

CONSEILS D'ENTRETIEN

pour les façades, caissons et plans de travail

L'entretien régulier de votre cuisine intégrée permet d'en préserver la valeur et de prolonger nettement sa durée de vie. En plus, vous maintenez ainsi votre cuisine dans un parfait état d'hygiène.

- N'utilisez par principe que des nettoyants ménagers doux et solubles à l'eau (par exemple du savon neutre), dont l'usage est expressément prévu dans la notice d'information produit pour les meubles de cuisine.
- Utilisez de préférence un chiffon doux non pelucheux ou une peau chamoisée. Tous les chiffons ne conviennent pas pour le nettoyage. Ainsi, les chiffons en microfibre risquent de provoquer une charge électrostatique des chants. Veillez à n'utiliser que des chiffons ou des lingettes parfaitement propres.
- Enlevez les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches peuvent être éliminées beaucoup plus facilement et disparaissent en règle générale complètement. Après le nettoyage, séchez soigneusement les éléments mobiliers concernés. Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles.
- **N'utilisez en aucun cas des solvants, de la poudre abrasive, de la paille de fer ou des éponges grattantes, car ces produits détruisent la surface de sorte qu'il est impossible de réparer les dégâts ainsi engendrés.**
- **N'utilisez en aucun cas de nettoyants pour vitres sur les chants et des joints des meubles!**



N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur ou un tuyau.

■■■ Bois verni

(façades de cuisines: 06,09 Camelot, 10 Dover, 38,42,48,49 Avalon, 43 London, 45 Windsor)

Les surfaces en bois vernies doivent être nettoyées avec de l'eau tiède et un nettoyant ménager doux, à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ensuite, séchez soigneusement les surfaces dans le sens de la structure. Si les taches sont particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyant ménager non dilué ou bien aussi un nettoyant pour vitres. Par précaution, contrôlez à un endroit peu visible que le nettoyant n'attaque pas la surface. Les produits de lustrage ou autres produits de ce type ne conviennent pas pour l'entretien, car ils contiennent des solvants et des graisses et risquent de générer dans bien des cas une pellicule qui modifier l'apparence des meubles.

■■■ Bois ciré ou enduit à l'huile

Les plans de travail, les façades et les éléments latéraux (plaqués) en bois massif sont traités par le fabricant avec une huile ou une cire spéciale. Ce traitement ne garantit cependant pas une protection complète contre les taches (par exemple, fruits ou légumes à couleur intense). Nettoyez le plan de travail avec un nettoyant ménager doux, utilisez éventuellement une brosse à main et séchez le plan de travail soigneusement. Ensuite, vous devez traiter à nouveau la surface avec le produit d'entretien recommandé par le fabricant. Un plan de travail en bois massif s'adapte à l'humidité ambiante. Évitez l'eau stagnante sur les surfaces, car le plan de travail risque de se déformer et la surface devient rugueuse.

■■■ Surfaces synthétiques

(56,66 Silvia, 73,74 Tessina, 87 Estrada)

Ces surfaces sont généralement nettoyées à l'aide d'un nettoyant ménager non agressif et d'un chiffon doux, puis essuyées à l'eau claire et séchées avec soin. Si les taches sont particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyant ménager non dilué. Par précaution, contrôlez à un endroit peu visible que le nettoyant n'attaque pas la surface. Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles. En raison d'une éventuelle charge statique, nous recommandons de ne pas utiliser un chiffon en fibres synthétiques.

■■■ Surfaces à effet « mat velouté »

(façades de cuisine: 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

L'effet velouté des surfaces de meubles de cuisine est obtenu par une structure particulière des surfaces. Ceci rend les surfaces plus sensibles aux liquides fortement colorants, tels que le jus de groseille, le ketchup à la tomate ou le vin rouge, mais aussi vis-à-vis des graisses. Dans ces cas, il est indispensable de procéder au nettoyage immédiat. Une fois que la tache a séché, elle ne peut généralement plus être éliminée totalement. La surface est polie si vous utilisez des produits plus agressifs ou abrasifs et une tache de brillance visible apparaît. En général, la surface peut être nettoyée avec une peau chamoisée ou un chiffon doux, propre et humide, puis bien séchée. En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces (par ex. Rainett Orange) et frotter avec une peau chamoisée douce, propre et humide ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant (par ex. Rainett Bicarbonate). En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression.

NE PAS FROTTER! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide!

