

ARMONY

CONSEILS POUR L'UTILISATION
EN L'ENTRETIEN

ARMONY

QUALITÉ TESTÉE ET GARANTIE

En plus d'un bon projet, pour garantir la qualité et la sécurité, il est indispensable d'effectuer une série de tests qui puissent mettre à dure épreuve tous les matériaux et les éléments structurels qui composent la cuisine et la zone jour. Avec une série d'épreuves normalisées, il est possible de contrôler les caractéristiques de résistance aux différentes sollicitations auxquelles un matériau peut être soumis pendant son fonctionnement. Armony S.p.a. effectue une série de vérifications importantes et de contrôles sur la qualité des matériaux utilisés, auprès du centre technologique international CATAS, crédité pour le secteur bois-ameublement. Les tests sont répétés périodiquement de façon à ce que le standard qualitatif atteint soit maintenu constant dans le temps.

Avertissement : la présente fiche produit est conforme aux dispositions du Décret Législatif n. 206 du 6 septembre 2005 "Code de la consommation"

INDEX:

01 | STRUCTURE ET ÉTAGÈRES INTERNES

page 4

02 | PORTES

page 6

03 | PLANS DE TRAVAIL

page 9

04 | HOTTES

page 15

05 | AUTRES COMPOSANTS

page 16

06 | ÉLECTROMÉNAGERS

page 19

07 | SERVICE CLIENTS

page 20

08 | FICHES PRODUIT

page 22

09 | INSTRUCTIONS DE MONTAGE

page 24

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION

L'utilisation d'une cuisine implique le contact avec l'eau, l'humidité, la vapeur d'eau et les températures élevées. Les matériaux que nous utilisons dans la construction des cuisines, quelles que soient la finition ou l'essence, sont résistantes à la plupart des sollicitations, mais il est tout de même nécessaire de prendre quelques précautions afin de préserver leur intégrité dans le temps. Malgré l'utilisation de matériaux généralement hydrofuges, l'eau peut avec le temps causer des gonflements. Pour cette raison, il est nécessaire d'essuyer toujours les traces d'eau stagnante sur tous les composants de la cuisine, en particulier par exemple en face de l'évier ou du plan de cuisson, de la jonction du plan, entre plan et mur ; il faut également faire attention à l'eau qui peut se déposer dans les poignées, le long des côtés ou sur les bords des portes. Les vapeurs d'eau condensées sur tous les composants du meuble peuvent les endommager de façon irréparable, par conséquent, par exemple pendant les opérations de cuisson, allumer toujours la hotte à la puissance adaptée, après avoir égoutté les pâtes ou après avoir fait fonctionner de petits appareils électroménagers qui émettent de la vapeur (bouilloire, machine à café, etc.), essuyer les meubles situés au-dessus et, dans tous les cas, les éventuelles traces de vapeur sur les meubles doivent être immédiatement éliminées ; ouvrir le lave-vaisselle seulement 20 minutes après la fin du lavage afin d'éviter que la vapeur ne se condense sur le plan et sur les meubles voisins. La chaleur est nuisible à tous les composants des meubles dans la mesure où elle peut les abîmer. Éviter par exemple de laisser les casseroles à l'extérieur du plan de cuisson pour ne pas compromettre les surfaces des plans, des dos et des rehausses ; éviter également de poser des objets brûlants sur les surfaces horizontales (plans de travail, tables, etc.) sans une protection adéquate comme un dessous de casserole. En effet, en plus de pouvoir abîmer la surface avec des brûlures ou des taches, la chaleur pourrait provoquer la rupture de certains types de matériaux.

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION

Le nettoyage de toute la cuisine peut être effectué avec un chiffon doux ou bien avec le chiffon en microfibre Armony fourni dans la boîte "KIT NETTOYAGE" ou bien disponible auprès des revendeurs. Le chiffon en microfibre est un tissu efficace en mesure d'exercer un nettoyage profond sans utiliser de détergents. La vapeur à 100° ne doit pas être utilisée pour le nettoyage de la cuisine.

TACHES DE CALCAIRE SUR LES SURFACES

Pour éviter au maximum la formation de taches de calcaire, essuyer au plus vite toutes les gouttes d'eau.

CHALEUR SUR LES SURFACES D'APPUI

Éviter de laisser des objets chauds sur les plans dans la mesure où ils peuvent endommager la surface du plan.

INFILTRATIONS D'EAU

Malgré l'utilisation de matériaux généralement hydrofuges, d'éventuelles infiltrations d'eau prolongées en face de l'évier, des jonctions des plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, peuvent causer des dommages aux meubles. En cas d'infiltrations, intervenir immédiatement en appelant le revendeur pour éviter de provoquer des dommages aux meubles.

HUMIDITÉ/CHALEUR ET BORDS

Il est conseillé de ne pas laisser la porte du lave-vaisselle entrouvert en fin de lavage, de façon à ce qu'aucun jet de vapeur direct n'arrive sur le plan et sur les portes adjacentes, afin d'éviter que les bords ne se détachent. Il est de plus conseillé de ne pas laisser refroidir le four à porte ouverte en fin de cuisson, de façon à éviter des jets de chaleur forts qui pourraient altérer dans le temps les couleurs ou les finitions des portes adjacentes.

SUBSTANCES CORROSIVES

A l'intérieur des meubles, ne pas conserver de substances toxiques ou corrosives (acétone, ammoniac, trichloréthylène, eau de javel, soude caustique, acide muriatique, diluant, etc.) qui, en plus d'avoir des effets corrosifs sur les parties métalliques (charnières, coulisses tiroirs, évier, etc.) ont certainement des effets toxiques sur les produits alimentaires.

EAU DE CUISSON BOUILLANTE SUR L'ÉVIER

Toujours ouvrir le jet de l'eau froide avant de verser lentement l'eau bouillante de cuisson sur l'évier/vasque intégré, pour éviter les chocs thermiques sur la vasque, les canalisations et les garnitures.

NETTOYAGE DERRIÈRE LES SOCLES

Nettoyer périodiquement la zone située derrière les socles. Pour y accéder, extraire les socles en les tirant vers l'extérieur. Après le nettoyage des espaces et avant de remonter les socles, s'assurer que les pinces d'accrochage aient maintenu une position correcte.

NETTOYAGE ÉGOUTTOIR

Pour un entretien correct, il est recommandé de:

Nettoyer périodiquement le produit avec de l'eau et du savon, ensuite essuyer avec un chiffon doux;

Utiliser un produit anticalcaire pour éliminer d'éventuels résidus sur la grille et sur le bac. Rincer abondamment avec de l'eau;

Éviter l'utilisation directe sur l'acier inox de détergents contenant du chlorure.

Éviter les stagnations d'eau dans le bac recueil-gouttes afin d'éviter la formation de calcaire, d'incrustations, de moisissures. Pour un fonctionnement correct de l'élément haut recueil-gouttes:

La vaisselle doit être égouttée dans le bac recueil-gouttes. Éviter ainsi que la vaisselle touche et par conséquent s'égoutte sur le dos postérieur de l'élément haut qui pourrait s'abîmer de façon irréparable.

Il n'est pas possible d'y mettre des assiettes de diamètre supérieur à 26 cm.

ASSEMBLAGES

L'assemblage successif de certains éléments lorsque la composition est déjà installée, peut générer des différences dans les tonalités de couleur qui peuvent varier légèrement et s'éclaircir avec la lumière. Il est conseillé d'avoir un échantillon de référence pour une meilleur assemblage avec la composition. Cependant, de légères différences dans le temps sont destinées à diminuer en s'uniformisant.

