

KITCHENS FOR US

FICHE PRODUIT

2018

doimocucine

INTRODUCTION

Chère cliente, cher client,

nous vous remercions d'avoir choisi l'une de nos cuisines. Nous vous fournissons la fiche produit (Décret n. 206/2005 du Code de la consommation, conformément à l'article 7 de la loi 29 juillet 2003, n. 229) ainsi que quelques simples mesures d'utilisation, d'entretien et de nettoyage qui permettront à ce produit de rester sûr et performant pendant longtemps. Tout électroménager se trouvant dans cette cuisine possède sa propre documentation contenant toutes les informations utiles sur le produit.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tous les produits DOIMO CUCINE bénéficient d'une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat ou de livraison indiquée sur la facture.

Toute communication ou demande d'assistance pendant la durée de la garantie devra parvenir par écrit au revendeur autorisé qui s'accordera avec DOIMO CUCINE sur la modalité d'intervention qu'on effectuera chez le revendeur même.

Sont exclus de la garantie les composants qui n'ont pas été fournis par DOIMO CUCINE.

La garantie couvre la réparation ou le remplacement des pièces défectueuses à l'origine pour des défauts de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux défauts résultant d'une installation erronée, d'un entretien inadéquat, d'une utilisation négligente ou de l'usure normale du produit.

Des différences éventuelles par rapport aux nuances des couleurs, des bois et des pierres ne constituent pas des défauts ; elles sont la conséquence naturelle de l'exposition des éléments à la lumière domestique.

Les électroménagers commercialisés sont garantis par les entreprises productrices.

DOIMO CUCINE ne peut pas être tenu pour responsable de tout dommage causé à des personnes, à des biens ou à des animaux en raison du non-respect des consignes de sécurité ou d'une mauvaise utilisation des produits.

Si nécessaire, DOIMO CUCINE s'engage à apporter des modifications sans aucun préavis, afin d'améliorer et garder constante la qualité de ses produits.

En cas de litige, le tribunal compétent est celui de Treviso.

INDEX

01. RÉCIPIENTS

Structure	p. 08
Étagères	p. 08
Panneau de fond	p. 08

02. FAÇADES

	ASPEN	CROMATIKA	EASY	SOHO	FJORD	VOGUE	MATERIA	STYLE
Porte cadre aluminium 53 mm + stratifié (ép. 20 mm)	●							
Porte cadre aluminium 53 mm + Gres	●							
Porte cadre aluminium 53 mm + stratifié (ép. 23 mm)	●							
Porte cadre aluminium 53 mm + Fenix NTM®	●							
Porte cadre aluminium 53 mm + plaqué	●							
Porte cadre aluminium 53 mm + verre laqué	●							
Porte plaquée mate				●		●	●	●
Porte plaquée brillante				●		●	●	●
Porte plaquée thermotraitée mate				●		●	●	●
Porte plaquée thermotraitée brillante				●		●	●	●
Porte plaquée en plateau				●		●	●	●
Porte plaquée à cadre				●		●	●	●
Porte laquée brillante / mate / supermate / effet métal			●	●	●	●	●	●
Porte laquée mate / supermate en plateau et à cadre				●		●	●	●
Porte mélamine		●	●	●	●		●	●
Porte stratifié					●			●
Porte Ecomalta®								●
Porte Fenix NTM®				●			●	
Porte polymère			●					
Porte acier inox / inox vintage	●	●	●	●	●	●	●	●
Porte Peltrox®	●	●	●	●	●	●	●	●
Porte verre trempé avec cadre aluminium ép. 22 mm	●	●	●	●	●	●	●	●
Porte verre trempé avec cadre aluminium ép. 20 mm	●	●	●	●	●	●	●	●

03. TIROIRS

Tiroir / casseroles complet de coulisses	p. 11
Tiroir en fil chromé avec base en bois	p. 11
Tiroir en fil chromé plat avec base en bois antidérapant	p. 11
Tiroir en ABS	p. 11

04. PLANS DE TRAVAIL / DOSSERETS / CRÉDENCES

Plan de travail	p. 11
Plan de travail et joues en stratifié HPL et CHPL béton avec chant ABS	p. 11
Plan de travail et joues en stratifié HPL avec chant Unicolor	p. 11
Plan de travail et joues en Stratificato HPL	p. 11
Plan de travail et joues en Fenix NTM® avec chant Fenix NTM®	p. 12
Plan de travail en quartz Okite®	p. 12
Plan de travail en Silestone®	p. 12
Plan de travail, crédence et dossier en Dekton®	p. 12
Plan de travail en pierre naturelle	p. 12

Plans de travail et joues en Ecomalta®	p. 12
Plans de travail et joues en Acier inox satiné et vintage	p. 12
Plans de travail et joues en Peltrox®	p. 13
Plans de travail en verre brillant et satiné	p. 13
Plans de travail et joues en Betacryl® et Corian®	p. 13
Plan de travail et joues en Gres	p. 14

05. PANNEAUX

Panneau mélamine finition caisson	p. 14
Panneau mélamine finition porte	p. 14
Panneau stratifié finition top	p. 14
Panneau polymère	p. 14
Panneau mélamine laqué 2 côtés + 4 chants	p. 14
Panneau MDF laqué 2 côtés + 4 chants	p. 14
Panneau en Ecomalta®	p. 14
Panneau plaqué mat	p. 14
Panneau plaqué brillant	p. 15
Panneau plaqué thermotraité mat	p. 15
Panneau plaqué thermotraité brillant	p. 15

06. ÉLÉMENTS OUVERTS

p. 15

07. ÉLÉMENTS TERMINAUX OUVERTS D'ANGLE TYPE "A" "B" "C"

p. 15

08. ÉLÉMENTS OUVERTS SUR PLAN - prof. PROF. 150 mm

p. 15

09. ÉLÉMENTS OUVERTS SUR PLAN SÉRIE MODULAR - prof. 130 mm

p. 15

10. BOISERIE

p. 16

11. DOSSERETS

Dosseret aluminium mat	p. 16
Dosseret en finition top	p. 16

12. SOCLES

Socle PVC aluminium	p. 16
Socle aluminium	p. 16
Socle aluminium laqué mat	p. 16
Socle chêne verni	p. 16
Socle Ecomalta®	p. 16
Socle aluminium laqué effet métal	p. 16

13. SYSTÈMES D'OUVERTURE ET CHARNIÈRES

Gorge à "C" et gorge plate	p. 16
Poignées – Boutons	p. 16
Poignée Line	p. 17
Ouverture Push-Pull	p. 17
Ouverture avec mécanisme motorisé	p. 17
Charnières	p. 17
Mécanismes ouvertures particulières	p. 17

14. ÉTAGÈRES EN FIL CHROMÉ

Étagère verre	p. 17
---------------	-------

Étagère Strike	p. 17
Étagère Fil Chromé	p. 17
15. SYSTÈMES D'ÉCLAIRAGE	p. 17
16. APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS	p. 17
17. EMPLOI ET ENTRETIEN	
Installation éléments muraux: éléments hauts et étagères	p. 18
Réglage charnières	p. 18
Réglage tiroirs/ casseroles	p. 19
Réglage système d'accrochage	p. 20
Réglage pieds	p. 20
Démontage socles	p. 20
Fixation porte glissante réfrigérateur	p. 21
Aération réfrigérateur	p. 21
Sortie vapeurs	p. 21
Installation hotte	p. 22
Installation plan de travail	p. 22
Branchement appareils électroménagers	p. 22
18. ENTRETIEN: PRÉCAUTIONS ET CONSEILS	p. 23
19. ENTRETIEN RÉCIPENTS, PORTES ET PLANS DE TRAVAIL	
Structures et étagères intérieurs	p. 23
Éléments en bois plaqué	p. 23
Éléments en mélamine	p. 24
Éléments en stratifié	p. 24
Éléments en Stratificato HPL	p. 24
Éléments en polymère	p. 25
Éléments en laqué brillant / mat / supermat / effet métal	p. 25
Éléments en Fenix NTM®	p. 25
Éléments en Ecomalta®	p. 27
Éléments en Corian® / Betacryl®	p. 28
Éléments en Acier Inox	p. 28
Éléments en Peltrox®	p. 29
Éléments en Okite® / Silestone®	p. 29
Éléments en Granit / Porphyre	p. 30
Éléments en Marbre	p. 30
Éléments en Verre	p. 31
Éléments en Dekton®	p. 31
Éléments en Gres	p. 32
20. ENTRETIEN DES AUTRES ÉLÉMENTS	
Charnières, glissières tiroirs et accessoires internes	p. 32
Poignées et gorges	p. 32
21. KIT DE NETTOYAGE FOURNI AVEC L'ACHAT D'UNE CUISINE	p. 33
22. SERVICE AUX CLIENTS	
Assistance	p. 33
Conseils pour un emploi éco-compatible	p. 34
Élimination du produit	p. 34

1. RÉCIPIENTS

STRUCTURE

Réalisée avec des panneaux de particules de bois, 18 mm d'épaisseur, hydrofuges (catégorie P3 correspondant à la législation européenne concernant l'emploi en milieu humide), ayant faible émission de formaldéhyde (certifiés FSC Mixte puisque produits avec un mélange de bois/cellulose issus de forêts certifiées FSC, de sources contrôlées ou recyclées ; certifiés CARB P2 puisqu'ils émettent une quantité très faible de formaldéhyde), mélaminés sur les deux faces avec finition mélaminée disponible dans les couleurs blanc, gris sable ou anthracite. Chant frontal en ABS, 1 mm d'épaisseur ; les autres chants en ABS, 0,5 mm d'épaisseur.

Application d'une tôle de protection sur le fond du meuble sous-évier (sauf sous-évier avec casserolier).

ÉTAGÈRES

Réalisées avec des panneaux de particules de bois, 18 mm d'épaisseur, hydrofuges (catégorie P3 correspondant à la législation européenne concernant l'emploi en milieu humide), ayant faible émission de formaldéhyde (certifiés FSC Mixte puisque produites avec un mélange de bois/cellulose issus de forêts certifiées FSC, de sources contrôlées ou recyclées après consommation ; certifiées CARB P2 puisqu'ils émettent une quantité très faible de formaldéhyde), mélaminées sur les deux faces avec finition mélaminée disponible dans les couleurs blanc, gris sable ou anthracite. Chant frontal en ABS, 1 mm d'épaisseur ; les autres chants en ABS, 0,5 mm d'épaisseur.

Fixées sur les joues de la structure par des supports anti-renversement.

PANNEAU DE FOND

Réalisé avec un panneau de fibre de bois à haute densité, 3,2 mm d'épaisseur, émission de formaldéhyde en classe E1, mélaminé sur les deux faces avec finition mélaminée disponible dans les couleurs blanc, gris sable ou anthracite.

2. FAÇADES

PORTE CADRE ALUMINIUM 53 mm + STRATIFIÉ (ép. 20 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en aluminium anodisé sec. 53x16 mm, finitions aluminium ou noir. Application frontale par un scellant adhésif monocomposant sans isocyanates ni solvants d'un panneau en stratifié HPL (ép. 4 mm) dont l'intérieur est constitué de couches de fibres de cellulose imprégnées de résines et l'extérieur de couches de fibres de cellulose décoratives (effet lisse ou pierre), imprégnées de résines thermodurcissables.

PORTE CADRE ALUMINIUM 53 mm + GRES (ép. 20 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en aluminium anodisé sec. 53x16 mm, finitions aluminium ou noir. Application frontale au moyen d'un adhésif scellant mono composant, sans isocyanates et solvants, d'un panneau en Grès, un composant de matières premières naturelles, argiles et minéraux, mélangées jusqu'à obtenir une poudre uniforme d'épaisseur 4 mm .

PORTE CADRE ALUMINIUM 53 mm + STRATIFICATO HPL (ép. 23 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en aluminium anodisé sec. 53x16 mm, finitions aluminium ou noir. Application frontale par un scellant adhésif monocomposant sans isocyanates ni solvants d'un panneau (ép. 6,8 mm) dont l'intérieur est constitué de MDF plaqué sur les deux faces avec stratifié HPL décoratif (ép. 1 mm). Quatre chants Unicolor de la même couleur.

PORTE CADRE ALUMINIUM 53 mm + FENIX NTM® (ép. 23 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en aluminium anodisé sec. 53x16 mm, finitions aluminium ou noir. Application frontale par un scellant adhésif monocomposant sans isocyanates ni solvants d'un panneau (épaisseur 6,8 mm) dont l'intérieur est constitué de MDF plaqué sur les deux faces avec Fenix NTM®. Quatre chants Unicolor de la même couleur.

PORTE CADRE ALUMINIUM 53 mm + PLAQUÉ (ép. 23 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en aluminium anodisé sec. 53x16 mm, finitions aluminium ou noir. Application frontale par un scellant adhésif monocomposant sans isocyanates ni solvants d'un panneau (épaisseur 6,8 mm) dont l'intérieur est constitué de particules de bois, plaqué sur les deux faces. Vernie avec produits acryliques / polyuréthanes.

PORTE CADRE ALUMINIUM 53 mm + VERRE LAQUÉ (ép. 20 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en aluminium anodisé sec. 53x16 mm, finitions aluminium ou noir. Application frontale par un scellant adhésif monocomposant sans isocyanates ni solvants de :

- verre extra-clair trempé brillant, épaisseur 4 mm, rétrolaqué avec des vernis à l'eau.
- verre extra-clair trempé dépoli, épaisseur 4 mm, rétrolaqué avec des vernis à l'eau.

PORTE PLAQUÉE MATE (ép. 23 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois (23 mm), ayant basse émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) ; façades et chants plaqués (ép. 0,6 / 1 mm avec bois et finitions superficielles différentes, selon la collection). Verni avec des produits acryliques / polyuréthanes.