Finalement, toujours terminer le nettoyage avec une peau chamoisée ou un chiffon doux, propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

■■■ Laque mate

(façades de cuisine: 05 Montana, 08 Gent, 16 Finca, 21 Casa, 22 Villa, 61 Monaco Matt, 27,37,41,63 Oslo, 28 Stockholm, 53,55 Denver, 54 Colorado, 79 Peru)

En général, la surface peut être nettoyée avec un chiffon propre et humide, puis bien séchée.

En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces (par ex. Rainett Orange) et frotter au chiffon ; si les salissures sont tenaces, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant (par ex. Rainett Bicarbonate).

En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide! Finalement, toujours terminer le nettoyage avec un chiffon en microfibre humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

■■■ Surfaces brillantes

(façades de cuisine: 50,51 Leonardo, 60 Monaco, 78 Rio)

Il existe différents matériaux pour les surfaces brillantes. Respectez à ce sujet les informations produit des fabricants.

En général, la surface peut être nettoyée avec une peau chamoisée ou un chiffon doux, propre et humide, puis bien séchée. Attention: même les plus petites particules de saleté dans les chiffons peuvent engendrer des rayures.

En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces (par ex. Rainett Orange) et frotter avec une peau chamoisée douce, propre et humide ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant (par ex. Rainett Bicarbonate). En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression.

NE PAS FROTTER! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide! Finalement, toujours terminer le nettoyage avec une peau chamoisée ou un chiffon doux, propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

■■■ Verre Chrystal

(façades de cuisine: 64 Nizza, 67 Nizza mat)

En général, la surface peut être nettoyée avec un chiffon propre et humide, puis bien séchée.

En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces (par ex. Rainett Orange) et frotter au chiffon ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant (par ex. Rainett Bicarbonate).

En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide! Finalement, toujours terminer le nettoyage avec un chiffon propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

■■■ Métal

(façades de cuisine: 85 Steel, 14 Esprit)

En général, la surface peut être nettoyée avec un chiffon propre et humide, puis bien séchée. En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces (par ex. Rainett Orange) et frotter au chiffon ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant (par ex. Rainett Bicarbonate). En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide! Finalement, toujours terminer le nettoyage avec un chiffon propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

■■■ Plans de travail en pierre naturelle

Différents types de matériaux sont utilisés. Une certaine forme de processus de vieillissement et l'apparition de traces d'utilisation sont tout à fait normales avec le temps. Veuillez respecter impérativement les informations produit et la notice d'entretien individuelles du fabricant. La graisse, l'huile et d'autres liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables. Essuyez ensuite à l'eau claire, à l'aide d'un chiffon propre. Posez toujours les casseroles brûlantes sur un dessous-de-plat protecteur, afin d'éviter les taches et les fissures. Un rafraîchissement annuel de l'imprégnation est conseillé après un nettoyage de base préalable.

■■■ Composite de quartz

Un nettoyage correct selon les instructions du fabricant est la condition optimale pour une utilisation à long terme et durable. Veuillez respecter impérativement les informations produit et la notice d'entretien individuelles du fabricant. La graisse, l'huile et d'autres liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables. Essuyez ensuite à l'eau claire, à l'aide d'un chiffon propre. Posez toujours les casseroles brûlantes sur un dessous-de-plat protecteur, afin d'éviter les taches et les fissures.

■■■ Céramique

Un nettoyage correct selon les instructions du fabricant est la condition optimale pour une utilisation à long terme et durable. Veuillez respecter impérativement les informations produit et la notice d'entretien individuelles du fabricant. La graisse, l'huile et d'autres liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables. Essuyez ensuite à l'eau claire, à l'aide d'un chiffon propre.

■■■ Plans de travail en agrégats minéraux

Différents types de matériaux sont utilisés. Par conséquent, veuillez respecter impérativement les informations produit et la notice d'entretien individuelles des fabricants respectifs. La graisse, l'huile et d'autres liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables.

■■■ Plans de travail en stratifié

Ne posez jamais d'objets humides (par ex. machine à café, chiffons de nettoyage) sur les joints du plan de travail pour éviter le gonflement dû à la pénétration d'humidité. Il en va de même pour les joints entre la surface du plan de travail et les bandes de chant (par exemple, chant épais).