FIXAGE ÉLÉMENTS

Les éléments extractibles et les colonnes doivent être régulièrement fixés au mur et aux meubles adjacents au moyen de la quincaillerie prévue à cet effet, déjà comprise dans le produit fini. Pour les éléments positionnés sur les îlots et les péninsules ou pour les bibliothèques, ils doivent être fixés/stabilisés au moyen de la quincaillerie prévue à cet effet (fixage au sol ou au plafond) ou lests, en respectant les indications sur les feuilles instruction. (vérifier la portée des paniers section, portées éléments internes/externes.).

01 | STRUCTURES ET ÉTAGÈRES INTERNES

Toutes nos cuisines ont une structure en panneaux écologiques réalisés à 100% avec des matériaux ligneux post-consommation combinés avec des matériaux ligneux de première utilisation qui garantissent la reforestation dans la même quantité utilisée. Elles sont également certifiées à très basse émission de formaldéhyde (CARB 2) et en matériau hydrofuge pour résister au mieux aux infiltrations d'eau et à l'humidité. Pour les bords, on utilise des colles polyuréthane pour une bonne résistance à l'eau, à la vapeur et aux températures élevées.

NETTOYAGE

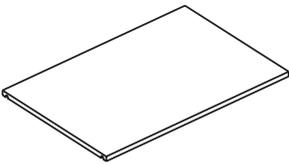
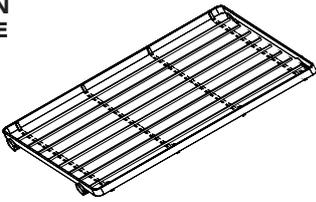
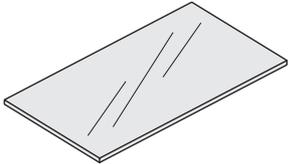
Nettoyer les structures et les étagères internes, simplement avec un chiffon doux et humide ou bien avec le chiffon en microfibre Armony en dotation dans la boîte "KIT NETTOYAGE".

PORTÉE DES MEUBLES

Il est conseillé de ne pas charger de façon excessive tous les éléments et de distribuer la charge entre les éléments ; nous suggérons en particulier de ranger les objets plus lourds dans les éléments bas et les armoires. Les éléments hauts ont une portée maximum de 80 Kg indépendamment de leur volume. Les meubles posés au sol (éléments bas et armoires) avec au moins quatre pieds ont une portée maximum de 250 Kg indépendamment de leur volume. Les éléments bas ont une portée maximum de 100 Kg. Les fonds des meubles suspendus subissent une flexion lorsqu'ils sont chargés avec des objets lourds qui peuvent être ceux qui sont utilisés dans la cuisine. Cette flexion sera proportionnelle aussi bien à la longueur du fond qu'au poids des objets. Dans les limites des poids reportés ci-dessus, la flexion des fonds doit être considérée normale.

PORTÉES ÉTAGÈRES

Toutes les étagères de la gamme sont testées pour supporter un poids net correspondant à 40 kg sans que risque de ruptures des supports ou des structures. Avec l'augmentation de la charge et/ou de la largeur de l'étagère, la flexion de l'étagère augmente de façon variable avec la typologie d'étagère utilisée. Nous reportons sur le tableau les valeurs de poids au-delà desquelles l'étagère pourrait présenter en son centre une flexion supérieure à 3 mm.

TYPE ÉTAGÈRE	PROFONDEUR ÉTAGÈRE (cm)	LARGEUR de 15 à 60 cm	LARGEUR de 80 à 90 cm	LARGEUR 120 cm
ÉTAGÈRE EN MÉLAMINÉ 	PROF. 35 cm	30 Kg	20 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	25 Kg	-
ÉTAGÈRE EN FIL CHROME 	PROF. 35 cm	40 Kg	20 Kg	15 Kg
	PROF. 60 cm	40 Kg	30 Kg	25 Kg
ÉTAGÈRE EN VERRE 	PROF. 35 cm	30 Kg	15 Kg	-
	PROF. 60 cm	40 Kg	15 Kg	-

Il est toutefois recommandé de ne jamais surcharger l'étagère et de poser les objets de façon équilibrée sur toute la surface.

PORTÉES ÉLÉMENTS INTERNES/EXTERNES ARMONY

Dans le tableau suivant sont reportés les valeurs de portée en Kg pour différents produits Armony. Ces valeurs se réfèrent à la charge applicable sur l'élément sans risque de ruptures des structures portantes.

DESCRIPTION	UTILISATION	LARGEUR	PORTÉE
TIROIR-CASSEROLIER ANTARO	ÉLÉMENT BAS	30 - 45 - 60 Cm	50 Kg
TIROIR-CASSEROLIER ANTARO	ÉLÉMENT BAS	90 - 120 Cm	65 Kg
TIROIR-CASSEROLIER LEGRABOX	ÉLÉMENT BAS	TOUTES	70 Kg
PANIER EXTRACTIBLE	ÉLÉMENT BAS	TOUTES	30 Kg
PANIER PORTE-CASSEROLES	ÉLÉMENT BAS	TOUTES	30 Kg
PANIER DEMI-LUNE EN FIL CHROME	ÉLÉMENT BAS ANGLE	90 Cm	10 Kg
PANIER MAGIC CORNER	ÉLÉMENT BAS ANGLE	90 - 120 Cm	14 Kg PANIER EXTERNE 18 Kg PANIER INTERNE
PANIER LE MANS 2	ÉLÉMENT BAS ANGLE/ ARMOIRE	90 - 120 Cm	20 Kg CHAQUE PANIER
ÉTAGÈRE ALUMINIUM EXTRACTIBLE	K-SISTEM	60 - 90 - 120 Cm	30 Kg
PANIER EXTRACTIBLE ÉLÉMENT HAUT	ÉLÉMENT HAUT	15 Cm	30 Kg
ÉGOUTTOIR EN ACIER INOX À 2 ÉTAGÈRES	ÉLÉMENT HAUT	TOUTES	22 Kg ÉTAGÈRE SUPÉRIEURE 12 Kg ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
ÉGOUTTOIR EN ACIER INOX À 1 ÉTAGÈRE	ÉLÉMENT HAUT	TOUTES	12 Kg
PANIER CONVOY	COLONNES	60 Cm	130 Kg CHARGE TOTALE 20 Kg CHAQUE ÉTAGÈRE
PANIER EXTRACTIBLE	COLONNES	30 Cm	100 Kg
TABLETTE MÉLAMINIQUE ÉPAISSEUR 18	TABLETTE	-	20 Kg AU MÈTRE LINÉAIRE

02 | PORTES

PORTES ET PANNEAUX PLAQUÉS

Pour les portes et les panneaux plaqués de nos cuisines, nous utilisons des bois bien secs de la meilleure qualité et nous les travaillons avec un soin artisanal d'excellence. Nous les traitons avec les meilleurs vernis qui ne peuvent toutefois pas éviter complètement d'éventuels dommages provoqués par des infiltrations persistantes et des écoulements d'eau. Le bois est un corps hygroscopique, c'est à dire qu'il échange l'humidité avec l'extérieur afin de prendre dans le temps l'humidité présente en une donnée ambiance à une température donnée. Ainsi, dans une ambiance très sèche, le bois perd de l'humidité qui par conséquent s'élimine, au contraire, dans une ambiance très humide, le bois acquiert de l'humidité en augmentant ses dimensions. Ces légers mouvements ne doivent pas être considérés comme des défauts mais comme des mouvements naturels d'un produit "vivant" par rapport au changement des saisons. De plus, l'humidité finale du bois varie également selon l'utilisation, et nécessite ainsi une attention particulière dans ce sens (par exemple, allumer toujours la hotte à chaque opération de cuisson, essuyer immédiatement les formations de vapeur, les stagnations de l'eau, etc.). Le plaqué a été développé grâce à une recherche soignée des meilleurs matériaux et produits présents sur le marché, obtenant ainsi cette finition nouvelle et exclusive avec une matité élevée, soft touch (très douce au toucher), anti-empreinte, antireflet, qui confère au bois un effet "cru".