PORTE PLAQUÉE BRILLANTE (ép. 23 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois (23 mm), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) ; façades et chants plaqués (ép. 0,6 / 1 mm avec bois et finitions superficielles différentes, selon la collection). Verni avec polyester paraffiné, brossé et poli.

PORTE PLAQUÉE THERMOTRAITÉE MATE (ép. 23 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois (23 mm), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), façades et chants plaqués avec bois de placage fumé (ép. 0,6 / 1 mm avec bois différents, selon la collection). Verni avec des produits acryliques.

PORTE PLAQUÉE THERMOTRAITÉE BRILLANTE (ép. 23 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois (23 mm), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), façades et chants plaqués avec bois de placage fumé (ép. 0,6 / 1 mm avec bois différents, selon la collection). Verni avec polyester paraffiné, brossé et poli.

PORTE PLAQUÉE EN PLATEAU (ép. 23 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en chêne massif (12,5 mm de large) et un panneau (ép. 18,5 mm) d'aggloméré plaqué chêne ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) et avec placage de chêne (ép. 0,6 / 1 mm avec bois différents, selon la collection). Vernie avec vernis acrylique / polyuréthane.

PORTE PLAQUÉE À CADRE (ép. 23 mm)

Réalisée avec un cadre périmétral en chêne massif (53 mm de large) et un panneau (ép. 14,5 mm) d'aggloméré plaqué chêne ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) et avec placage chêne (ép. 0,6 / 1 mm avec bois différents, selon la finition). Vernie avec vernis acrylique / polyuréthane.

PORTE LAQUÉE BRILLANTE / MATE / SUPER MATT / EFFET MÉTAL (ép. 14 – 20 – 23 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois à densité moyenne – MDF (ép. variable selon la collection), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005). Vernissage : fond polyester pour les bords et les surfaces, finition polyuréthane brillante brossée, polyuréthane mate et polyuréthane mate avec traitement superficiel super matt. Laqué effet métal : vernis fond polyester pour les bords et les surfaces réalisé sur base polyuréthane et finition superficielle avec vernis acrylique aux composants métalliques, brossée à la main afin d'obtenir l'effet métal (façade intérieure laquée mate).

PORTE LAQUÉE MATE / SUPER MATT EN PLATEAU ET À CADRE (ép. 23 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois à densité moyenne – MDF, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005). Vernissage : fond polyester pour les bords et les surfaces, finition polyuréthane mate et polyuréthane mate avec traitement superficiel super matt. Porte en plateau : réalisée en MDF pantographé à l'intérieur jusqu'à un épaisseur de 18,5 mm, avec bord périmétral de 12,5 mm de largeur. Porte à cadre: réalisée en MDF pantographé à l'intérieur jusqu'à un épaisseur de 14,5 mm, avec bord périmétral de 53 mm de largeur.

PORTE MÉLAMINÉE (ép. 14 – 20 – 23 mm)

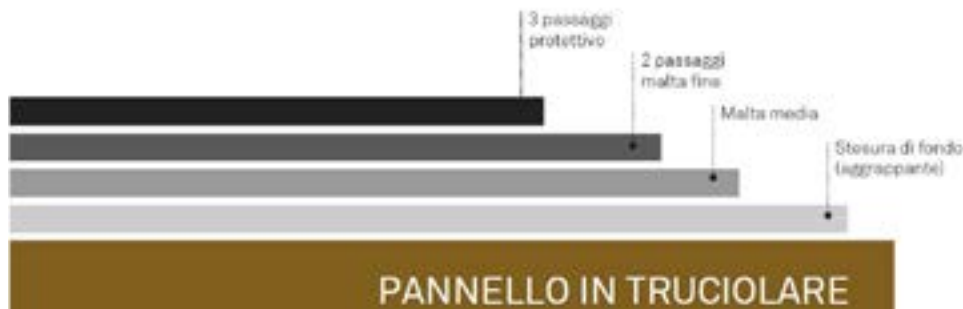
Réalisée avec un panneau de particules de bois (épaisseur variable selon la collection), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) ; mélaminé sur les deux faces avec finition mélaminée (différentes gammes selon la collection) ; chants en ABS (ép.1 mm), collés avec des colles polyuréthanes.

PORTE STRATIFIÉE (ép. 14 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois (ép. 14 mm), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), plaquée sur les deux faces avec stratifié HPL décoratif à haute pression. Chants en ABS (ép. 1 mm), collés avec des colles polyuréthanes.

PORTE ECOMALTA® (ép. 23 mm)

Les portes sont réalisées avec des panneaux de particules de bois ayant basse émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) revêtus d'une Ecomalta® à base d'eau. Les panneaux sont revêtus à la main en sept étapes : une première couche de fixateur, 3 de Ecomalta® moyenne, 3 de vernis de protection. Chaque couche d'Ecomalta® a son temps naturel de séchage, suivi d'un léger polissage.



PORTE FENIX NTM® (ép. 23 mm)

Fenix NTM® est un mélange de cellulose et de résines de dernière génération. Il est traité par des nanotechnologies qui le rendent anti-traces, hygiénique, doux au toucher, résistant à l'eau, aux coups, aux frottements et aux solvants. Réparable en cas de micro rayures. Les portes sont réalisées avec un panneau de particules de bois (ép. 23 mm), plaqué sur le côté extérieur avec Fenix NTM® et sur le côté intérieur avec mélaminé de la même couleur. Chants en ABS de la même couleur.

PORTE POLYMÈRE (ép. 20 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois à densité moyenne (MDF, épaisseur 18 mm), ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005). Revêtu (façade extérieure et chants) d'une feuille unique de PVC thermoformé (revêtement de PVC en finition bois, mat soie, brillant). La façade intérieure de la porte est en mélaminé blanc.

PORTE ACIER INOX / ACIER VINTAGE (ép. 20 – 23 mm)

La façade et les bords sont réalisés avec une plaque d'acier inox austénitique (AISI 304) idéal pour emploi alimentaire, non trempant, ayant une bonne stabilité et une assez bonne résistance à la corrosion cristalline. Excellente ténacité jusqu'aux basses températures. La plaque est soudée et parachevée aux coins. Le fond est réalisé avec une plaque d'aluminium anodisé. Le noyau est en polymère expansé renforcé sur les points d'application des parties métalliques. L'acier est traité avec des produits nanotechnologiques appliqués aux surfaces qui évitent que les taches d'huile, de graisse, de calcaire, etc. entament les surfaces et facilitent un nettoyage simple. Acier Vintage : avec traitement artisanal de broissage superficiel qui donne à l'acier inox un effet spécial « vieilli » qui le rend unique et qualitativement excellent.

PORTE PELTROX® (ép. 20-23 mm)

La façade et les chants sont réalisés en plaque d'acier inox austénitique (AISI 304) avec finition Peltrox® idéal pour emploi alimentaire, non trempant, ayant une bonne stabilité et une assez bonne résistance à la corrosion cristalline. Excellente ténacité jusqu'aux basses températures. La plaque est soudée et parachevée aux coins. Le fond est réalisé avec une plaque d'aluminium anodisé. Le noyau est constitué d'un panneau en multi-couche.

PORTE VERRE TREMPÉ AVEC CADRE ALUMINIUM (ép. 22 mm)

Réalisée avec cadre périmétral en aluminium noir sec. 22 x 22 mm. Application par emboîtement de :

- verre trempé armé épaisseur 5 mm
- verre trempé transparent bronzé épaisseur 5 mm
- verre trempé dépoli épaisseur 5 mm

Réalisée avec cadre périmétral en aluminium finition acier brillant sec. 50 x 22 mm. Application par emboîtement de :

- verre trempé transparent bronzé épaisseur 4 mm
- verre trempé dépoli gris épaisseur 4 mm
- verre trempé décoré millerighe bronzé épaisseur 4 mm

PORTE VERRE TREMPÉ AVEC CADRE ALUMINIUM (ép. 20 mm)

Réalisée avec cadre périmétral en aluminium noir sec. 19 x 20 mm. Application par emboîtement de :

- verre trempé transparent bronzé épaisseur 4 mm
- verre trempé dépoli gris épaisseur 4 mm
- verre trempé décoré floral épaisseur 4 mm

Réalisée avec cadre périmétral en aluminium sec. 52 x 20 mm. Application par emboîtement de :

- verre trempé dépoli épaisseur 4 mm

3. TIROIRS

TIROIR / CASSEROLIER AVEC LATÉRAUX

Les côtés des tiroirs et des casseroles sont réalisés en métal vernis anthracite, blanc ou noir. Le fond du tiroir est réalisé avec un panneau de particules de bois (ép. 16 mm) ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005).

Les glissières sont équipées d'un système de blocage qui empêche la sortie accidentelle du tiroir, avec fermeture automatique amortie 4 cm avant la fin de course ; elles sont aussi bien équipées d'un système de fermeture amortie "Soft Closing".

Possibilité de régler verticalement ou horizontalement la façade du tiroir.

Les mécanismes du tiroir / casserolier ont été testés sur 80.000 cycles d'ouverture / fermeture. Seulement les casseroles peuvent être réalisées avec latéraux en verre fumé ou avec revêtements laqués mats.

Casseroles et tiroirs peuvent être équipés d'un système "Tipmatic Soft-Close" pour l'ouverture push-pull.

PANIER EN FIL CHROMÉ AVEC FOND EN BOIS

Structure réalisée avec du fil en métal chromé ; fond en bois. Selon la modalité de sortie, peut être installé sur :

- glissières en métal à sortie totale avec système de fermeture amortie "Soft Closing"
- mécanismes tournants en métal

PANIER EN FIL CHROMÉ PLAT AVEC FOND EN BOIS ET TRAITEMENT ANTIDÉRAPANT

Structure réalisée avec du fil chromé plat ; fond en bois et traitement antidérapant. Selon la modalité de sortie, peut être installé sur :

- rails en métal à sortie totale avec système de fermeture amortie "Soft Closing"
- mécanismes tournants en métal

PANIER EN ABS

Réalisé en ABS, installé sur des mécanismes tournants en métal.

4. PLANS DE TRAVAIL

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES EN STRATIFIÉ HPL AVEC CHANT ABS (ép. 40mm)

Plan de travail et joues réalisés avec un panneau de particules de bois, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), hydrofuge (caractéristiques standard Hydro V70), plaqué avec stratifié HPL (High Pressure Laminate) ; la surface inférieure est plaquée en stratifié blanc et avec sceau silicone. Chant latéral en stratifié ou ABS de la même couleur ép. 1 mm.

Les joues sont équipées de pieds réglables en métal (côté sol).

Crédence en stratifié ép. 4 mm ; stratifié réalisé avec un panneau de particules de bois à densité moyenne (MDF), épaisseur 23 mm, plaqué sur 2 côtés et chants en stratifié HPL.

Crédence en stratifié ép. 1 mm ; stratifié HPL sectionné et sans arêtes.

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES EN STRATIFIÉ HPL ET CHPL BÉTON AVEC CHANT ABS (ép. 14 – 20 – 60 mm)

Plans de travail et joues réalisés avec un panneau de particules de bois, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), hydrofuge (caractéristiques standard Hydro V70), plaqué sur la surface supérieure en stratifié HPL (High Pressure Laminate) ou CHPL (Continuous High Pressure Laminate) et la surface inférieure plaquée en stratifié. Chant frontal et latéral en ABS ép. 1 mm de la même couleur.

Les joues sont équipées de pieds réglables en métal (côté sol).

Crédence ép. 14 et 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail)

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES EN STRATIFIÉ HPL AVEC CHANT UNICOLOR (ép. 14 - 20 - 40 - 60 mm)

Plans de travail et joues réalisés avec un panneau de particules de bois, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), hydrofuge (caractéristiques standard Hydro V70), plaqué sur la surface supérieure en stratifié HPL (High Pressure Laminate) et la surface inférieure plaquée en stratifié. Chant frontal et latéral Unicolor ép. 1,2 mm de la même couleur.

Les joues sont équipées de pieds réglables en métal (côté sol).

Crédence ép. 14 et 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES EN STRATIFICATO HPL (ép. 12mm)

HPL signifie « high pressure laminate ». Il s'agit donc d'un stratifié, mais il n'a pas comme support un panneau de particules de bois mais un corps unique composé par des couches de particules de cellulose imprégnées avec des résines phénoliques, plaqué sur la surface avec un ou plusieurs couches externes de particules de cellulose ayant fonction esthétique, imprégnées de résines thermodurcissables. Le panneau est sujet à des hautes pressions pour

devenir compact et atteindre ses propres caractéristiques techniques de résistance.
Dossieret et crédence ép. 12 mm (caractéristiques de composition pareilles à celles du plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES FENIX NTM® AVANT CHANT FENIX NTM® (ép. 14 - 20 - 40 - 60 mm)

Plans de travail et joues réalisés avec un panneau dont l'intérieur est constitué de couches de particules de bois, plaqué sur deux côtés en Fenix NTM® (structure interne composée de particules de cellulose imprégnées avec des résines, structure interne traitée avec nanotechnologies). Chants avant et latéraux Unicolor (ép. 1,2 mm) de la même couleur.

Les joues sont équipées de pieds réglables en métal (côté sol).

Crédence ép. 14 - 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL QUARTZ OKITE® (ép. 20 - 30 - 40 - 60 mm)

Plans de travail obtenus d'un mélange de quartz naturel (93%), de résines et de pigments oxydes, dans la gamme de coloris, afin d'améliorer les performances techniques. Les chants avant et latéraux sont finis par ponçage et polissage. Imperméable, hygiénique, résistant à l'usure, aux agents chimiques et à la chaleur. Dossieret et crédence ép. 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL QUARTZ SILESTONE® FINITION BRILLANTE ET FINITION SUÈDE (ép. 20 - 30 - 40 - 60 mm)

Plans de travail obtenus d'un mélange de quartz naturel, de résines et de pigments oxydes, dans les coloris de la gamme. Les chants avant et latéraux sont finis par ponçage et polissage.

