'eau de condensation débordante. Pour de plus amples informations, consulter le mode d'emploi de l'appareil.

### Porcelaine & faïence

Le fond des objets en porcelaine ou en faïence est généralement très rugueux et peut provoquer des dommages irréparables du plan de travail. Eviter donc de pousser ces objets sur le plan de travail.

### Vapeur d'eau

**Ne pas poser les machine à café, bouilloire électrique, coquetière ou grille-pain sous les meubles hauts.** Ces appareils peuvent endommager les meubles. Donc : essuyer immédiatement les vapeurs et les éclaboussures d'eau. Prendre également en compte le mode d'emploi du fabricant d'appareil.



### Label GS sécurité certifiée

Nos modèles actuels de meubles ont été soumis à un contrôle de sécurité à la suite duquel tous les modèles ont obtenu le label GS (sécurité certifiée).



### Qualité

En tant que fabricant de meuble certifié, nous attribuons une grande importance non seulement à la qualité mais aussi à l'utilisation de matériaux peu polluants et ménageant l'environnement.

### Contrôle toxique

Les substances nocives dans le logement et dans l'air ambiant peuvent être nuisibles à la santé. Nos produits ont été testés par TÜV Rheinland et a été récompensé certificat de sécurité selon RAL-GZ 430/2.



### Recyclage

RKT Recycling Kontor - Emballages de transport

Nos matériaux d'emballage ont reçu une licence officielle de nos sociétés de gestion. Cela garantit que les emballages sont collectés auprès des partenaires d'élimination des déchets. Il est assuré que les emballages sont recyclés et tous les normes en vigueur sont respectées.

### Colle à bois (catégories de sollicitation)

La catégorie de sollicitation est normalement indiquée sur l'emballage. La seule indication « Résistant à l'eau » induit en erreur, car elle n'indique pas le degré de sollicitation possible.

Catégorie D1 : convient pour le collage de bois secs (humidité < 15%) à l'intérieur.

Catégorie D2 : convient pour le collage à l'intérieur, résistance courte à l'action de la vapeur d'eau.

Catégorie D3 : convient pour le collage à l'intérieur soumis occasionnellement à l'action de l'eau (meubles de cuisine et de salle de bains par ex.) et les collages à l'extérieur non soumis aux intempéries.

Catégorie D4 : convient pour les collages à l'extérieur soumis aux intempéries (à condition d'une protection de surface par laque) ou collages à l'intérieur souvent soumis à l'action de l'eau.