NETTOYAGE

Pour un entretien normal des portes plaquées, utiliser un chiffon doux, humide et souple, ou bien le chiffon en microfibre Armony. Pour les taches persistantes, utiliser un chiffon auquel on ajoute un produit spécifique pour le nettoyage du bois, donc qui ne raye pas. Pour bien nettoyer également les pores les plus petits, suivre le sens des veines. Rincer ensuite avec le chiffon bien essoré et essuyer soigneusement toutes les surfaces. Pour éviter des provoquer des dommages, il est conseillé de toujours essayer chaque produit dans la partie interne de la porte (dans un coin) avant de l'utiliser dans la partie externe. Nettoyer toujours les portes lorsqu'une tache est fraîche et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

VARIATIONS DE COULEUR

Les bois est une matière première naturelle qui présente donc des différences de couleur et de structure qui font partie des caractéristiques du produit. Au cours du temps, le bois subit des variations de couleur. Les éléments en bois acquis dans un deuxième temps tendent à s'uniformiser progressivement aux précédents par effet du vieillissement normal.

ÉVITER

- L'utilisation d'alcool, de solvants ou détachants, acétone, trichloréthylène, ammoniacque et eau de javel;
- Produit à base de cires d'abeille ou raviveurs dans la mesure où ils vont altérer, en lustrant, la finition des portes mates;
- D'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil, pour retarder le processus de variations de couleur que le bois peut subir au cours du temps;
- L'utilisation d'appareils avec des jets de vapeur.

PORTES ET PANNEAUX LAQUÉS

Pour les portes et les panneaux laqués de nos cuisines, nous utilisons les meilleurs vernis, il n'est toutefois pas possible d'éviter complètement d'éventuels dommages provoqués par des infiltrations et des écoulements d'eau. La couleur du laqué subit dans le temps quelques variations dues au vieillissement naturel du produit et aux expositions à la lumière.

LAQUAGE MAT, GAUFRÉ, BRILLANT

Nos portes laquées se différencient par typologie de laquage. La finition brillant avec brossage final confère au produit une résistance superficielle élevée. Le laquage a une finition brillante avec un brossage final léger, en maintenant toutefois une bonne résistance.

LAQUAGES SPÉCIAUX:

LAQUÉ URBAN, LAQUÉ STONE, LAQUÉ CHARBON, LAQUÉ MÉTALLIQUE, LAQUÉ VINTAGE, MÉTAL LIQUIDE

Le processus de production de ces finitions unit la technologie à l'artisanat, en créant des laques qui sont des mélanges qui contiennent de véritables particules de métal (Laqué Urban, Métal liquide), porcelaine (Laqué Charbon) ou des gels particuliers (Laqué Stone) qui au moment du vernissage confèrent un aspect unique au produit, caractéristique et différent pour chaque finition. Pour obtenir ces effets particuliers, on adopte des façonnages artisanaux particuliers qui sont réalisés par des experts sélectionnés qui en valorisent l'effet final.

NETTOYAGE

Pour un entretien normal des portes laquées, utiliser un chiffon doux, ou bien le chiffon souple en microfibre Armony humidifié avec de l'eau tiède (30° 40°). Pour les taches persistantes, utiliser un chiffon et un produit de nettoyage des vitres ou bien un savon neutre. Pour éviter de provoquer des dommages, il est conseillé de toujours essayer chaque produit dans la partie interne de la porte (dans un coin) avant de l'utiliser dans la partie externe. Nettoyer toujours les portes lorsqu'une tache est fraîche et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

ÉGRATIGNURES DU VERNIS

En cas d'égratignures, utiliser le "flacon retouche" fourni au moment de la livraison de la cuisine, en appliquant correctement sur la porte une quantité suffisante de vernis. Un autre "flacon retouche" peut également être demandé directement à votre revendeur.

ÉVITER

- L'utilisation d'alcool, de solvants ou détachants, acétone, trichloréthylène, ammoniacque et eau de javel;
- L'utilisation de crèmes et d'éponges abrasives ou de paille de fer qui pourraient rayer les portes de façon irrémédiable;
- D'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil, pour retarder le processus de variations de couleur que le bois peut subir au cours du temps;
- L'utilisation d'appareils avec des jets de vapeur.

PORTES ET PANNEAUX FENIX

Les portes en FENIX NTM se distinguent par leur basse réflexion de la lumière, et sont donc extrêmement mates, anti-empreinte et agréablement soft touch. La réparation thermique confère à ce matériau la capacité de se régénérer lors d'éventuelles micro-rayures superficielles. Les caractéristiques principales sont : facilité extrême de nettoyage, abattement élevé de la charge bactérienne et propriétés anti-moisissure, grande résistance au frottement, aux rayures et à l'abrasion, tout comme aux solvants acides et aux réactifs d'usage domestique.

NETTOYAGE

Entretien ordinaire: la surface de FENIX NTM doit être nettoyée régulièrement mais ne requiert pas d'entretien particulier; il suffit d'utiliser un chiffon doux humide ou bien le chiffon en microfibre Armony humide, avec

de l'eau chaude ou des détergents. Tous les produits détergents normaux ou les désinfectants domestiques sont bien tolérés. Il est conseillé d'utiliser une éponge en mousse mélaminée connue également sous le nom de gomme magique, pour le nettoyage normal et l'entretien des surfaces. Entretien extraordinaire: en présence de traces de saleté rebelle qui ne s'enlèvent pas avec des détergents domestiques normaux, à cause de la topographie irrégulière de la surface de FENIX NTM et de son extrême fermeture, nous conseillons pour le nettoyage d'utiliser des solvants aromatiques non agressifs (acétone, dissolvant pour les ongles). En cas de présence de micro-rayures, suivre les instructions pour la réparation de la surface indiquées au chapitre "plans de travail" au paragraphe "plans Fenix NTM". Pour éviter de provoquer des dommages, il est conseillé d'essayer toujours chaque produit (dans un coin) avant de l'utiliser dans la partie externe. Nettoyer toujours les taches lorsqu'elles sont encore fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

TACHES DE TYPE DIFFÉRENT

En cas de présence de taches, consulter le tableau contenant les produits de nettoyage conseillés au chapitre "plan de travail" au paragraphe FENIX NTM'.

ÉVITER

- De traiter les surfaces avec des produits contenant des substances abrasives, des éponges abrasives ou des instruments non adaptés, comme du papier de verre ou de la paille de fer;
- Les produits avec un fort contenu acide et très alcalins dans la mesure où ils pourraient tacher la surface;
- Lorsque l'on utilise des solvants, d'utiliser un chiffon qui n'est pas parfaitement propre de façon à ne pas laisser de traces sur la surface de FENIX NTM. Les éventuelles traces peuvent en tout cas être enlevées en rinçant les surfaces de l'eau chaude et en les essuyant;
- Les produits pour faire briller les meubles et en général les détergents contenant de la cire, dans la mesure où sur la surface compacte de FENIX NTM, ils tendent à former une couche collante.