Imperméable, hygiénique, résistant à l'usure, aux agents chimiques et à la chaleur. Dossieret et crédence ép. 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL / CRÉDENCE / DOSSERET DEKTON® (ép.12 - 20 mm)

Plans de travail obtenus d'un mélange sophistiqué des meilleures matières premières employée dans la production du verre, des matériels céramiques et de quartz de très haute qualité. Il s'agit d'un matériel très résistant, donc très durable. Les chants avant et latéraux sont finis par ponçage et polissage.

Dossieret et crédence ép. 12 et 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL EN PIERRE NATURELLE (ép. 20 - 40 - 60 - 80 mm)

Plans de travail réalisés avec des dalles de matériel pierreux, dans les versions:

- Marbre: roche métamorphique sédimentaire composée en majorité de carbone et de silicium
- Granit: roche intrusive engendrée par le lent refroidissement du magma
- Porphyre: roche magmatique effusive, composée de 65% de pâte vitreuse ou microcristalline et de 35% de quartz

Les surfaces visibles sont polies mécaniquement et traitées avec un liquide de protection.

Tous les plans en pierre naturelle peuvent présenter des variations de couleur et de structure sur la même dalle. Ces variations constituent la qualité principale qui les différencie des matériaux synthétiques.

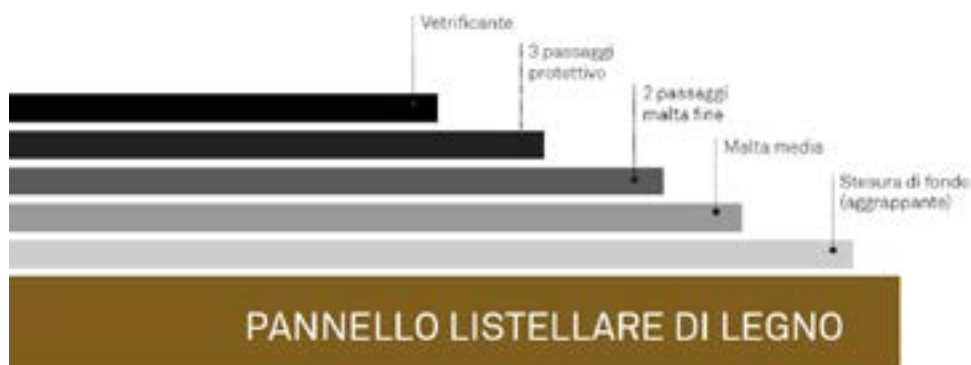
Dossieret et crédence ép. 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES ECOMALTA® (ép. 20 - 40 - 60 mm)

Plans de travail et joues réalisés avec des panneaux en multicouche de peuplier plaqué avec une Ecomalta® à base d'eau. Les plans et les joues sont revêtus à la main en huit étapes (une première couche de fixateur, 3 de Ecomalta®, 3 de vernis de protection et enfin une couche de vétrifiant).

Les joues sont équipées de pieds réglables en métal (côté sol).

Dossieret et crédence ép. 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).



PLANS DE TRAVAIL ET JOUES ACIER INOX (ép. 13 - 20 - 40 - 60 - 80 - 100 mm)

FINITION INOX SATINÉ ET INOX VINTAGE

Plans de travail et joues réalisés avec une tôle en acier inoxydable austénitique (AISI 304) idéal pour emploi alimentaire, épaisseur 1 mm, finition satiné ou vintage et un panneau de particules de bois, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), hydrofuge en renfort (catégorie P3 correspondant à la législation européenne concernant l'emploi en milieu humide). Fermeture des façades et des côtés avec pliage de la tôle et soudure des arêtes.

Dosseret en acier, si prévu, intégré au le plan de travail.

Disponible aussi avec rebord intégré (uniquement pour ép. 40 et 60 mm).

Crédence ép. 13 et 20 mm et dosseret ép. 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail – épaisseur tôle 0.8 mm).



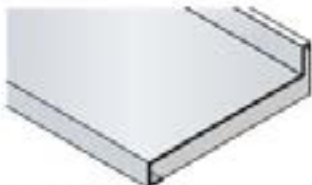
SENZA ALZATINA, SENZA SARRAGOCIA
Spessore 1,3 mm con tabolare di rinforzo interno.
Finiture possibili: Satinato e Vitrogl



SENZA ALZATINA, SENZA SARRAGOCIA
Spessori disponibili: cm 2, 4, 6, 8, 10.
Finiture possibili: Satinato e Vitrogl



CON SARRAGOCIA
Spessori disponibili: cm 4 e 6
Finiture possibili: Satinato e Vitrogl



CON ALZATINA
Spessori disponibili: cm 4, 6, 8, 10
Finiture possibili: Satinato e Vitrogl



CON ALZATINA E SARRAGOCIA
Spessori disponibili: cm 4 e 6
Finiture possibili: Satinato e Vitrogl

PLAN DE TRAVAIL ET JOUES PELTROX® (ép. 13 - 20 - 40 - 60 - 80 - 100 mm)

Plans de travail et joues réalisés avec une tôle en acier inoxydable austénitique (AISI 304) idéal pour emploi alimentaire, épaisseur 1 mm, et un panneau de particules de bois, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), hydrofuge en renfort (catégorie P3 correspondant à la législation européenne concernant l'emploi en milieu humide). Fermeture des façades et des côtés avec pliage de la tôle et soudure des arêtes.

Dosseret en acier, si prévu, intégré au plan de travail.

Disponible aussi avec rebord intégré (uniquement pour ép. 40 et 60 mm)

Voir schéma plans de travail et joues en acier inox.

Crédence ép. 13 et 20 mm et dosseret ép. 20 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail – épaisseur tôle 0.8 mm).

PLANS DE TRAVAIL VERRE BRILLANT ET SATINÉ (ép. 13 mm)

Plans de travail réalisé avec une plaque de verre, verni à froid avec des produits à base d'eau en trois étapes (fixateur, couleur et couche de protection anti-rayures), supporté d'une tôle zinguée, épaisseur 1 mm, qui en augmente la résistance mécanique. Finition superficielle brillante ou satinée. Chants avant et latéraux polis. Dosseret ép. 13 mm et crédence ép. 8 et 13 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail).

PLANS DE TRAVAIL ET JOUES BETACRYL® – CORIAN® (ép. 24 - 40 - 60 - 100 mm)

La pierre acrylique Betacryl® est une Solid Surface constituée d'environ deux tiers d'hydroxyde d'aluminium, un tiers de résine acrylique et de pigments naturels. L'hydroxyde d'aluminium donne au produit une excellente solidité tandis que la résine acrylique haut de gamme le rend hygiénique, idéale au contact alimentaire et imperméable.

Plans de travail et joues réalisés par collage de plaques de Betacryl® épaisseur 12 mm, et un support de lattes multicouches de peuplier.

Dosseret et crédence ép. 13 mm (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail, sauf l'application des lattes de support).

Corian® est un matériel solide, non poreux, homogène. Il est inerte et atoxique, idéal au contact alimentaire. Il est composé pour 1/3 de résine acrylique et pour 2/3 de minéraux naturels, fabriqué en panneaux dont les joints sont invisibles une fois soudés.

Il est robuste, simple à entretenir ou à réparer en cas de rayures, non toxique, compact et chaud au toucher.

Plans de travail et joues réalisés par collage de plaques en Corian®, épaisseur 12 mm, sur un support de lattes multicouches de peuplier.

Dosseret et crédence, ép. 13Mm, (mêmes caractéristiques de fabrication que le plan de travail, sauf l'application des lattes de support)

GRES (ép. 12 mm)

Le grès, ou grès porcelainé, est un matériel composé par des matières premières naturelles (argiles et minéraux extrêmement sélectionnés et raffinés) mélangées jusqu'à obtenir une poudre uniforme. Le composé est étalé, compacté, décoré en surface et cuit jusqu'à 1.200°C pour devenir un matériel indivisible et très résistant, sous forme de plaque céramique de grand format (1580x3200).

Dosseret et crédence ép. 12 mm (caractéristiques de composition pareilles à celles du plan de travail).

5. PANNEAUX

PANNEAU MÉLAMINE FINITION CAISSON (ép.18 – 40 – 60 mm)

Les panneaux ép. 18 sont réalisés avec un panneau de particules de bois classe E0, certifiés FSC Mixte puisque produits avec un mélange de bois/cellulose issus de forêts certifiées FSC, de sources contrôlées ou recyclées ; certifiés CARB P2 puisqu'il s'agit d'un matériel non-toxique ayant une très faible émission de formaldéhyde.

Hydrofuge, revêtu de mélamine résistant à l'usure et facile à nettoyer.

Les panneaux ép. 40 – 60 mm sont réalisés par collage de deux ou plusieurs panneaux.

PANNEAU MÉLAMINE FINITION PORTE (ép. 14 – 18 – 19 – 22 – 40 – 60 mm)

Les panneaux ép 18 – 19 – 22 sont réalisés en particules de bois ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), hydrofuges (caractéristiques standard Hydro V70), mélaminé sur deux côtés avec finition mélaminée.

Les panneaux ép. 40 – 60 mm sont réalisés par collage de deux ou plusieurs panneaux.

Chants en ABS, épaisseur 1 mm.

Épaisseurs variables selon la finition.

PANNEAU STRATIFIÉ FINITION TOP (ép. 14 – 20 – 40 – 60 mm)

Panneau ayant les mêmes caractéristiques du plan de travail, finition sur 2 côtés et 4 chants. Épaisseurs variables selon la finition.

PANNEAU POLYMÈRE (ép. 18 – 28 – 40 mm)

Pour un épaisseur de 18 mm façade et 4 chants avec derrière mélaminé blanc :

- réalisé avec un panneau de particules de bois à densité moyenne – MDF, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), revêtu (façade et chants) d'une feuille unique de PVC thermoformé (revêtement PVC en finition bois, mat soie, brillant). L'intérieur est revêtu d'une feuille blanche.

Épaisseur 18 – 28 – 40 mm 2 façades et 4 chants :

- réalisé avec un panneau de particules de bois à densité moyenne – MDF, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005) ; les 2 côtés et les 4 chants sont revêtus d'une feuille de PVC (revêtement PVC en finition bois, mat soie, brillant). L'intérieur est revêtu d'une feuille blanche.

PANNEAU MÉLAMINE LAQUÉ 2 façades et 4 chants (ép. 14 – 18 – 22 mm)

Réalisé avec un panneau de particules de bois ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005).

Verni sur 2 côtés : base polyester pour les chants et les surfaces, finition polyuréthane brillant brossé, mat ou supermatt.

Laqué effet métal : vernis fond polyester pour les chants et les surfaces réalisé sur base polyuréthane et finition superficielle avec vernis acrylique aux composants métalliques, brossée à la main afin d'obtenir l'effet métal. Le panneau laqué effet métal peut être fini 2 façades et 4 chants ou bien 1 façade et 4 chants.

PANNEAU MDF LAQUÉ 2 façades et 4 chants (ép. 14 – 19 – 22 – 40 – 60* mm)

Réalisé avec un panneau de particules de bois à densité moyenne – MDF, ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005). Verni sur 2 côtés : base polyester pour les chants et les surfaces, finition polyuréthane brillant brossé, mat ou supermatt.

Laqué effet métal : vernis fond polyester pour les chants et les surfaces réalisé sur base polyuréthane et finition superficielle avec vernis acrylique aux composants métalliques, brossée à la main afin d'obtenir l'effet métal. Le panneau laqué effet métal peut être fini 2 façades et 4 chants ou bien 1 façade et 4 chants.

* épaisseur 60 mm : panneau de bois latté allégé.

PANNEAU ECOMALTA® (ép. 19 – 22 – 40 – 60* mm)

Réalisé avec des panneaux d'aggloméré revêtus avec une Ecomalta® à base d'eau. Les panneaux sont revêtus à la main en sept étapes : une première couche de fixateur, 3 de Ecomalta® moyenne, 3 de vernis de protection. Chaque couche d'Ecomalta® a son temps naturel de séchage, suivi d'un léger polissage.

* épaisseur 60 mm : panneau de bois latté allégé.

PANNEAU PLAQUÉ MAT (ép. 19 – 22 – 30 – 40 – 60 mm)

Réalisée avec un panneau de particules de bois ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), plaqué sur deux côtés et 4 chants avec bois de placage (ép. 0,6 / 1 mm, bois différents, selon la collection).

Verni avec produits acryliques / polyuréthanes.
L'épaisseur du panneau peut varier selon la finition.
Panneau ép. 40 mm réalisé par collage.

PANNEAU PLAQUÉ BRILLANT (ép. 19 – 22 – 40 – 60 mm)

Réalisé avec un panneau de particules de bois ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), plaqué sur deux côtés et 4 chants avec bois de placage (ép. 0,6 / 1 mm, bois différents, selon la collection). Verni avec polyester paraffiné, brossé et poli.
Panneau ép. 40 mm réalisé par collage.

PANNEAU PLAQUÉ THERMOTRAITÉ MAT (ép. 19 – 22 – 30 – 40 – 60 mm)

Réalisé avec un panneau de particules de bois ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), plaqué sur deux côtés et 4 chants avec bois de placage fumé (ép. 0,6 / 1 mm, bois différents, selon la collection). Verni avec produits acryliques.
Panneau ép. 40 mm réalisé par collage.

PANNEAU PLAQUÉ THERMOTRAITÉ BRILLANT (ép. 19 – 22 – 40 – 60 mm)

Réalisé avec un panneau de particules de bois ayant faible émission de formaldéhyde (classe E1 UNI EN 13986/2005), plaqué sur deux côtés et 4 chants avec bois de placage fumé (ép. 0,6 / 1 mm, bois différents, selon la collection). Verni avec polyester paraffiné, brossé et poli.
Panneau ép. 40 mm réalisé par collage.