■■■ Surfaces en verre

Le verre transparent peut être nettoyé avec des nettoyeurs doux, une éponge ou un chiffon ainsi qu'avec des produits pour vitres courants. Il faut éviter de frotter, gratter ou d'utiliser un couteau directement sur la surface en verre, car il s'agit d'une utilisation inappropriée. Pour éviter les rayures lors de la coupe, utilisez une planche à découper. Lors du nettoyage de surfaces en verre satiné, il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage contenant du silicone ou de l'acide. Sur les surfaces satinées, les substances grasses et huileuses laissent des taches avec un léger effet d'ombre, qui peuvent toutefois être éliminées avec un produit à vitres.

■■■ Plaques de cuisson en vitrocéramique

Les salissures qui n'ont pas brûlé peuvent être supprimées à l'aide d'un chiffon humide sans nettoyeur supplémentaire. Les restes de métal des fonds de marmite, les taches de calcaire et d'eau sont éliminées à l'aide d'un nettoyeur pour inox ou produit de nettoyage spécialement adapté au verre vitrocéramique. S'il reste des salissures brûlées et incrustées, le plus simple est de les éliminer à l'état encore chaud, à l'aide d'un grattoir pour table vitrocéramique. Lorsqu'il s'agit de sucre ou d'ingrédients sucrés qui ont caramélisé, les salissures doivent être éliminées immédiatement.

■■■ Éviers en matière synthétique (matériau composite)

Les éviers en matière synthétique se nettoient à l'aide de produits à vaisselle usuels ou de nettoyeurs ménagers non abrasifs. Les salissures tenaces sont traitées avec des produits pour lave-vaisselle. Pour éliminer les taches de calcaire, le plus simple est d'utiliser du vinaigre ou un détartrant. Attention: utilisez ces types de produit uniquement pour les éviers en matière synthétique, car ils risquent sinon d'endommager tous autres éléments en plastique. Veuillez observer les prescriptions du fabricant!

■■■ Métaux (inox et aluminium)

Un produit à vaisselle usuel suffit pour l'entretien de L'INOX. Uniquement pour l'inox sans revêtement anti-traces de doigts: les salissures tenaces et les taches d'eau peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyeur spécial pour l'acier inox. Les fabricants proposent des produits d'entretien et de nettoyage inox spéciaux aussi bien pour les surfaces polies que pour les surfaces brossées. Pour nettoyer les surfaces en ALUMINIUM, utilisez un chiffon humide et doux et rien d'autre. Pour éviter les taches d'eau, il est conseillé de sécher soigneusement la surface en aluminium. Si les salissures sont importantes, vous pouvez utiliser un liquide à vaisselle ou un nettoyeur pour vitres ou un produit d'entretien de l'aluminium. N'employez pas de produits de nettoyage alcalins ou abrasifs!

■■■ Autres surfaces métalliques

(par exemple: poignées, ferrures, systèmes de compartimentage intérieur)

Si nécessaire, les surfaces doivent être nettoyées avec un simple chiffon légèrement humide. N'employez pas de nettoyeurs agressifs et abrasifs.

■■■ Hottes aspirantes

Au-delà du nettoyage habituel du boîtier, le filtre anti-graisse, s'il est en métal, doit être régulièrement nettoyé avec du liquide à vaisselle dilué ou bien au lave-vaisselle. Les filtres anti-graisse en non-tissé à fibres doivent être remplacés. Pour les hottes à recyclage, le filtre à charbon actif doit être changé tous les 3 à 6 mois. Veuillez aussi observer les prescriptions du fabricant!

■■■ Fours

L'intérieur du four se nettoie facilement avec un liquide à vaisselle usuel tant qu'il est encore chaud et que les salissures n'ont pas encore brûlé. Pour les salissures tenaces, utilisez un nettoyeur pour four spécialement adapté. Veuillez aussi observer les prescriptions du fabricant et les indications concernant le produit de nettoyage!

■■■ Réfrigérateurs

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons d'effectuer un « nettoyage général » de votre réfrigérateur tous les 6 mois. Pour ce faire, éteignez le réfrigérateur, faites le dégivrer et retirez tous les compartiments et bacs. Enlevez aussi les résidus éventuels à l'intérieur du drain de l'eau de dégivrage situé sur la paroi arrière du réfrigérateur. Pour le nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un nettoyeur doux et un chiffon souple. Veuillez aussi observer les prescriptions du fabricant!
„N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur ou un tuyau.“