PORTES PANNEAUX EN LAMINÉ

Les matériaux utilisés en laminé HPL (laminé à haute pression), un matériau de qualité supérieure avec d'exceptionnelles propriétés de dureté et de résistance aux rayures, à l'usure, au choc, aux agents chimiques et au feu. Nettoyage: le laminé HPL est facile à nettoyer et ne nécessite aucun entretien particulier. Pour un nettoyage soigneux des tops en laminé, il suffit de passer un chiffon humide, imprégné d'un détergent neutre ou bien avec un dégraissant avec du savon de Marseille, parfait pour enlever toute trace de saleté. Puis enlever les traces de ces produits avec un chiffon sec pour éviter des rayures ou des opacités. Pour éviter de provoquer des dommages, il est conseillé d'essayer toujours chaque produit (dans un coin) avant de l'utiliser dans la partie externe. Nettoyer toujours les taches lorsqu'elles sont encore fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

TACHES DE TYPE DIFFÉRENT

Les produits de nettoyage conseillés pour les taches persistantes (huile, encre, graisse, etc.) peuvent être : alcool et acétone ou détergents dégraissants qui contiennent de faibles pourcentages d'acide citrique ou acétique (eau tiède, avec ajout de vinaigre blanc, ou citron).

ÉVITER

- Produits à base de cire d'abeille ou raviveurs dans la mesure où ils vont altérer, en les lustrant, la finition des portes mates;
- D'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil, pour retarder le processus de variations de couleur;
- D'utiliser des produits agressifs pour le nettoyage des bords (alcool, acétone, détergent dégraissants concentrés);
- L'utilisation d'appareils avec des jets de vapeur.

PORTES CHÂSSIS EN ALUMINIUM ANODISÉ/ LAQUÉ AVEC PANNEAU ESTHÉTIQUE DANS DIFFÉRENTS MATÉRIAUX

La porte est constituée par un châssis sur le périmètre en aluminium anodisé ou laqué, avec panneau frontal dans différents matériaux et par un panneau postérieur de fermeture en aluminium. Lorsque cela est prévu, la porte est dotée d'un filtre d'aération positionné sur le côté inférieur ou supérieur. Le châssis en aluminium confère légèreté et robustesse à la porte et présente d'excellentes qualités de résistance à l'oxydation. La tonalité de l'aluminium anodisé peut varier légèrement d'un profil à un autre, de légères différences de ton sont intrinsèques aux processus de production et ne doivent pas être considérées comme des défauts.

NETTOYAGE CHÂSSIS

Anodisé: nettoyer les surfaces en aluminium avec de l'eau et du savon ou bien un détergent neutre, en les frottant avec une éponge synthétique. Rincer et essuyer avec un chiffon doux. Il est possible d'utiliser également un chiffon en microfibre Armony pour maintenir les surfaces propres. En cas de taches résistantes, utiliser du vinaigre blanc brûlant ou de l'alcool dénaturé en utilisant un chiffon doux pour le nettoyage. Il est conseillé d'essayer toujours chaque produit (dans un coin) avant de l'utiliser dans la partie externe. Nettoyer toujours les taches lorsqu'elles sont encore fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau. Laqué: pour un entretien normal du châssis laqué, utiliser un chiffon doux, ou bien le chiffon en microfibre Armony souple humidifié avec de l'eau tiède (30° 40°). Pour les taches persistantes, utiliser un chiffon avec un produit pour le nettoyage des vitres ou bien du savon neutre. Il est conseillé d'essayer toujours chaque produit (dans un coin) avant de l'utiliser dans la partie externe. Nettoyer toujours les taches lorsqu'elles sont encore fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

Nettoyage du filtre: il ne peut et ne doit pas être démonté. Il suffit de le nettoyer périodiquement avec un aspirateur.

ÉVITER

- Absolument l'utilisation de crèmes abrasives ou paille de fer qui pourraient rayer les surfaces de façon irrémédiable;
- Les solvants ou détachants, acétone, trichloréthylène, ammoniacque;
- L'utilisation d'eau de javel ou de produits contenant de l'eau de javel peuvent tacher de façon irréversible la surface;
- L'utilisation d'alcool pour les profils laqués;
- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur.

PANNEAU ESTHÉTIQUE EN PIERRE PIASENTINA

La Pierre Piasentina est une roche sédimentaire calcaire. Dans la mesure où elle est un matériau naturel, elle peut présenter des veines cristallines blanches et des zones avec des tonalités tendant au brun – rosâtre, des taches claires et foncées également à l'intérieur de la même plaque. Certaines veines ou zones, de par leur structure, pourraient présenter une finition plus mate; il peut y voir des zones de moindre densité, des microfissures, des veines stuquées ou résinées, des petits fossiles, des concentrations de pyrite et de carbone. Étant donné que la surface leather ou flammée est irrégulière, il peut y avoir des petits creux plus ou moins profonds, étendus ou localisés.

NETTOYAGE

Pour un nettoyage normal des portes en pierre, utiliser simplement un chiffon doux ou bien le chiffon en microfibre ARMONY avec des détergents neutres. Nettoyer toujours les taches lorsqu'elles sont encore fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau. Nous traitons les pierres selon les techniques imperméabilisantes les plus modernes. Même le meilleur traitement imperméabilisant doit être périodiquement rénové en utilisant des produits spécifiques prévus pour la pierre. Pour l'application, suivre scrupuleusement les instructions reportées sur l'emballage, en gardant à l'esprit que le traitement ne protège pas la surface de l'action des substances acides.

ÉVITER

- L'utilisation d'alcool, solvants ou détachants.
- L'utilisation de produits qui contiennent des substances acides ou anticalcaire.
- Le contact avec de substances acides et huileuses (coca cola, citron, agrumes, jus de fruit, vin, vinaigre, huile, café, tomate, etc.) qui pourraient créer des taches et matifier le matériau.
- L'utilisation d'appareils avec des jets de vapeur.

PANNEAU ESTHÉTIQUE GRÈS LAMINAM

Grâce au processus de production utilisé, aux matières premières de qualité élevée et aux températures de cuisson d'environ 1200°, les panneaux en Grès ont des caractéristiques de résistance à la chaleur, aux taches, aux rayures et possèdent des propriétés hydrofuges. Pour ces raisons, les opérations de nettoyage du plan s'avèrent simples et efficaces. Toute parcelle de différente coloration présente sur la surface de la plaque ou du produit fini ne constitue pas un défaut mais doit être considérée comme caractéristique intrinsèque de la matière première utilisée et ne peut donc pas en altérer le prestige esthétique et fonctionnel.

NETTOYAGE

Pour un entretien normal des panneaux en Grès, utiliser un chiffon doux humide et souple, ou bien le chiffon en microfibre ARMONY. En général, il est possible d'utiliser également des détergents neutres, en rinçant puis essuyant la surface avec un panneau sec. En cas de taches rebelles, selon la nature de l'agent détachant, il est possible de procéder avec des techniques de nettoyage plus incisives, en utilisant certains produits spécifiques comme : des détergents non-abrasifs à pH neutre, des détergents légèrement abrasifs, des détergents acides ou basiques. Pour enlever les taches ou les résidus de calcaire, utiliser des produits anticalcaires en les appliquant à l'aide d'une éponge humide sur toute la surface du panneau. Il est fondamental de respecter les informations reportées sur les fiches techniques et les étiquettes des produits utilisés pour nettoyer le panneau toujours lorsque les taches sont encore fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

ÉVITER

- L'utilisation de l'acide fluorhydrique (présente par exemple dans les produits de dégorgement);
- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur.