6. ÉLÉMENTS OUVERTS

Réalisés avec des panneaux ép. 18 mm à choisir parmi toutes les finitions disponibles. Les caractéristiques des panneaux peuvent varier selon la finition choisie (voir les caractéristiques des différents panneaux).

Dimensions et typologies de solutions réalisables avec mesures standard.

Pour des éléments ayant dimensions différentes par rapport à celles proposées, envoyer un dessin et demander un devis à notre bureau commercial.

On peut les utiliser comme éléments bas ou armoires (application pieds sur demande), ou bien comme éléments hauts avec un système d'accrochage sur demande.

Éléments ouverts en métal vernis ép. 3 mm avec système d'accrochage inclus. Finitions au choix dans la gamme RAL.

* Les éléments ouverts doivent obligatoirement être fixés aux autres éléments ou à la parois (à effectuer par le client).

7. ÉLÉMENTS TERMINAUX OUVERTS D'ANGLE TYPE "A" "B" "C"

Réalisés avec des panneaux ép. 18 mm à choisir parmi toutes les finitions disponibles. Les caractéristiques des panneaux peuvent varier selon la finition choisie (voir les caractéristiques des différents panneaux).

Dimensions et typologies de solutions avec mesures standard non modifiables, avec pieds inclus. Ils ne peuvent pas être réalisés en métal.

* Les éléments ouverts doivent obligatoirement être fixés aux autres éléments ou à la parois (à effectuer par le client).

8. ÉLÉMENTS OUVERTS SUR PLAN ép. 18 mm – prof. 150 mm

Réalisés avec des panneaux ép. 18 mm à choisir parmi toutes les finitions ; la barre en métal est fournie séparément. Les caractéristiques des panneaux peuvent varier selon la finition choisie (voir les caractéristiques des différents panneaux).

Dimensions et typologies de solutions réalisables avec mesures standard.

Pour des éléments avec dimensions différentes par rapport à celles proposées, envoyer un dessin et demander un devis à notre bureau commercial. Ils ne peuvent pas être réalisés en métal.

* Les éléments ouverts doivent obligatoirement être fixés aux autres éléments ou à la parois (à effectuer par le client).

9. ÉLÉMENTS OUVERTS SUR PLAN EN MÉTAL SÉRIE "MODULAR" – PROF. 130 mm

Réalisés en métal, avec une ou deux barres en métal.

Finitions disponibles acier brossé et graphite foncé.

Dimensions et typologies de solutions avec mesures standard non modifiables avec pieds inclus.

Ces éléments peuvent être équipés d'accessoires en métal série "Modular".

10. BOISERIE

Système autoportant pour l'habillage des parois qui permet de formuler des solutions de grande souplesse. Il est composé de profils en aluminium anodisé « zéro chimique » de différentes sections selon la composition souhaitée, à fixer au mur. La boiserie peut être « au sol », « appuyée » ou « suspendue ».

Le panneau de fond est réalisé avec des panneaux accrochés aux profils par une accroche amovible. Les panneaux verticaux sont à choisir parmi toutes les finitions disponibles ép. 18 et 19 mm.

Les étagères sont à choisir parmi toutes les finitions disponibles ép. 30, 40, 60 mm et en aluminium ép. 3 mm.

11. DOSSERETS

DOSSERET ALUMINIUM MAT

Réalisée avec aluminium extrudé finition mate.

Section 24x16mm – 10x40mm

DOSSERET FINITION TOP

Possibilité de réaliser un dossier assorti à la finition du plan de travail.

Pour finitions et dimensions voir la section 4 « PLANS DE TRAVAIL »

12. SOCLES

SOCLE PVC ALUMINIUM H. 8 – 10 – 13 cm

Réalisé en matière plastique extrudée rigide. Parties visibles revêtues en finition aluminium.

SOCLE ALUMINIUM H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Réalisé en aluminium extrudé. Finition aluminium mat, verni blanc, anodisé noir mat, finition inox.

SOCLE ALUMINIUM LAQUÉ MAT H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Réalisé en aluminium extrudé. Laqué 1 côté avec finition mate dans les coloris de la gamme. Sur demande laqué avec gamme RAL.

SOCLE CHÊNE VERNI H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

En PVC réalisé en matière plastique extrudée rigide ; côté visible revêtu de bois de placage ; toutes finitions en bois de chêne. Verni avec produits acryliques/ polyuréthanes.

SOCLE ECOMALTA® H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Réalisé en matière plastique extrudée rigide ; côté visible revêtu de bois de placage ;

1 côté fini avec le même procédé que celui utilisé pour les portes Ecomalta®.

SOCLE ALUMINIUM EFFET MÉTAL, Cuivre, Laiton, Iridio, Titane H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Réalisé en aluminium extrudé. Laqué 1 côté avec finition métal dans les coloris de la gamme.

Tous les modèles de socle sont pourvus de joints en gomme du côté du meuble et du sol ainsi que d'un ancrage amovible aux pieds du meuble (réalisé en ABS antichoc noir) par des clips en nylon.

13. SYSTÈMES D'OUVERTURE ET MÉCANISMES

GORGE À « C » ET GORGE PLATE

Gorge aluminium réalisée avec aluminium tréfilé. Finition en aluminium mat, verni blanc et anodisé noir mat.

Gorge laqué mat, coloris de la gamme (sur demande laqué gamme RAL), réalisée avec aluminium tréfilé. Vernissage avec finition mate.

Gorge chêne verni (toutes finitions chêne-bois) réalisée avec aluminium tréfilé, plaqué sur la surface visible avec bois de placage. Vernissage de la même couleur avec produits acryliques/ polyuréthanes.

Gorge Ecomalta® réalisée en plastique extrudé rigide, revêtu de bois de placage sur le côté visible, un côté fini avec le même procédé que celui utilisé pour les portes.

Gorge laqué effet métal (Cuivre, Laiton, Iridium, Titane) réalisée en aluminium extrudé. Un côté laqué avec finition métal dans les coloris de la gamme.

POIGNÉE – BOUTON

Poignées réalisées en : zamak verni, zamak chromé, aluminium anodisé, aluminium poli, zamak avec inserts en méthacrylate, inox, argent simili brillant, fer ancien, étain, marbre.

Boutons réalisés en : zamak finition inox brillant avec cristal, acier satiné, étain, argent ancien.

POIGNÉE LINE – que pour le modèle CROMATIKA LINE

Réalisée en aluminium, intégrée dans les portes des éléments bas et des armoires. Installation horizontale ou verticale. Finition aluminium, laquée dans les 18 coloris de la gamme ou assortie aux portes Cromatika.

OUVERTURE PUSH-PULL

Ouverture pour portes battantes avec push-pull intégré dans la cellule du meuble (installation selon l'ouverture du meuble). Ouverture tiroir et casseroles avec système « TipMatic-Soft Close » de Grass. Ce système est fixé au tiroir/casseroles par une vis. Une unité pour tous les tiroirs et les éléments escamotables grâce à l'ajustement en trois étapes de la force d'expulsion.

OUVERTURE AVEC MÉCANISME MOTORISÉ

Peut s'utiliser que pour les éléments hauts avec ouverture portes pliantes, ouverture relevable et ouverture porte lift. Les façades (même les grandes) s'ouvrent d'une seule touche et se referment grâce à un bouton situé sur le côté de l'élément haut.

Cela facilite l'ouverture dans certaines situations difficiles. Fonctionne en basse tension. Pour des informations supplémentaires, voir le lien :

<https://www.blum.com/eu/en/products/motion-technologies/servo-drive/servo-drive-aventos/programme/>

CHARNIÈRES

Réalisées en métal galvanique à accrochage rapide, à trois ajustements (vertical, horizontal, profondeur). Avec mécanisme de « fermeture décélérée » (sauf les portes du réfrigérateur).

Les charnières décélérées permettent un réglage parfait des portes avec ouverture à 110° ou 135° pour les portes des éléments bas d'angle. Les égouttoirs et les éléments hauts d'angle sont dotés de charnières décélérées avec ouverture à 180°.

MÉCANISMES OUVERTURES PARTICULIÈRES

Tous les mécanismes utilisés pour les ouvertures particulières des portes (relevable, lift oblique, pliante, escamotable) utilisent des pièces testées par les maisons de production.

14 ÉTAGÈRES VERRE ET FIL CHROMÉ

ÉTAGÈRE VERRE

Réalisée en verre trempé transparent ou fumé (ép. 8 - 10 mm). Fixée aux joues de la structure du meuble par des supports anti-renversement.

ÉTAGÈRE VERRE STRIKE

Réalisée avec profil périmétral en aluminium extrudé (ép. 28 mm), avec verre trempé transparent ou fumé (ép. 4 mm). Fixée au meuble avec un système anti-renversement escamotable.

ÉTAGÈRE FIL CHROMÉ

Réalisée avec du fil métallique soudé et chromé par électrodéposition. Fixée aux joues de la structure du meuble par des supports anti-renversement.

15 SYSTÈMES D'ÉCLAIRAGE

Tous les systèmes d'éclairage utilisés sont LED, leurs pièces fonctionnelles (transformateurs, alimentateurs, capteurs et câblages) utilisent des pièces testées par les maisons de production.

16 APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Se référer aux modes d'emploi des maisons de production. Conformément au Journal Officiel de l'UE C272 26/7/2016. En ce qui concerne l'assistance, nous vous invitons à vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

17 EMPLOI ET ENTRETIEN

INSTALLATION DES ÉLÉMENTS MURAUX: ÉLÉMENTS HAUTS ET ÉTAGÈRES

On ne peut accrocher à la paroi que les étagères et les éléments hauts spécialement conçus pour cet usage. N'accrochez pas à la paroi des meubles qui ne sont pas prévus pour cet usage.

Le montage des étagères et des éléments hauts doit être effectué par une personne experte ; pour l'installation utilisez des chevilles appropriées pour le type de mur (briques, placoplâtre, etc.). De temps en temps, assurez-vous que les accroches soient fixés correctement.

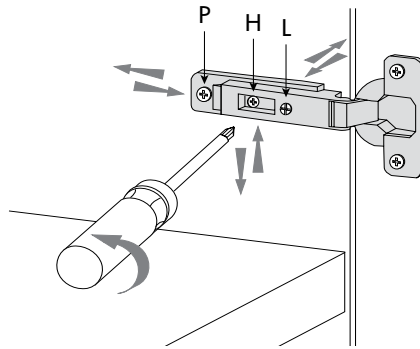
RÉGLAGE CHARNIÈRES

Par l'usage quotidien, les charnières peuvent perdre leur réglage initial, en rendant l'alignement des portes inesthétique. Ce réglage peut se faire à l'aide d'un simple tournevis.

pos. H – pour le réglage de la porte en hauteur.

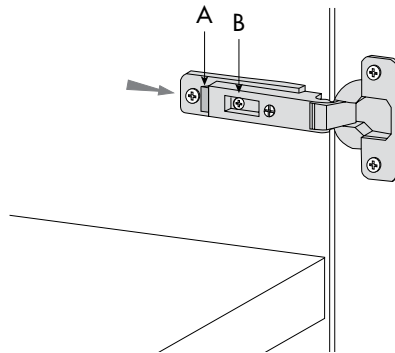
pos. L – pour le réglage de la porte en largeur.

pos. P – pour le réglage de la porte en profondeur.



Pour démonter la porte du meuble, il suffit d'appuyer sur le levier de décrochage rapide indiqué avec la lettre A.

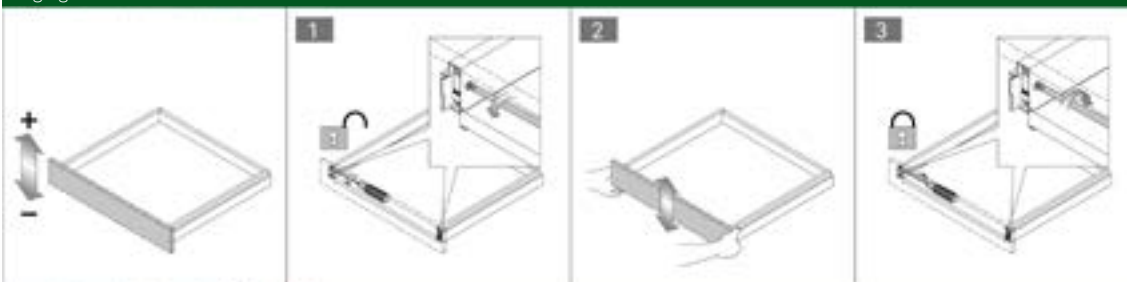
Les charnières des portes des armoires avec réfrigérateur intégré ne sont pas équipées de ce système de décrochage rapide: il faut donc agir sur la vis indiquée avec la lettre B.



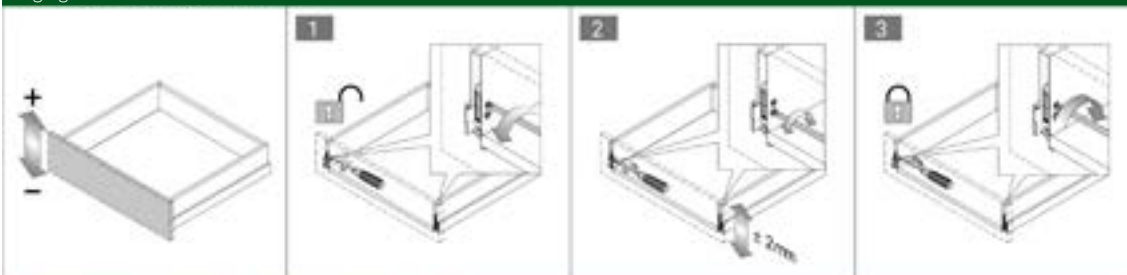
RÉGLAGE TIROIRS / CASSEROLIERS

Par l'usage quotidien, les tiroirs et les casseroles peuvent perdre leur réglage initial, en rendant l'alignement des portes inesthétique. Ce réglage peut se faire facilement à l'aide d'un simple tournevis.

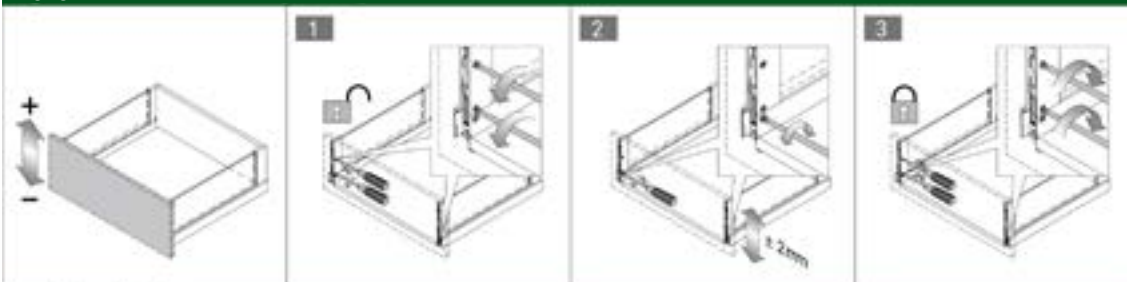
Réglage en hauteur H 63



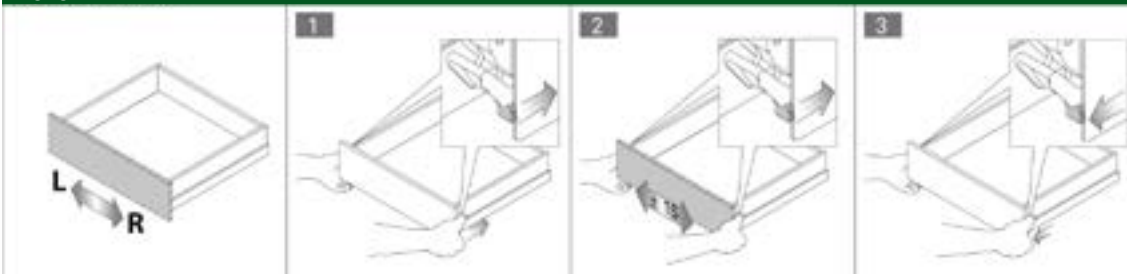
Réglage en hauteur H 90 e H 122



Réglage en hauteur H 186, Crystal e Crystal Plus

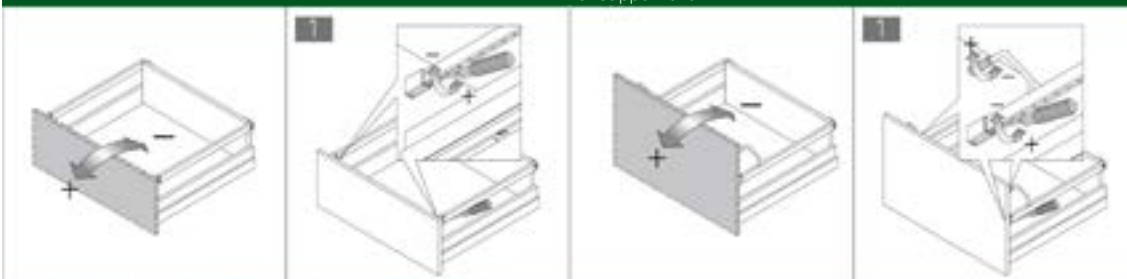


Réglage latéral



Réglage de l'inclinaison H 90 avec rails rectangulaires

Réglage de l'inclinaison H 90 avec rails rectangulaires et support avant

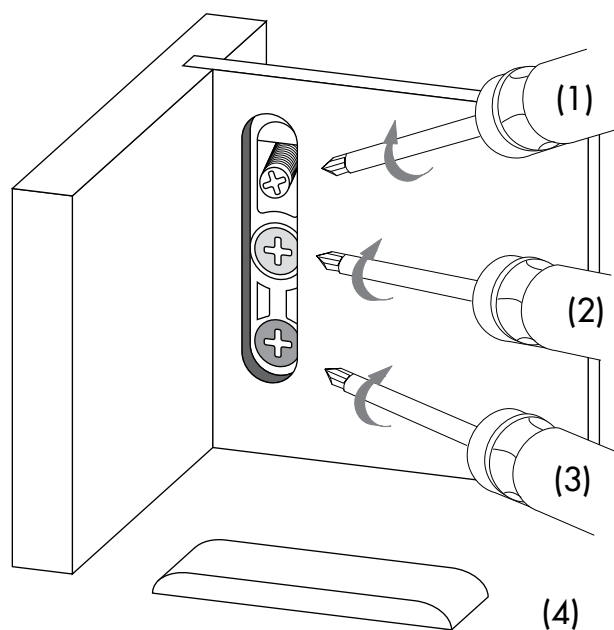


Réglage en hauteur H 122, H 186, Crystal e Crystal Plus



RÉGLAGE SYSTÈME D'ACCROCHAGE

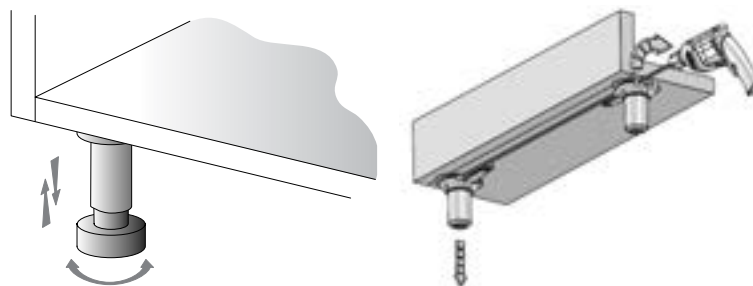
L'élément haut est accroché à la plaque fixée à la paroi par des crochets escamotables qui permettent de régler le meuble en hauteur (1) et en profondeur (2) par des vis posées sous les couvre-crochets (4). Une fois le réglage terminé, il faut visser le bloc de sécurité anti-décrochage (3).



- pos. (1) - régler le meuble en hauteur
- pos. (2) - régler la profondeur
- pos. (3) - verrou de sécurité anti-relâchement
- pos. (4) - attaque de couverture

RÉGLAGE PIEDS

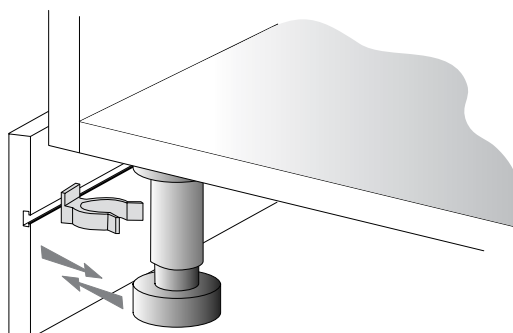
Les éléments bas et les armoires sont équipés de pieds réglables en hauteur qui permettent de niveler la cuisine en cas de sol irrégulier.



Pour les pieds h. 60 mm le réglage en hauteur doit se faire en agissant sur la vis placée sur le devant du pied.

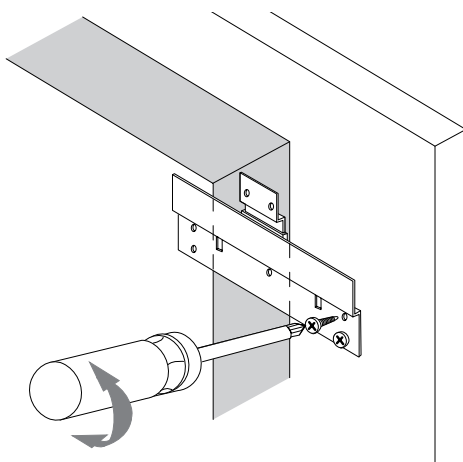
DÉMONTAGE SOCLES

Les socles sont accrochés aux pieds par des supports en nylon qu'on peut facilement retirer en tirant le socle vers l'extérieur, afin d'examiner le dessous du meuble.



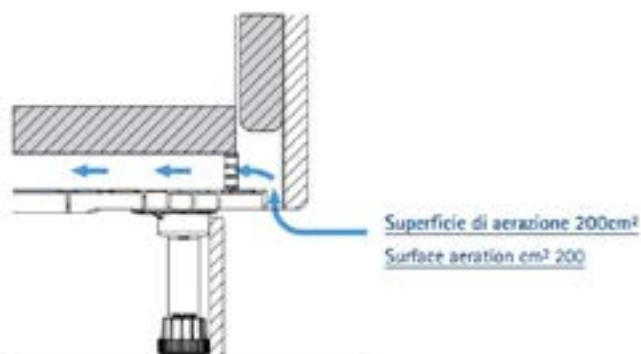
FIXATION PORTE GLISSANTE RÉFRIGÉRATEUR

Les réfrigérateurs intégrés dans les armoires et dans les éléments bas ont la porte reliée à celle du meuble par un mécanisme glissant. Il est possible de libérer la porte du réfrigérateur en agissant sur les vis qui fixent la glissière, avec la porte du réfrigérateur complètement ouverte. Au cas où l'on voudrait enlever l'appareil, il faudra consulter son mode d'emploi.



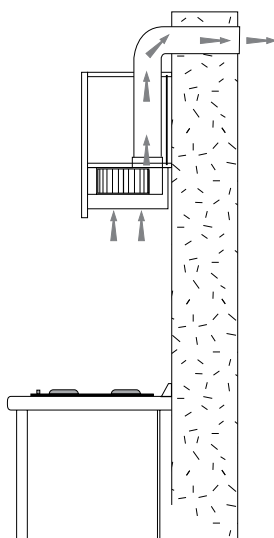
AÉRATION RÉFRIGÉRATEUR

Un changement continu d'air permettra un refroidissement régulier du compresseur et du condensateur. Le fond spécial en ABS perforé des meubles avec réfrigérateur permet le passage de l'air de la partie inférieure du meuble.



SORTIE VAPEURS

D'après la norme 46/90, toute fumée de combustion doit être évacuée à l'extérieur de l'habitation. Par conséquent, il faut prévoir une hotte aspirante reliée soit à un conduit d'évacuation, soit directement à une ouverture vers l'extérieur.



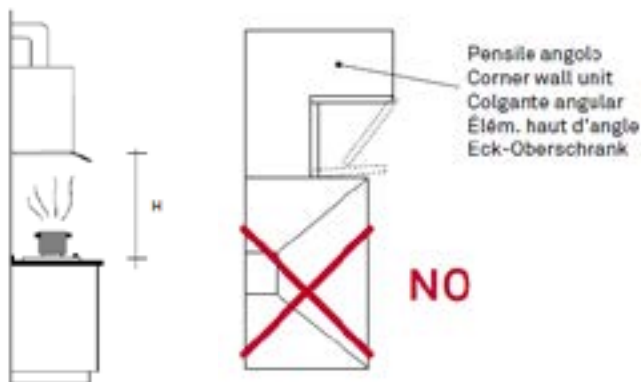
INSTALLATION HOTTE

Afin d'assurer une aspiration adéquate des vapeurs par la hotte et en garder l'efficacité au fil du temps il est fondamental, lors de son installation, de vérifier et respecter les distances indiquées sur la fiche produit de l'électroménager.

LE NON-RESPECT DE CETTE DISTANCE PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS OU AUX PERSONNES AINSI QUE LA DÉCHÉANCE DE LA GARANTIE DE L'ÉLECTROMÉNAGER.

HOTTE EXTRACTIBLE : H. 65 cm

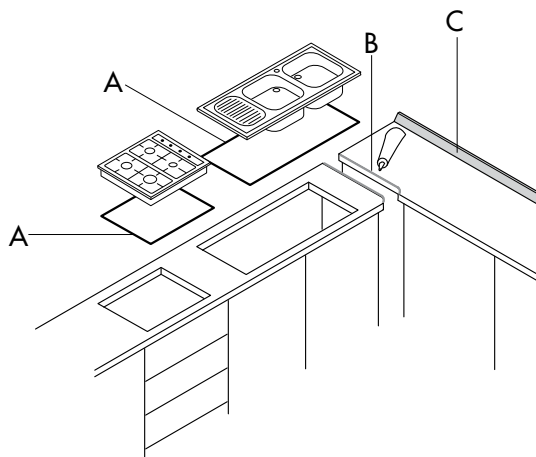
HOTTE BOX, LUX, MOVE, INDY,
ESCAMOTABLE : H. 52 cm



INSTALLATION PLAN DE TRAVAIL

Afin de préserver le plan de travail au fil du temps il est nécessaire de s'assurer que tous les composants soient installés comme il faut :

- Le joint entre le plan de travail et l'appareil électrique doit être positionné correctement (A).
- Du silicone neutre, non acétique, doit être appliqué aux points de jonction des plans, avant de passer à leur rapprochement (B)
- Le dossier doit adhérer parfaitement à la paroi et au plan de travail. Afin d'éviter des infiltrations d'eau dans le meuble au-dessous, il faut sceller le dossier au plan et à la paroi avec du silicone neutre non acétique (C).

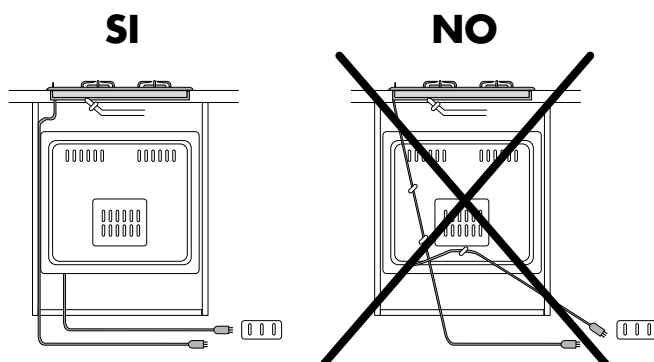


BRANCHEMENT APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Avant d'effectuer tout branchement électrique, assurez-vous que :

- Le système d'alimentation soit pourvu d'une installation de mise à la terre conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Le câble d'alimentation soit pourvu d'une fiche appropriée.