03 | PLANS DE TRAVAIL

Le plan de travail revêt une très grande importance à l'intérieur de la composition cuisine, dans la mesure où c'est un des éléments les plus utilisés. ARMONY effectue une sélection soignée des matériaux pour la production des plans, l'objectif est celui de fournir un produit avec de bonnes prestations d'utilisation, indépendamment du type de matériau choisi : à cet effet, des tests de laboratoire sont effectués dans notre Testing Lab ou bien au centre technologique COSMOB. Il n'existe aucun matériau qui puisse être considéré comme étant le meilleur pour le plan de la cuisine. Chaque matériau a ses avantages et ses inconvénients. ARMONY rend ses plans de travail reconnaissables grâce à la présence du logo dans l'épaisseur de la façade sur chacun d'entre eux. Pour une utilisation et un entretien correct du plan, afin de maintenir ses caractéristiques originales les plus possibles inaltérées dans le temps, il est recommandé de lire attentivement le paragraphe correspondant au matériau du plan de travail acquis.

PLANS EN SILESTONE

CARACTÉRISTIQUES

Les plans en quartz sont composés de 90% de quartz naturel et pour la partie restante, de résines acryliques et de pigments colorés. Cette composition garantit au plan d'excellentes prestations face aux abrasions, à l'agression d'agents chimiques, à l'absorption de liquides. La présence de points sporadiques sur la surface du top est causée par la composition naturelle de la grenaille et des poudres de Silestone qui composent le matériau. Tout cela ne doit pas être considéré comme un défaut et n'en altère pas l'aspect esthétique et fonctionnel.

ABRASIONS

Le plan en quartz résiste bien aux rayures et aux abrasions causées par des ustensiles de cuisine. Cependant, pour une meilleure durée de vie de l'aspect original du plan, il est toujours conseillé d'utiliser des planches à découper.

CHALEUR

Des contacts occasionnels avec des aliments ou des liquides bouillants ne provoquent pas de dommages au plan. Les objets bouillants (casserole chaude, cafetière, fers à repasser chauds et autres objets semblables) ne doivent jamais être posés directement sur le plan afin d'éviter des taches irrémédiables ou des ruptures. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire attention aux fours et aux autres appareils électroménagers à poser, en mesure de produire de fortes chaleurs, dans la mesure où, s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du plan de cuisson les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau pour éviter les résidus de calcaire embêtants.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) n'endommagent pas le plan, tout comme les détergents neutres classiques. Toujours nettoyer la surface lorsque les taches sont fraîches.

NETTOYAGE PLANS FINITION BRILLANTE

Pour le nettoyage quotidien utiliser une éponge ou le chiffon en microfibre ARMONY humidifié avec de l'eau, des détergents neutres ou des produits pour les vitres. Pour les taches rebelles, il est conseillé d'utiliser des détergents plus agressifs (dégraissants et détergents crémeux) à enlever immédiatement

au moyen d'une éponge ; ne pas laisser agir ces produits pour une période prolongée sur le plan parce qu'ils pourraient laisser des traces. Rincer ensuite avec de l'eau et du savon et essuyer avec un chiffon sec. Éviter l'usage quotidien de détergents agressifs ou de produits industriels. Les dégraissants normaux sont largement suffisants pour un excellent nettoyage du top dans la mesure où la surface en quartz est extrêmement compacte et la saleté s'enlève très facilement.

PLANS EN DEKTON

CARACTÉRISTIQUES

Le Dekton® est un mélange composé de plus de 20 minéraux naturels. Dans son processus de production sont introduits du verre, des matériaux céramiques et du Silestone de très haute qualité. Pour créer ce matériau, on utilise la Technologie de Frittage des Particules, en utilisant des conditions de haute pression et de températures élevées qui donnent la possibilité d'accélérer et de réaliser en peu de temps ces mutations métamorphiques auxquelles la pierre naturelle est soumise depuis des milliers d'années.

ABRASIONS

Le plan en Dekton résiste bien aux rayures et aux abrasions causées par des ustensiles de cuisine. Cependant, pour une meilleure durée de vie de l'aspect original du plan, il est toujours conseillé d'utiliser des planches à découper.

CHALEUR

Des contacts occasionnels avec des aliments ou des liquides brûlants ne provoquent pas de dommages au plan. Les objets brûlants (casserole chaude, cafetière, fers à repasser chauds et autres objets semblables) ne doivent jamais être posés directement sur le plan afin d'éviter des taches irrémédiables ou des ruptures. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire attention aux fours et aux autres appareils électroménagers à poser, en mesure de produire de fortes chaleurs, dans la mesure où, s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, peuvent avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du plan de cuisson les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau pour éviter les résidus de calcaire embêtants.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) n'endommagent pas le plan, tout comme les détergents neutres classiques. Toujours nettoyer la surface lorsque les taches sont fraîches.

NETTOYAGE PLANS FINITION BRILLANTE

Pour le nettoyage quotidien utiliser une éponge ou le chiffon en microfibre ARMONY humidifié avec de l'eau, des détergents neutres ou des produits pour les vitres. Pour les taches rebelles, il est conseillé d'utiliser des détergents plus agressifs (dégraissants et détergents crémeux) à enlever immédiatement au moyen d'une éponge ; ne pas laisser agir ces produits pendant une durée prolongée sur le plan parce qu'ils pourraient laisser des traces. Rincer ensuite avec de l'eau et du savon et essuyer avec un chiffon sec. Éviter l'usage quotidien de détergents agressifs ou produits industriels. Les dégraissants normaux sont largement suffisants pour un excellent nettoyage du plan dans la mesure.

PLANS EN GRÈS LAMINAM ET INALCO MDI

CARACTÉRISTIQUES

Grâce au processus de production utilisé, aux matières premières de haute qualité et aux températures de cuisson d'environ 1200°, les plans en Grès ont des caractéristiques de résistance à la chaleur, aux taches, aux rayures et ont des propriétés hydrofuges. Pour ces raisons, les opérations de nettoyage du plan s'avéreront simples et efficaces. Toute particule de coloration différente ne constitue pas un défaut mais doit être considérée comme caractéristique intrinsèque de la matière première utilisée et en tant que telle n'en altère pas le prestige esthétique et fonctionnel.

ABRASIONS

Le plan en grès résiste bien aux rayures et aux abrasions causées par des ustensiles de cuisine. Cependant, pour une meilleure durée de vie de l'aspect original du plan, il est toujours conseillé d'utiliser des planches à découper.

CHALEUR

Des contacts occasionnels avec des aliments ou des liquides brûlants ne provoquent pas de dommages au plan. Les objets brûlants (casserolles chaudes, cafetières, fers à repasser chauds et autres objets semblables) ne doivent jamais être posés directement sur le plan afin d'éviter des taches irrémédiables ou des ruptures. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire attention aux fours et aux autres appareils électroménagers à poser, en mesure de produire de fortes chaleurs, dans la mesure où, s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, peuvent avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du plan de cuisson les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau pour éviter les résidus de calcaire embêtants.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) n'endommagent pas le plan, tout comme les détergents neutres classiques. Toujours nettoyer la surface lorsque les taches sont fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau. Les plaques en grès porcelainé sont constituées par une surface presque complètement imperméable, donc extrêmement facile à nettoyer. Pour un entretien normal des plans en grès, utiliser un chiffon doux humide et souple, ou bien le chiffon en microfibre ARMONY. En général, il est possible d'utiliser également des détergents neutres, en rinçant et essuyant ensuite avec un chiffon sec. En cas de taches rebelles, il est possible de procéder, selon la nature de l'agent tachant avec des techniques de nettoyage plus incisives, en utilisant certains produits spécifiques comme : des détergents non-abrasifs à pH neutre, des détergents légèrement abrasifs, des détergents acides ou basiques. Pour enlever les taches ou les résidus de calcaire, utiliser des produits anticalcaires en les appliquant au moyen d'une éponge humide sur toute la surface du panneau. Il est fondamental de respecter les informations reportées sur les fiches techniques et les étiquettes des produits utilisés.