TOUS LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ



18. ENTRETIEN : PRÉCAUTIONS ET CONSEILS

Le respect de quelques simples précautions vous permettra de préserver dans le temps l'intégrité et la fonctionnalité des éléments de votre cuisine.

- Allumez toujours la hotte pendant la cuisson ; à long terme, la fumée et la vapeur peuvent endommager les éléments de la cuisine.
- Évitez de surcharger les tiroirs et les casseroles et de vous y appuyer, pour ne pas compromettre la stabilité.
- Évitez de monter sur les meubles, sur le plan ou sur les autres éléments.
- Évitez de vous accrocher aux portes.
- Évitez de heurter les surfaces vitrées.
- Essuyez toujours les éléments de votre cuisine à l'aide d'un chiffon doux, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.
- Évitez que l'eau stagne au niveau de l'évier, des joints des plans, du plan de cuisson et entre le plan de travail et la paroi; bien que les matériels employés soient hydrofuges, des infiltrations prolongées peuvent endommager les meubles.
- Évitez de placer les meubles à proximité des sources de chaleur et d'humidité excessive.
- Évitez de laisser ouverte la porte du lave-vaisselle juste après le lavage, afin d'éviter la sortie de vapeur directe sur le plan de travail et les portes adjacentes.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs vapeur pour le nettoyage des surfaces.
- Évitez de garder dans vos meubles des produits toxiques ou corrosifs (acétone, ammoniac, trichloréthylène, eau de Javel, soude caustique, acide muriatique, diluant, etc.) ; ces produits non seulement ont un effet corrosif sur les éléments en métal (charnières, glissières, évier...) mais ils sont toxiques pour les produits alimentaires.
- Nettoyer périodiquement derrière les socles ; enlevez-les en tirant vers l'extérieur. Après le nettoyage, avant de replacer les socles, assurez-vous que les clips d'accrochage soient dans la bonne position.

19. ENTRETIEN RÉCIPENTS, PORTES ET PLANS DE TRAVAIL

STRUCTURES ET ÉTAGÈRES INTERNES

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux et un détergent liquide neutre, ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

À ÉVITER :

- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer ou des produits contenant des crèmes abrasives ou encore des produits en poudre qui pourraient endommager les surfaces et les bords.
- Évitez d'utiliser de l'alcool ou des détergents agressifs, comme les décalcifiants à base d'acide formique, les produits pour le wc, l'acide chlorhydrique, les produits d'entretien pour l'argenterie, les produits nettoyeurs pour le four, les produits blanchissants.
- Évitez de garder la pellicule de protection au-delà d'un mois après la date de livraison.

ÉLÉMENTS EN BOIS PLAQUÉ

Le bois est un matériau naturel et vivant. Au fil du temps il peut prendre des nuances légèrement différentes par rapport à celle initiale ; ce phénomène ne constitue pas un défaut, mais une caractéristique particulière du matériau.

Une différence éventuelle des veines ou de nuances est à considérer comme un phénomène naturel donc ne pourra pas être contestée.

Il est recommandé de ne pas exposer les éléments de bois à la lumière directe du soleil. En outre, le bois étant un matériel hygroscopique, il est susceptible de subir de légères variations dimensionnelles. Ces variations ne représentent pas des défauts mais une caractéristique naturelle d'un produit vivant qui varie en fonction des conditions ambiantes.

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux, humide et doux. Pour les taches persistantes, utilisez un chiffon doux avec un produit spécifique pour l'entretien du bois, non abrasif. Suivez la direction des veines. Il est recommandé d'essayer toujours les produits dans un coin (côté intérieur) d'une des portes, avant de les utiliser sur la façade. Ensuite, rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

À ÉVITER :

- Évitez le contact direct des éléments de bois avec des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières,

les fers à repasser. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant au fil du temps des ruptures ou l'altération des couleurs.

- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser de l'alcool ou des produits détachants, de l'acétone, du trichloréthylène, de l'ammoniaque, de l'eau de Javel, des produits à base de cire d'abeilles ou ravivant les couleurs puisque ils pourraient altérer la finition des portes.
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.
- Évitez absolument d'utiliser des nettoyeurs vapeur.

ÉLÉMENTS EN MÉLAMINE

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux et un détergent liquide neutre, ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

À ÉVITER :

- Évitez le contact direct avec des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant au fil du temps des ruptures ou l'altération des couleurs.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser de l'alcool ou des détergents agressifs, comme les décalcifiants à base d'acide formique, les produits pour le wc, l'acide chlorhydrique, les produits d'entretien pour l'argenterie, les produits nettoyants pour le four, les produits blanchissants ou les solvants.
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

ÉLÉMENTS EN STRATIFIÉ

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux et un détergent liquide neutre, ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en stratifié des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser afin d'éviter que le verre se casse. Utilisez toujours un dessous-de-plat ou d'autres objets résistants à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant avec le temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos grils dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dossier et la crédence.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.
- Évitez d'utiliser de l'alcool ou des détergents agressifs, comme les décalcifiants à base d'acide formique, les produits pour le wc, l'acide chlorhydrique, les produits d'entretien pour l'argenterie, les produits nettoyants pour le four, les produits blanchissants.
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

ÉLÉMENTS EN STRATIFICATO HPL

ENTRETIEN :

Le stratifié HPL se nettoie rapidement et facilement. Nettoyez avec un chiffon doux et mouillé à l'eau chaude et essuyez soigneusement pour éviter des stries et des halos. Il est possible aussi d'utiliser un chiffon doux et un détergent liquide neutre dilué, ensuite rincé et essuyé soigneusement. En cas de :

- Saleté persistante, il est possible d'utiliser une brosse souple avec des soies de nylon ou laisser agir le détergent et puis rincer
- Taches de calcaire, on peut utiliser une éponge essorée avec de l'eau tiède ou un peu de vinaigre et laisser agir au

maximum 5 minutes avant de rincer et essuyer.

À ÉVITER :

- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser des détergents ou des décalcifiants contenant des acides ou des sels fortement acides (à base d'acide chlorhydrique, formique ou sulfate d'ammonium)
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

ÉLÉMENTS IN POLYMÈRE

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux et un détergent liquide neutre, ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

À ÉVITER :

- Évitez le contact direct avec des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser afin d'éviter que le verre se casse. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant avec le temps des ruptures ou l'altération des couleurs.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser de l'alcool ou des détergents agressifs, comme les décalcifiants à base d'acide formique, les produits pour le wc, l'acide chlorhydrique, les produits d'entretien pour l'argenterie, les produits nettoyants pour le four, les produits blanchissants.
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

ÉLÉMENTS EN LAQUÉ BRILLANT / MAT / SUPERMATT/ EFFET MÉTAL

Les éléments laqués sont traités avec une base polyester et laqués par la suite avec des vernis soumises à des tests de résistance à la lumière, à l'usure, aux sollicitations chimiques et aux produits d'entretien, de dureté de la surface, de résistance à la chaleur, d'après la réglementation de la décoration d'intérieurs. Cependant, au fil du temps les surfaces peuvent subir des modifications dues à l'action de la lumière. Il est donc recommandé de ne pas exposer les éléments laqués à la lumière directe du soleil.

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux et un détergent liquide neutre, ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

Pour les éléments en laqué brillant, en cas de taches persistantes, utilisez un chiffon doux (pas de microfibre) avec du savon neutre. Ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement. Il est recommandé d'essayer toujours les produits dans un coin (côté intérieur) d'une des portes, avant de les utiliser sur la façade.

À ÉVITER :

- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer ou des produits contenant des crèmes abrasives ou encore des produits en poudre qui pourraient endommager les façades.
- Évitez d'utiliser de l'acétone, du trichloréthylène, de l'ammoniaque, de l'alcool ou des produits à base d'alcool.
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.
- Les tests effectués sur le laqué supermatt ont démontré une excellente résistance aux acides présents normalement dans la cuisine (acide citrique – acétique – ammoniaque). Ce produit craint les taches de café ou d'autres liquides contenant des colorants agressifs. En cas de tache, essuyez immédiatement, afin d'éviter la formation d'auréoles indélébiles.
- En cas de rayures, utilisez le « flacon retouche » fourni au moment de la livraison de votre cuisine.

ÉLÉMENTS FENIX NTM®

La surface des éléments Fenix NTM® est obtenue par l'utilisation des nanotechnologies et imprégnée de résines thermoplastiques de nouvelle génération. Grâce aux nanotechnologies employées, Fenix NTM® se caractérise par une surface mate, anti-traces, soyeuse au toucher et réparable en cas de micro-rayures. Ses propriétés facilitent l'entretien : en effet, Fenix NTM® ne nécessite pas d'entretien particulier, résiste à la moisissure, au frottement, aux rayures et à l'abrasion ainsi qu'aux solvants acides et aux détergents ménagers. Ses propriétés antibactériennes sont renforcées.

ENTRETIEN :

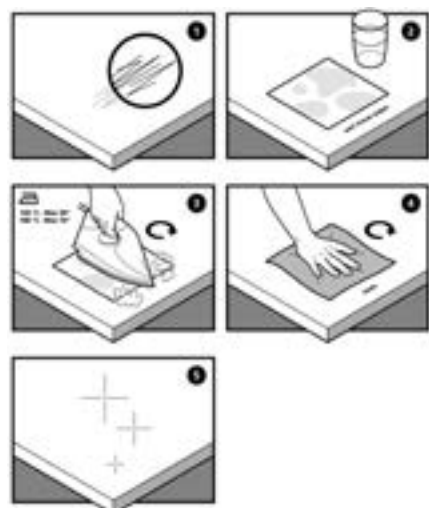
La surface doit être nettoyée régulièrement mais elle n'exige pas un entretien particulier : un chiffon humide, de l'eau chaude ou des détergents sont suffisants. Tous les produits ménagers détergents ou désinfectants sont bien tolérés. Il est recommandé d'utiliser une éponge en mousse mélamine (aussi bien connue comme gomme magique) pour le nettoyage et l'entretien de la surface.

Dans le tableau qui suit sont reportés différents types de taches ainsi que les produits de nettoyage conseillés :

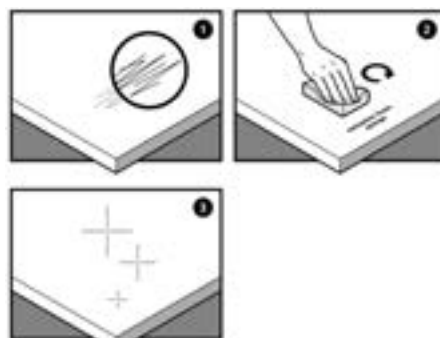
Type de tache	Produit de nettoyage conseillé
Sirops, jus de fruits, confiture, liqueurs, lait, thé, café, vin, savon, encre	Eau avec une éponge
Graisses animales et végétales, sauces, sang sec, vin et liqueurs secs, œufs	Eau froide avec du savon ou du détergent avec une éponge
Noir de fumée, gelée, colles végétales et vinyliques, résidus organiques, gomme arabique	Eau chaude avec du savon ou du détergent avec une éponge
Vernis à ongles, laques, huile de lin	Acétone avec un chiffon en coton
Laques pour cheveux, huiles végétales, stylo et feutres, cire, fond de teint, maquillage, traces de solvants	Mek - alcool - acétone avec un chiffon en coton
Peintures synthétiques à l'huile	Trichloréthylène solvant au nitre avec chiffon en coton
Colle néoprène	Trichloréthane avec un chiffon en coton
Traces de silicone	Racloir en bois ou en plastique, en veillant à ne pas égratigner la surface
Résidus de calcaire	Détergents contenant un petit pourcentage d'acide citrique ou acétique (max. 10%)

En cas de micro rayures, il est recommandé de suivre les démarches à suivre pour la réparation de la surface mentionnées dans les schémas qui suivent.

FER À REPASSER



ÉPONGE EN MOUSSE MÉLAMINE



Pour d'autres renseignements concernant le nettoyage des éléments Fenix NTM®, référez-vous aux conseils techniques du producteur, en vous rendant sur le site : <http://www.fenixntm.com/it/maintenance>

À ÉVITER :

- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.

- Évitez d'utiliser des produits très acides ou très alcalins qui pourraient tacher la surface.
- Quand on utilise des solvants, il faut que le chiffon utilisé soit parfaitement propre afin de ne pas laisser d'auréoles sur la surface. Pour enlever des traces éventuelles, rincez avec de l'eau chaude et essuyez.
- Évitez d'utiliser des produits pour le cirage des meubles et des détergents contenant des cires puisqu'ils ont tendance à créer sur la surface une couche collante qui retient la saleté.

ÉLÉMENTS EN ECOMALTA®

Ces éléments sont réalisés avec une ecomalta à base d'eau. Les panneaux lattés de bois sont revêtus à la main en huit étapes : une première couche de fixateur, 3 de Ecomalta® moyenne et fine, 3 de vernis de protection et enfin une application de substance vitrificatrice, afin de rendre encore plus résistante la surface du plan de travail. Chaque couche d'ecomalta a son temps naturel de séchage de 4/8 heures, suivi d'un léger polissage.

ENTRETIEN :

La surface n'exige pas un entretien particulier puisqu'elle est totalement imperméable et invulnérable aux taches et aux produits ménagers. Cependant, en s'agissant d'un produit naturel, essayez immédiatement tout renversement d'huile, de café, de vin ou d'autres produits acides, tels que le vinaigre, les fruits, les légumes et certains produits ménagers (désincrustant, anticalcaire, etc.).

Bonne résistance à la chaleur. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux avec de l'eau et du savon neutre (50/50).

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en ciment des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser afin d'éviter que le verre se casse. Utilisez toujours un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant avec le temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dossier et la crédence.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives, de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre qui pourraient endommager la surface et les bords.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.
- Évitez d'utiliser de l'acétone, des produits désincrustants et anticalcaire.
- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou d'autres liquides avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

ÉLÉMENTS EN CORIAN® / BETACRYL®

Corian® et Betacryl® sont des matériaux composites avancés, formés de minéraux naturels et polymères acryliques de haute pureté, résistants, hygiéniques, hypoallergéniques, hydrofuges, réparables et atoxiques.

Au moment de l'installation, le Corian®/ Betacryl® a un aspect satiné et brillant. Avec l'usage il a tendance à devenir plus doux et pâle. Pour que cette transformation soit uniforme, se référer au mode d'emploi et d'entretien de Corian® ou Betacryl®.

ENTRETIEN

Certains produits alimentaires (huile, vinaigre, tomate, etc.) peuvent endommager la surface du plan. Essayez immédiatement tout renversement de liquide afin d'éviter des taches, des décolorations ou des altérations. Pour plus de renseignements concernant des produits ménagers spécifiques, se référer au mode d'emploi et d'entretien de Corian® ou Betacryl®. Dans le tableau qui suit sont reportés différents types de taches ainsi que les procédés de nettoyage conseillés :

Type de tache	Procédés de nettoyage conseillés
Entretien quotidien	A + B + C
Vinaigre, café, thé, jus de citron, huiles végétales, ketchup	A + B + C + E
Résidus de graisse, huile	A + B + C + D
Eau calcaire, savon, minéraux	A + B + F
Pollen de lis, safran, rayure, brûlure de cigarette, cirage, encre, trait de stylo	A + B + C + E
Mercurochrome, sang, vin rouge, parfum	A + B + C + D + E
Vernis à ongles	A + B + C + G
Fer ou rouille	A + B + C + H
lode, moisissure	A + B + C + E

Procédés de nettoyage (il est recommandé de toujours nettoyer la tache quand elle est fraîche, par des mouvements rotatoires) :

A. Enlevez le résidu à l'aide d'un chiffon.

B. Rincez la surface avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux.

C. Utilisez un chiffon humide et un produit abrasif léger en crème.

D. Utilisez une éponge abrasive. Frottez la tache avec un produit détergent à base d'ammoniaque.

E. Utilisez une éponge abrasive, frottez la tache avec de l'eau de Javel**. Rincez plusieurs fois avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux.

F. Utilisez une éponge abrasive et frottez la tache avec un produit ménager anticalcaire ou du vinaigre. Rincez plusieurs fois avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux.

G. Utilisez une éponge abrasive et frottez la tache avec un produit sans acétone. Rincez plusieurs fois avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux.

H. Utilisez une éponge abrasive et frottez la tache avec de la paille de fer ou enlevez la rouille. Rincez plusieurs fois avec de l'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux.

** L'eau de Javel peut décolorer le Corian® ou le Betacryl® si elle n'est pas rincée soigneusement avec beaucoup d'eau.

ENTRETIEN DE L'ÉVIER INTÉGRÉ

En cas de plans avec zone de lavage intégrée, un nettoyage hebdomadaire de l'évier est à prévoir, suivant ces quelques conseils :

- Éliminez tous résidus d'huile ou de graisse en utilisant un détergent ou une solution pour surfaces solides.
- Pulvérisez une solution composée d'eau de Javel (3/4) et d'eau (1/4) sur la surface de l'évier, laissez agir pendant quelques heures ou pendant une nuit (16 heures maximum).
- Enfin rincez ou essuyez avec un chiffon humide.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en Corian® o Betacryl® des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser afin d'éviter que le verre se casse. Utilisez toujours un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant avec le temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dossier et la crédence.
- En cas de zones de lavage intégrées, évitez de verser des liquides bouillants directement dans votre évier sans avoir d'abord ouvert le robinet de l'eau froide.
- Évitez de traîner sur le plan les ustensiles de cuisine et d'autres objets pouvant rayer sa surface ; utilisez toujours une planche à découper ou un dessous-de-plat ; pour la même raison évitez d'utiliser de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre. Corian® et Betacryl® sont des matériaux réparables par les techniciens autorisés.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.
- Évitez d'utiliser des substances chimiques tels que des produits dévernissants, des produits pour le nettoyage des brosses, des métaux ou des fours, produits contenant du chlorure de méthylène, des acides, des dissolvants pour vernis à ongles, des produits à base d'acétone, etc. Des taches éventuelles causées par ces substances doivent être éliminées immédiatement avec beaucoup d'eau et de savon.

ÉLÉMENTS EN ACIER INOX

Les parties en acier inox sont réalisées en acier AISI 304, contenant un pourcentage de chrome et de nickel, deux éléments qui assurent résistance à la corrosion, ténacité et résistance. Les plans et les portes en acier inox se caractérisent par leur fiabilité et hygiène.

ENTRETIEN :

Nettoyez quotidiennement les parties en acier inox avec un chiffon doux, en suivant le sens du satinage, en utilisant de l'eau et du savon neutre.

En cas de taches persistantes, comme le calcaire ou la graisse, nettoyez la surface en choisissant parmi ces solutions :

- Eau et vinaigre (eau 80% et 20% de vinaigre)
- Jus de citron dilué dans de l'eau
- Détergents ménagers non abrasifs et/ou corrosifs (voir par la suite les produits à éviter). Pour les opérations de nettoyage on recommande d'utiliser de l'eau tiède. Rincez abondamment les parties en acier inox et essuyez soigneusement avec un chiffon doux et sec.

Pendant les périodes d'inactivité prolongée suivez ces précautions : passez énergiquement sur toutes les surfaces en acier inox un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline afin de créer une couche de protection.

Aérez la pièce après ce traitement.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en acier inox des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser
- Évitez de garder longtemps sur les surfaces des objets en fer (grilles de fourneaux, ciseaux, boîtes métalliques, etc.), surtout si mouillés ils peuvent entraîner la formation de tâches de rouille persistantes.
- Utilisez un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur.
- Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant avec le temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dossier et la crédence.
- Évitez de traîner sur le plan les ustensiles de cuisine et d'autres objets pouvant rayer sa surface ; utilisez toujours une planche à découper ou un dessous-de-plat ; pour la même raison évitez d'utiliser de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre.
- Évitez d'utiliser des produits / détergents corrosifs qui diminueraient la résistance à la corrosion de l'acier tels que les acides et les composés halogénés (chlorures, bromures, iodures), les solutions à base de chlore (notamment l'eau de javel), l'acide muriatique et tous les acides.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.
- Essuyez tout dépôt de liquide qui pourrait oxyder la surface.

ÉLÉMENTS EN PELTROX®

Le Peltrox est un acier inoxydable de haute qualité austénitique UNI 18/10 (AISI 304). Atopique, c'est une garantie d'hygiène.

ENTRETIEN :

Nettoyez les surfaces avec du détergent neutre et un chiffon ou une éponge non abrasive. Rincez abondamment à l'eau chaude. Pour garder la surface sans taches de calcaire, essuyez avec un chiffon en coton.

À ÉVITER :

- Évitez de rayer la surface en utilisant des produits abrasifs tels que la paille de fer, le papier de verre ou des objets pointus qui pourraient l'abîmer en profondeur.
- Évitez d'y appuyer pendant longtemps des objets très chauds (ex. cafetières brûlantes) afin d'éviter que la tôle se décolle de son support et que la surface s'abîme.
- Évitez d'y appuyer pendant longtemps des objets ferreux (surtout si mouillés) afin d'éviter des tâches de rouille.
- Évitez d'utiliser des produits désoxydants, des détergents acides, des produits contenant du chlore ou de l'ammoniaque ainsi que des pâtes abrasives.

ÉLÉMENTS EN OKITE® / SILESTONE®

Okite® et Silestone®, grâce à leur composition particulière (un mix de quartz, résine polyester et pigments naturels), sont des produits certifiés comme sûrs et hygiéniques, indiqués pour les lieux de préparation des repas. Okite® et Silestone® résistent aux taches, sont faciles à nettoyer et n'exigent pas un entretien particulier. Ils n'absorbent pas les liquides et ils ont un très haut niveau de protection contre les taches d'huile, de café, de vin, de boissons et de beaucoup d'autres produits d'usage quotidien. Leurs surfaces, non poreuses, empêchent l'absorption d'aliments et n'exigent pas l'emploi de produits chimiques. Les éléments en Okite® et Silestone® ont une excellente résistance aux rayures et à l'usure. Cependant, pour garder longtemps l'aspect originel du plan, il est conseillé de toujours utiliser des planches à découper.

ENTRETIEN :

En cas de renversements accidentels de liquides ou d'autres substances, essuyez avec du papier essuie-tout et rincez à l'aide d'un chiffon doux avec de l'eau chaude et un détergent liquide. Pour enlever des résidus incrustés ou collants tels que le chewing-gum ou des aliments à base de moutarde ou de curry ainsi que toutes les taches de graisse ou de vernis à base d'eau, frottez doucement le résidu à l'aide d'une spatule en plastique. Ensuite, nettoyez les plans en Okite® et Silestone® avec une éponge non abrasive et un détergent crémeux. Rincez soigneusement avec de l'eau chaude et essuyez la surface avec un chiffon propre. Si nécessaire, répétez le traitement. Nettoyez toujours les taches quand elles sont encore fraîches.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en Okite® et Silestone® des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser afin d'éviter que le verre se casse. Utilisez toujours

un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant au fil du temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dosseret et la crédence.

- Évitez d'utiliser de l'eau de Javel, des produits alcalins, des solvants pour vernis, de la soude caustique, de l'acide fluorhydrique, du dichlorométhane.

ÉLÉMENTS EN GRANIT / PORPHYRE

Le granit et le porphyre sont des matériels naturels d'origine volcanique avec une structure poreuse et compacte à la fois, particulièrement résistante à l'usure et aux chocs. Les deux nécessitent d'un entretien périodique : en effet, en étant des matériels poreux ils ont tendance à absorber les liquides qui par la suite s'évaporent. Cette caractéristique expose les plans de travail au risque d'absorber des substances qui pourraient les tacher irrémédiablement (parfums, cosmétiques, vernis et autres substances).

ENTRETIEN :

Nettoyez avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent liquide neutre ; ensuite rincez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement. Veuillez rincer immédiatement tout dépôt de liquide afin d'éviter la formation de taches.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en granit des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser, etc. (même si normalement le granit est assez résistant à la chaleur). Utilisez toujours un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant au fil du temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dosseret et la crédence.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.

ÉLÉMENTS EN MARBRE

Les éléments en marbre sont constitués essentiellement de carbonate de calcium. Naturellement calcaire, le marbre n'a pas une dureté élevée ; c'est pour cela qu'il réagit facilement même avec des acides comme le vinaigre, le jus de citron ou la tomate.

ENTRETIEN :

Les plans en marbre nécessitent d'un entretien régulier afin d'en garder la conservation. Comme tous les matériaux naturels, au fil du temps l'aspect esthétique peut varier en fonction des produits d'entretiens utilisés. La porosité du marbre en détermine la délicatesse et entraîne le risque d'absorber des substances acides corrosives. Dans ce cas-là une restauration n'est pas toujours possible, puisque ces substances peuvent endommager la surface du marbre. Pour l'entretien, on conseille de nettoyer la surface avec de l'eau tiède et du détergent délicat à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humides. Rincez et essuyez avec un chiffon doux. Rincez immédiatement tout dépôt de liquide afin d'éviter la formation de taches.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en marbre des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser qui pourraient opacifier la surface. Utilisez toujours un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant au fil du temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dosseret et la crédence.
- Évitez de traîner sur le plan les ustensiles de cuisine et d'autres objets pouvant rayer sa surface ; utilisez toujours une planche à découper ou un dessous-de-plat ; pour la même raison évitez d'utiliser de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.
- Évitez d'utiliser des produits / détergents contenant de l'acide citrique (jus d'agrumes, tomate, etc.) ou d'autres produits d'usage quotidien (huile, vinaigre, etc.) qui pourraient être absorbés et ainsi décolorer ou altérer la surface.
- Évitez d'utiliser de l'alcool, de l'ammoniac ou des produits contenant des substances acides ou anticalcaire.

ÉLÉMENTS EN VERRE

Les plans en verre concilient un impact esthétique remarquable et des garanties hygiéniques très élevées qui résultent de la non porosité de la surface. Cela les rend, si entretenus correctement, très résistants à l'usure et à la dégradation esthétique. Ils n'absorbent pas les liquides donc ils ont un très haut niveau de protection contre les taches d'huile, de café, de vin et les autres produits d'emploi quotidien.

ENTRETIEN :

Pour l'entretien, utilisez un chiffon doux et un détergent spécifique pour le verre. Rincez et essuyez avec un chiffon doux.

À ÉVITER :

- Évitez de poser directement sur le plan de travail ou sur d'autres éléments en verre des objets très chauds tels que les casseroles, les cafetières, les fers à repasser afin d'éviter que le verre se casse. Utilisez toujours un dessous-de-plat ou d'autres objets résistant à la chaleur. Prêtez une attention particulière aux fours et aux autres appareils électroménagers qui pourraient surchauffer la surface du plan de travail, s'ils ne sont pas isolés, entraînant au fil du temps des ruptures ou l'altération des couleurs. Pendant la cuisson prenez soin de garder vos casseroles, vos poêles et vos gril dans le périmètre du plan de cuisson afin d'éviter d'endommager le plan de travail ainsi que le dosseret et la crédence.
- Évitez de traîner sur le plan les ustensiles de cuisine et d'autres objets pouvant rayer sa surface ; utilisez toujours une planche à découper ou un dessous-de-plat ; pour la même raison évitez d'utiliser de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan ; utilisez toujours une planche à découper.
- Évitez d'utiliser des produits / détergents acides, notamment de l'acide fluorhydrique.
- Évitez d'utiliser de l'alcool, de l'ammoniaque ou des produits contenant des substances acides ou anticalcaire.