ÉVITER

- L'utilisation de l'acide fluorhydrique (présente par exemple dans les produits de dégrèvement);
- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de solvants à proximité des bords.

PLANS EN MARBRE

CARACTÉRISTIQUES

Le marbre est un matériau d'origine sédimentaire calcaire cristallin composé principalement de carbonate de calcium. S'agissant d'un matériau naturel, les variations chromatiques aussi bien du fond que des veines ou des taches,

même à l'intérieur de la même plaque, comme les Marmorine blanches, les concentrations de taroli (micro-trous) et de piriti, les veines et les brèches de finition/dimension à chaque fois différentes, les micro-ruptures et les veines stuquées ou résinées, les creux, les taches claires ou foncées même à l'intérieur de la même plaque et de petits fossiles, doivent être considérés comme étant propre à ce matériau. Le produit peut se modifier en acquérant un aspect encore plus précieux et unique au cours des années.

ABRASIONS

Ces plans, en raison de leur structure calcaire, ne sont pas particulièrement résistants aux chocs et aux abrasions. Les ustensiles de cuisine et en général les objets, si on les fait glisser sur le plan, peuvent rayer la surface de ce dernier ; éviter donc de laisser glisser des objets sur le plan et lors des opérations normales de cuisine, utiliser toujours une planche à découper ou un dessous de casserole. Pour cette raison, éviter d'utiliser des pailles de fer, des substances abrasives et des détergents en poudre.

CHALEUR

La chaleur peut causer des opacités de la surface du plan. Éviter de mettre en contact direct avec le plan de travail, des objets en mesure de délivrer une forte chaleur comme des casseroles chaudes, cafetières, fers à repasser, etc. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire particulièrement attention aux fours à poser, dans la mesure où s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent surchauffer la surface du plan de travail et avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson, les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau pour éviter les résidus de calcaire embêtants.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) peuvent altérer la surface du plan. Faire particulièrement attention aux produits contenant des substances acides, comme l'acide citrique (présente par exemple dans les fruits, les tomates et les agrumes) qui agissent sur la surface brillante en enlevant le brillant naturel ou bien même en la corrodant. Essuyer immédiatement tout dépôt de liquide pour éviter les taches, les décolorations ou les altérations dues aux absorptions. Faire attention à l'eau dans la mesure où elle contient des substances (sels, calcaire ou substances chimiques) qui favorisent l'apparition de taches ou traces difficiles à enlever. Nettoyer le plan toujours lorsque la tache est fraîche. Pour réduire ces risques, nous traitons les marbres selon les techniques d'imperméabilisation les plus modernes. Même le meilleur traitement, comme celui que nous appliquons, diminue normalement son efficacité au bout de deux/trois mois, période qui veut varier en fonction de l'utilisation du plan. Il est donc très important de le rénover périodiquement, en utilisant les produits prévus à cet effet en vente auprès de nos revendeurs. Pour l'application, suivre scrupuleusement les instructions reportées sur l'emballage, tout en sachant que le traitement ne protège pas le plan de l'action des substances acides (par ex. jus de citron ou produits anticalcaire). Pour un entretien normal des plans en granit, utiliser de l'eau tiède et du savon neutre en les essuyant avec un chiffon doux, ou bien le chiffon en microfibre ARMONY.

ÉVITER

- Le contact avec des substances acides et huileuses (citron, agrumes, jus de fruit, vin, vinaigre, huile café, etc.) qui pourraient créer des taches et opacifier le matériau;
- L'utilisation d'eau de javel et d'ammoniaque;
- L'utilisation d'alcool dans la mesure où cela pourrait laisser des traces dues au colorant;
- Absolument l'utilisation de solvants comme l'acétone et les diluants. à la trinitrine.

- L'utilisation de produits qui contiennent des substances acides ou anticalcaire;
- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de paille de fer.

ATTENTION

Ne pas monter debout sur le plan et éviter de le charger excessivement. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds qui pourraient tomber directement sur le plan, en abimer la surface et en particulier les bords.

PLANS EN GRANIT

CARACTÉRISTIQUES

Le granit est un produit naturel d'origine volcanique avec une structure poreuse et en même temps compacte, particulièrement résistante aux abrasions et aux sollicitations de choc. S'agissant d'un matériau naturel, les variations chromatiques aussi bien du fond que des veines ou les taches, également à l'intérieur de la même plaque, les veines de finition/dimension à chaque fois différentes, les micro-ruptures et les veines stuquées ou résinées, les creux, les taches claires ou foncées, les écaillages également à l'intérieur de la même plaque qui pourraient s'accroître avec l'opération de flambage, doivent être considérés comme étant propres à ce matériau. Le produit peut se modifier en acquérant un aspect encore plus précieux et unique au cours des années.

ABRASIONS

Le granit est par sa nature un produit qui garantit des prestations élevées de résistance aux rayures, aux chocs et aux abrasions. Éviter cependant de laisser glisser des objets sur le plan et lors des opérations normales de cuisine, utiliser toujours une planche à découper ou un dessous de casserole. Pour cette raison, éviter d'utiliser des pailles de fer, des substances abrasives et des détergents en poudre.

CHALEUR

Le granit est en général peu sensible à la chaleur. Éviter toutefois de mettre en contact direct avec le plan de travail, des objets en mesure de délivrer une forte chaleur comme des casseroles chaudes, cafetières, fers à repasser, etc. Utiliser un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire particulièrement attention aux fours à poser, dans la mesure où s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent surchauffer la surface du plan de travail et avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson, les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau pour éviter les résidus de calcaire embêtants.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) peuvent altérer la surface du plan. Faire particulièrement attention aux produits contenant des substances acides, comme l'acide citrique (présent par exemple dans les fruits, les tomates et les agrumes) qui agissent sur la surface brillante en enlevant le brillant naturel ou bien même en la corrodant. Essuyer immédiatement tout dépôt de liquide pour éviter les taches. Faire attention à l'eau dans la mesure où elle contient des substances (sels, calcaire ou substances chimiques) qui favorisent l'apparition de taches ou traces difficiles à enlever. Nettoyer le plan toujours lorsque la tache est fraîche. Pour réduire ces risques, nous traitons les marbres selon les techniques d'imperméabilisation les plus modernes. Même le meilleur traitement, comme celui que nous appliquons, diminue normalement son efficacité au bout de deux/trois mois, période qui veut varier en fonction de l'utilisation du plan. Il est donc très important de le rénover périodiquement, en utilisant les produits prévus à cet effet en vente auprès de nos revendeurs. Pour l'application, suivre scrupuleusement les instructions reportées sur l'emballage,

tout en sachant que le traitement ne protège pas le plan de l'action des substances acides (par ex. jus de citron ou produits anticalcaire). Pour un entretien normal des plans en granit, utiliser de l'eau tiède et du savon neutre en les essuyant avec un chiffon doux, ou bien le chiffon en microfibre ARMONY.

ÉVITER

- Le contact avec des substances acides et huileuses (citron, agrumes, jus de fruit, vin, vinaigre, huile café, etc.) qui pourrait créer des taches et opacifier le matériau;
- L'utilisation d'eau de javel et d'ammoniaque;
- L'utilisation d'alcool dans la mesure où cela pourrait laisser des traces dues au colorant;
- Absolument l'utilisation de solvants comme l'acétone et les diluants à la trinitrine;
- L'utilisation de produits qui contiennent des substances acides ou anticalcaire;
- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de paille de fer.

PLANS EN FENIX NTM

CARACTÉRISTIQUES

Les plans FENIX NTM des cuisines Armony sont obtenus grâce à la nanotechnologie et sont traités avec des résines thermoplastiques de dernière génération. Grâce à la technologie utilisée, FENIX NTM se distingue par ses propriétés spécifiques qui facilitent le processus normal de nettoyage et ne requièrent pas d'entretien particulier de ce matériau : extrême facilité de nettoyage, abattage élevé de la charge bactérienne et propriété anti-moisissure, grande résistance au frottement, aux rayures et à l'abrasion, tout comme aux solvants acides et aux réactifs d'usage domestique.

ABRASIONS

En raison de sa structure particulière, le plan en FENIX NTM garantit des prestations élevées de résistance aux rayures, aux chocs et aux abrasions. Les ustensiles de cuisine et en général les objets, si on les fait glisser sur le plan, peuvent rayer la surface de ce dernier ; éviter donc de laisser glisser des objets sur le plan et lors des opérations normales de cuisine, utiliser toujours une planche à découper ou un dessous de casserole. Pour cette raison, éviter d'utiliser des pailles de fer, des substances abrasives et des détergents en poudre. Grâce à l'utilisation de nanotechnologie pour la production du FENIX NTM, d'éventuelles micro-rayures peuvent être régénérées ou avec l'utilisation d'une éponge en mousse métallique ; connue également sous le nom de gomme magique, avec des mouvements circulaires.

CHALEUR

Les variations naturelles de température et d'humidité ne compromettent pas les propriétés du FENIX NTM qui conserve intactes ses caractéristiques physiques. Les chocs thermiques, même à des températures élevées et avec l'humidité conséquente, n'ont pas d'effet sur l'aspect et les propriétés du panneau Armony. Éviter toutefois de mettre en contact direct avec le plan de travail, des objets en mesure de délivrer une forte chaleur comme des casseroles chaudes, cafetières, fers à repasser, etc. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire particulièrement attention aux fours à poser, dans la mesure où s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent surchauffer la surface du plan de travail et avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson, les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en

appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau pour éviter les résidus de calcaire embêtants.

TACHES ET NETTOYAGE

Entretien ordinaire: la surface de FENIX NTM doit être nettoyée régulièrement mais ne requiert pas un entretien particulier; il suffit d'utiliser un chiffon doux humide ou bien le chiffon en microfibre Armony humide, avec de l'eau chaude et des détergents neutres. Tous les produits détergents et désinfectants domestiques normaux sont bien tolérés. Il est conseillé d'utiliser une éponge en mousse mélaminée ; connue également sous le nom de gomme magique, pour la saleté plus rebelle, l'utiliser humidifiée avec de l'eau qui la rend légèrement abrasive. Pour les taches de gras et d'huile, il est conseillé d'utiliser des produits dégraissants d'utilisation domestique, rincer ensuite et essuyer la surface. Il est recommandé de toujours nettoyer le plan lorsqu'une tache est fraîche et d'essuyer immédiatement d'éventuelles gouttes d'eau.

NETTOYAGE TACHES DE CALCAIRE

Les taches et les résidus de calcaire s'enlèvent avec des produits anticalcaire (éviter le contact avec des surfaces en acier, plan de cuisson/évier) en les appliquant au moyen d'une éponge humide sur toute la surface du top avec des mouvements circulaires. Les étaler de façon uniforme et les laisser agir pendant une minute environ. Rincer abondamment en enlevant l'anticalcaire du plan.

ÉVITER

- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de paille de fer;
- Les produits avec un contenu acide élevé et très alcalins dans la mesure où ils pourraient tacher la surface.

ATTENTION

Ne pas monter debout sur le plan et éviter de le charger excessivement. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds qui pourraient tomber directement sur le plan, en abimer la surface et en particulier les bords.

PLANS EN LAMINÉ, STRATIFIÉ

CARACTÉRISTIQUES

Les plans en laminé des cuisines Armony sont tous HPL (High Pressure Laminate), constitués donc par de nombreuses couches de papier imprégné avec des résines thermodurcissantes et compactes à travers l'action combinée de la chaleur et de la haute pression. Ce traitement confère une bonne solidité au matériau, une résistance aux rayures, aux chocs, aux abrasions, aux substances chimiques et à la chaleur. Le laminé HPL est un matériau constitué par des couches en fibre cellulose, imprégnées avec des résines thermodurcissantes et donc soumises à l'action combinée et simultanée de pression et chaleur exercée dans des presses spéciales pour un temps déterminé et variable en fonction de la typologie du laminé. Ce matériau possède d'exceptionnelles qualités de dureté et de résistance aux rayures, aux chocs, aux abrasions, aux agents chimiques, aux bactéries et à la chaleur. Le laminé a la particularité d'être coloré uniformément dans toute son épaisseur. Le Stratifié HPL est un matériau d'excellente qualité pour ses potentialités fonctionnelles et esthétiques, comme la résistance à l'usure, à la vapeur et il est très hygiénique. Il est constitué à l'intérieur par des couches de fibres de cellulose imprégnées avec des résines phénoliques et superficiellement par une ou plusieurs couches de fibres cellulose avec une fonction esthétique, imprégnées avec des résines thermodurcissantes et reliées ensemble par un processus à haute pression.

ABRASIONS

En raison de sa structure particulière, le plan en laminé HPL garantit des prestations élevées de résistance aux rayures, aux chocs et aux abrasions. Éviter toutefois l'utilisation de paille de fer ou de pâtes particulièrement abrasives qui pourraient altérer la finition de la surface et des bords et l'utilisation de couteaux ou d'ustensiles tranchants directement sur le plan, sans planche à découper.

CHALEUR

Les variations naturelles de température et d'humidité ne compromettent pas les propriétés du Laminé HPL qui conserve intactes ses caractéristiques physiques. Les chocs thermiques, même à des températures élevées, n'ont pas d'effet sur l'aspect et les propriétés du panneau Armony. Éviter toutefois de mettre en contact direct avec le plan de travail, des objets en mesure de délivrer une forte chaleur comme des casseroles chaudes, cafetières,

fers à repasser, etc. Utiliser un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire particulièrement attention aux fours à poser, dans la mesure où s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent surchauffer la surface du plan de travail et avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson, les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau.

TACHES ET NETTOYAGE

Entretien ordinaire: la surface doit être nettoyée régulièrement mais ne requiert pas d'entretien particulier; il suffit d'utiliser un chiffon doux humide ou bien le chiffon en microfibre Armony humide, avec de l'eau chaude et des détergents neutres ou de l'alcool. Tous les produits détergents et désinfectants domestiques normaux sont bien tolérés. Pour les taches de gras et d'huile, il est conseillé d'utiliser des produits dégraissants d'utilisation domestique, rincer ensuite et essuyer la surface. Il est recommandé de toujours nettoyer le plan lorsqu'une tache est fraîche et d'essuyer immédiatement d'éventuelles gouttes d'eau.

NETTOYAGE TACHES DE CALCAIRE

Les taches et les résidus de calcaire s'enlèvent avec des produits anticalcaire (éviter le contact avec des surfaces en acier, plan de cuisson/évier) en les appliquant au moyen d'une éponge humide sur toute la surface du top avec des mouvements circulaires. Les étaler de façon uniforme et les laisser agir pendant une minute environ. Rincer abondamment en enlevant l'anticalcaire du plan.

ÉVITER

- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de paille de fer.
- Les produits avec un contenu acide élevé et très alcalins dans la mesure où ils pourraient tacher la surface.