ÉLÉMENTS EN DEKTON®

Grâce à l'absence de porosité, la nouvelle surface ultra compacte DEKTON® est extrêmement résistante, aussi bien aux taches occasionnées par le ménage quotidien qu'aux agents chimiques ; pour cela elle est idéale comme plan de cuisine et surface de travail.

ENTRETIEN

Pour le nettoyage quotidien de DEKTON® by Cosentino, on recommande l'emploi de Q-Action et d'un chiffon doux. Le cas échéant, on peut remplacer ce produit par de l'eau avec du savon neutre. Rincez soigneusement à l'aide d'une éponge humide (de préférence en microfibre) propre et en bonnes conditions.

Pour les coloris avec finition brillante, après le nettoyage on recommande d'essuyer la surface avec du papier essuie-tout ou un chiffon en coton propre.

Bien qu'elle offre une résistance élevée aux produits agressifs comme l'eau de Javel, les acides, etc., DEKTON® by Cosentino recommande la plus grande attention dans l'emploi de ces produits et de réduire au minimum leur contact avec les surfaces.

Dans le tableau suivant sont reportés différents produits tachants ainsi que les produits de nettoyage conseillés pour chaque cas.

Type de tache	Produit de nettoyage
Graisse	Détergent alcalin / solvant
Vernis	Solvant
Oxyde	Acide
Calcaire	Acide
Vin	Détergent alcalin / acide
Gomme pneumatique	Solvant
Glace	Détergent alcalin
Résine / émail	Solvant
Café	Détergent alcalin / solvant
Cire de bougie	Solvant
Bitume de Judée	Acide
Résidus de ciment	Acide
Plâtre	Acide
Jonctions et colle Epoxy	Solvant
Coca ou autres boissons	Oxydant
Jus de fruits	Oxydant

Goudron	Solvant
Nicotine	Solvant / oxydant

À ÉVITER :

- Évitez le contact avec de l'acide fluorhydrique.
- Évitez d'utiliser de la paille de fer.
- Évitez de repolir.

L'emploi de ces produits peut entraîner la déchéance de la garantie du produit.

ÉLÉMENTS EN GRES

ENTRETIEN :

L'entretien quotidien des surfaces en grès de la cuisine est très simple. Il faut un chiffon ou une éponge doux et de l'eau chaude, éventuellement du détergent neutre. On passe donc au rinçage à grande eau et à l'essuyage au moyen d'un chiffon souple ou de l'essuie-tout.

Si on intervient rapidement sur la tache se sera plus facile de l'enlever. En cas de taches persistantes, si on décide d'utiliser des détergents plus agressifs, il est conseillable d'essayer d'abord sur une petite et peu visible partie de la surface du grès.

Pour des taches persistantes on peut utiliser des anticalcaires, de l'eau de javel, de l'acétone, de l'ammoniaque. L'anticalcaire doit être mis à contact direct pour 10 minutes maximum, et par la suite rincé avec de l'eau et essuyé. L'eau de javel s'utilise seulement pour humidifier un chiffon souple avec lequel il faut frictionner pour quelques seconds la surface. Après 2/3 minutes la tache devrait disparaître ; au cas contraire, insister avec le contact direct du produit, avec une pose maximum de 10 minutes. Rincer toujours à grande eau et sécher. Pour les taches d'encre ou feutre, nettoyer tout de suite avec du trichloréthylène ou de l'essence de térébenthine, rincer et essuyer soigneusement pour ne pas répandre le halo sur la surface.

À ÉVITER :

- Essuyez immédiatement tout renversement d'eau, de vin, de café ou du thé
- Évitez d'utiliser des détergents ou des éponges abrasives
- Évitez de traîner de la vaisselle, des casseroles, des couteaux, des électroménagers sur le plan
- Évitez d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles tranchants directement sur le plan
- Évitez d'utiliser des produits qui contiennent des cires qui pourraient former des patines opaques

N.B. Les surfaces en grès poli sont plus sensibles aux taches, aux griffes et aux produits chimiques par rapport à la version en mat, même en gardant des prestations excellentes.

20. ENTRETIEN DES AUTRES ÉLÉMENTS

CHARNIÈRES, COULISSES DE TIROIR ET ACCESSOIRES INTERNES

ENTRETIEN :

Pour nettoyer les charnières, les coulisses des tiroirs et les autres accessoires internes (paniers, mécanismes extractibles, etc.) utilisez un chiffon doux sec.

Afin d'assurer un parfait glissement des coulisses des tiroirs, vérifiez périodiquement la présence d'éventuels résidus (miettes, poussière, etc.) et éliminez-les à l'aide d'un chiffon doux sec ou d'un aspirateur.

À ÉVITER :

- Évitez d'utiliser des produits / détergents corrosifs qui diminueraient la résistance à la corrosion de l'acier tels que les acides et les composés halogénés (chlorures, bromures, iodures), les solutions à base de chlore (notamment l'eau de Javel), l'acide muriatique et tous les acides.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs vapeur.
- Évitez d'utiliser de la paille de fer, des produits abrasifs ou en poudre.
- Évitez de laisser dans vos meubles des flacons ouverts de produits chimiques qui pourraient oxyder la quincaillerie.

POIGNÉES ET GORGES

ENTRETIEN:

Pour nettoyer les poignées et les gorges, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau ou du savon neutre. Rincez avec un chiffon doux essoré et essuyez soigneusement.

À ÉVITER:

Évitez d'utiliser de l'alcool ou des détergents agressifs, comme les décalcifiants à base d'acide formique, les produits

pour le wc, l'acide chlorhydrique, les produits d'entretien pour l'argenterie, les produits nettoyeurs pour le four, les produits blanchissants.

21. KIT DE NETTOYAGE FOURNI AVEC L'ACHAT D'UNE CUISINE

QUALITÉ ITALIENNE CERTIFIÉE PAR :

Université de Parme, UFR de Chimie Organique et Industrielle.

Non toxique - non irritant pour la peau et les yeux

Faible taux de phosphates (2%)

Ininflammable - écologique - inodore

Biodégradable à 99%

MODE D'EMPLOI

Agiter avant l'utilisation.

Pulvériser à une distance d'environ 15/20 cm sur toute la surface.

Laisser agir pendant 20 secondes environ.

Essuyer à l'aide d'un chiffon doux, sec et non abrasif.

Ne tache pas et ne laisse pas d'auréoles.

Ne pas rincer.

Ne pas utiliser trop de produit.

SURFACES À TRAITER

Verre, cristal, bois (naturel ou verni), laqué (brillant, mat et supermat), mélaminés, stratifiés.

Plans de travail en quartz, pierre, Okite, Silestone, Corian, acier et stratifié.

Tous les électroménagers, inclus l'intérieur des réfrigérateurs.

Produit conditionné par :

MAEA, Neviano dagli Arduini (PR)

Distribué par : Doimo Cucine.



22. SERVICE AUX CLIENTS

ASSISTANCE

Notre entreprise a sélectionné ses propres points de vente afin de mettre à votre disposition des conseillers qualifiés qui vont vous aider dans la réalisation de votre projet de cuisine ainsi que de techniciens qualifiés au cas où des problèmes surgissent après l'achat. Une assistance qualifiée qui assure pleine confiance à nos produits.

Si vous voulez remplacer ou compléter votre cuisine avec d'autres éléments ou de nouveaux électroménagers, veuillez vous adresser à votre revendeur afin de définir vos nécessités et commander ce que vous désirez.

Le revendeur, porte-parole de l'entreprise et point de repère pour les clients, sera à votre disposition pour vous guider et satisfaire vos exigences.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION ÉCO-COMPATIBLE

En produisant votre cuisine nous avons essayé d'appliquer les meilleures technologies disponibles afin de réduire l'impact environnemental des procédés et des matériaux utilisés, tout en la rendant la plus sûre possible. Une fois votre cuisine installée, c'est à vous de poursuivre cet engagement, afin de ne pas trop impacter sur l'environnement en prenant soin en même temps de vous et de vos enfants. Dans ce but nous nous permettons de vous donner quelques simples conseils pratiques :

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

- Préférez des appareils électroménagers à haute efficacité énergétique (ex. classe A) ; cet investissement initial sera amorti par des économies sur le long terme.
- Veillez à ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur ou du congélateur ; quand la porte est ouverte, le moteur tourne en continu ce qui provoque une production excessive de givre et la surchauffe des aliments. Si vous remarquez une accumulation de givre, essayez de l'enlever puisque un congélateur avec beaucoup de givre consomme davantage.
- Vérifiez toujours que la porte du réfrigérateur soit bien fermée.
- Évitez de trop remplir le congélateur ou le réfrigérateur ; si trop pleins non seulement ils pourraient ne pas refroidir les aliments de manière adéquate, mais ils consomment davantage.
- Essayez de ne pas ajouter dans le congélateur ou le réfrigérateur des produits chauds puisqu'ils augmentent la consommation d'énergie et risquent d'abîmer les produits à l'intérieur.
- Couvrez toujours vos casseroles avec un couvercle, quand vous faites bouillir de l'eau ; vous gagnerez du temps et de l'énergie.

- Préférez l'autocuiseur pour les produits qui nécessitent de longues cuissons ; cela réduit les temps de cuisson et consomme moins d'énergie.
- Vérifiez que le plan de cuisson soit réglé correctement : une flamme jaune indique une consommation excessive (et cela noircit le fond de vos casseroles) ; une flamme qui se décolle du diffuseur de chaleur indique qu'il y a trop d'air. ATTENTION : pour toute opération de réglage s'adresser à des professionnels compétents.
- N'allumez le four que si nécessaire ; évitez de trop préchauffer et d'ouvrir le four si cela n'est pas nécessaire.
- Pour chauffer vos plats pensez au micro-onde ; n'ayant pas besoin de préchauffage il permet de moins gaspiller d'énergie.
- Pour l'éclairage utilisez des lampes à haute performance énergétique (fluorescents ou LED), surtout dans les pièces où l'on passe plus de temps ; non seulement vous aiderez l'environnement, mais l'investissement initial sera amorti par des économies sur le long terme.
- Prenez l'habitude d'éteindre les lumières quand vous sortez d'une pièce.
- Utilisez la hotte de manière raisonnable, en réglant la vitesse par rapport à vos exigences : si on n'utilise que quelques casseroles ou bien s'il y a peu de vapeurs, réglez la hotte à faible vitesse ou, si possible, ouvrir les fenêtres pour changer d'air.
- Nettoyez régulièrement les filtres de la hotte : cela permet d'améliorer les performances, tout en réduisant la consommation.

CONSOMMATION D'EAU :

- Fermez le robinet quand vous ne l'utilisez pas : une règle toute simple mais efficace pour économiser l'eau.
- Vérifiez que les robinets soient bien fermés : évitez les égouttements ; en cas de fuites pensez à les réparer au plus vite.
- Utilisez des robinets avec brise-jet et pensez à les remplacer périodiquement ; cela réduit de manière considérable la consommation d'eau.
- N'utilisez le lave-vaisselle et la machine à laver que quand elles sont bien remplies ; de cette manière on réduit le gaspillage d'eau et d'énergie.
- Adaptez la quantité et la qualité des détergents à la dureté de l'eau, afin d'éviter les gaspillages.

ENTRETIEN DE LA CUISINE:

- Évitez d'utiliser trop de détergents ; pour nettoyer les surfaces peu sales il suffit d'utiliser un chiffon en microfibre humide.
- Préférez des produits ménagers écologiques (comme ceux certifiés Ecolabel qui garantit que le produit a un cycle de vie respectueux de l'environnement) avec des emballages ayant faible impact sur l'environnement.
- Préférez le lave-vaisselle plein au lavage à la main : les lave-vaisselles modernes consomment beaucoup moins d'eau et de détergent par rapport au lavage à la main.

SÉCURITÉ EN CUISINE

- Prêtez une attention particulière pendant toutes les activités à risque dans la cuisine (par exemple, couper avec des couteaux tranchants, remplacer des ampoules, etc.)
- Faites toujours appel à des techniciens qualifiés pour les raccordements du gaz et utilisez toujours des tuyaux homologués.
- Fermez toujours le robinet principal du gaz quand vous ne l'utilisez pas.
- Achetez des plans de cuisson avec soupape de sécurité.
- Évitez de laisser des couteaux à la portée des jeunes enfants.
- Rangez les produits vaisselle et les autres produits dangereux hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas d'appareils électriques près de l'évier ou des endroits mouillés.
- Suivez soigneusement les instructions de sécurité des électroménagers.
- Évitez de surcharger les meubles (voir chapitre 17 : Emploi et entretien)

ÉLIMINATION DU PRODUIT

Les cuisines DOIMO CUCINE sono faites pour durer longtemps. Le prolongement de la vie utile des matériaux, des composants et des produits représente une stratégie pour le développement durable. Cependant, afin de réduire au minimum l'impact environnemental, le moment de remplacer votre cuisine venu, pensez à la possibilité de la réutiliser complètement ou en partie, par exemple dans des résidences secondaires ou des garages, ou bien de l'offrir à quelques institutions caritatives ou encore de la vendre lors des brocantes. Si toutefois elle doit être mise au rebut, adressez-vous aux centres autorisés de votre région afin de trier, autant que possible, les éléments recyclables (bois, verre,

aluminium, acier, etc.) ; le tri sélectif permet de créer de nouveaux produits sans gaspiller les ressources primaires. Veillez surtout à trier soigneusement les équipements électriques et électroniques, comme les électroménagers, qui pourraient contenir des matériaux dangereux pour l'environnement et qui ne peuvent donc pas être jetés avec les ordures ménagères. Respectez la réglementation locale. En cas de doutes veuillez vous renseigner auprès des organismes responsables de la collecte et du triage des déchets de votre région.