ATTENTION

Ne pas monter debout sur le plan et éviter de le charger excessivement. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds qui pourraient tomber directement sur le plan, en abimer la surface et en particulier les bords.

PLANS EN ACIER

CARACTÉRISTIQUES

Pour la production, on utilise de l'Acier Inox 18/10 (dénommé AISI 304 selon le manuel AISI ou EN X 5 CrNi 1810 selon la réglementation EN 100882), où 18 indique le pourcentage de Chrome qui confère à l'alliage une résistance à la corrosion, alors que 10 indique le pourcentage de Nickel qui augmente la solidité et la résistance. Ces plans se distinguent également par leur fiabilité et leurs propriétés hygiéniques.

ABRASIONS

Une caractéristique propre au plan en acier est que dans l'usage quotidien, la surface se raye, dans la mesure où elle est facilement sujette aux incisions. Les ustensiles de cuisine et en général les objets, si on les fait glisser sur le plan, peuvent rayer la surface de ce dernier ; éviter donc de laisser glisser des objets sur le plan et lors des opérations normales de cuisine, utiliser une planche à découper ou un dessous de casserole. Pour cette raison, éviter d'utiliser des pailles de fer ou des éponges du côté abrasif, des substances et des détergents en poudre ou des liquides particulièrement abrasifs.

CHALEUR

Des contacts occasionnels avec des aliments ou des liquides brûlants ne provoquent pas de dommages au plan. Éviter toutefois de poser pour une durée prolongée des objets brûlants (casseroles chaudes, cafetières, fers à

repasser chauds et autres objets semblables) directement sur le plan afin d'éviter que la plaque ne se détache du support situé en dessous ou les halos sur la surface. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire attention aux fours et aux autres appareils électroménagers à poser, en mesure de produire de fortes chaleurs, dans la mesure où, s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, peuvent avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du plan de cuisson les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau, même si elle est suffisamment pure, peut contenir des sels, du fer, du calcaire, des substances chimiques (acides ou basiques) qui peuvent favoriser les taches d'oxydation ou de corrosion. En particulier, l'eau des nouvelles habitations peut contenir une petite quantité de substances ferreuses qui, si elles restent longtemps au contact avec l'acier, peuvent donner lieu à des oxydations. De plus, si on laisse stagner l'eau et la vapeur, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations et les oxydations, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) n'endommagent pas le plan, tout comme les détergents neutres. Pour maintenir l'acier en bon état, ne pas oublier de nettoyer après l'usage la surface avec de l'eau et du savon ou avec un détergent neutre en frottant la surface avec une éponge en matière synthétique ou bien avec le chiffon en microfibre Armony, avec un mouvement qui suit le sens du satinage, en ayant soin de bien rincer et éventuellement bien essuyer avec un chiffon doux. Ne pas laisser pendant une période prolongée des résidus de tomate, de lait, de café, des boîtes en fer avec un fond mouillé et d'objets en fer en général, surtout s'ils sont humides, sur le plan de travail ou à l'intérieur de l'évier en acier. Il est précisé que si les actions citées ci-dessus se produisent de façon persistante sur les surfaces en acier inox, cela peut donner origine à une attaque corrosive de nature électrochimique. Pour les taches rebelles comme le calcaire, les substances grasses brûlantes etc., utiliser du vinaigre blanc chaud ou de l'alcool dénaturé. Rincer abondamment et essuyer avec un chiffon doux. Si après quelques temps, l'acier se présente mat ou avec des taches particulièrement rebelles, intervenir avec des détergents ou des crèmes spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce. Nettoyer toujours lorsque les taches sont fraîches. Nettoyage de l'évier en cas de plans avec zone lavage intégrée. En outre, des stagnations d'eau peuvent se produire sur les vasques, et il est recommandé de les essuyer après toute utilisation de l'évier pour éviter des traces de calcaire. Ne pas laisser d'éponges mouillées, de paille de fer, d'aliments ni de liquides acides ou salins en contact avec la surface pour une durée prolongée.

ÉVITER

- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur.
- L'utilisation de paille de fer.
- Les produits avec un contenu acide élevé et très alcalins dans la mesure où ils pourraient tacher la surface.

ATTENTION

Ne pas monter debout sur le plan et éviter de le charger excessivement. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds qui pourraient tomber directement sur le plan, en abimer la surface et en particulier les bords.

PLANS EN KRION

Nous vous conseillons de suivre les suggestions suivantes et/ou les informations que vous trouverez de façon plus détaillée dans les "Instructions pour l'utilisation et l'entretien de PORCELLANOSA fourni en dotation avec le plan".

CARACTÉRISTIQUES

Le KRION est un matériau composite avancé, formé par des minéraux naturels et des polymères acryliques très purs, résistants, hygiéniques, hypo-allergéniques, hydrofuges, réparables et non toxiques. Au moment de l'installation, le KRION a un aspect satiné et brillant et avec le temps il a tendance à prendre un aspect plus lisse et doux. Afin que cette transformation

s'effectue de façon uniforme, se conformer au manuel « Instructions pour l'utilisation et l'entretien de PORCELLANOSA ». Le KRION peut également être collé (seulement par du personnel qualifié et certifié KRION) en effectuant des soudures qui permettent l'union entre un ou plusieurs plans différents avec pour résultat, une surface à l'aspect monolithique.

ABRASIONS

Les ustensiles de cuisine et en général les objets, si on les fait glisser sur le plan, peuvent rayer la surface de ce dernier; éviter donc de laisser glisser des objets sur le plan et lors des opérations normales de cuisine, utiliser une planche à découper ou un dessous de casserole. Pour cette raison, éviter d'utiliser des pailles de fer, des substances abrasives et des détergents en poudre. Le Corian® est toutefois un matériau réparable par du personnel autorisé.

CHALEUR

Éviter de mettre en contact direct avec le plan de travail, des objets en mesure de délivrer une forte chaleur comme des casseroles chaudes, cafetières, fers à repasser, etc. Utiliser toujours un dessous de casserole ou autre support résistant à la chaleur. Faire particulièrement attention aux fours à poser, dans la mesure où s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent surchauffer la surface du plan de travail et avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans. Pendant la cuisson, il est recommandé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson, les casseroles, les poêles, les grills, afin d'éviter des problèmes non seulement au plan de travail mais aussi aux rehausses et dos.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) peuvent altérer la surface du plan. Essuyer immédiatement tout dépôt de liquide pour éviter les taches, les décolorations et les altérations d'absorptions. Pour les indications relatives aux produits de nettoyage spécifiques, se référer au manuel « Instructions pour l'utilisation et l'entretien du DuPont Corian® que vous trouverez fourni avec le top. Il est recommandé de nettoyer le plan toujours lorsque les taches sont fraîches. Pour un entretien ordinaire, il suffit d'utiliser de l'eau chaude et d'essuyer avec un chiffon doux. Pour les taches plus rebelles, utiliser un chiffon humide et une crème abrasive légère. Nettoyage hebdomadaire de l'évier en cas de plans avec des zones de lavage intégrées : Éliminer tous les résidus d'huile et de graisse des préparations normales des aliments se trouvant sur l'évier en utilisant un détergent ou une solution pour surfaces solides. Vaporiser une solution composée de 3/4 d'eau de javel et d'1/4 d'eau sur l'évier et laisser agir quelques heures ou pendant la nuit. Le temps d'exposition devrait être limité à 16 heures. Le matin, rincer ou nettoyer avec un chiffon humide.

NETTOYAGE TACHES DE CALCAIRE

Les taches et les résidus de calcaire s'enlèvent avec des produits anticalcaire (éviter le contact avec des surfaces en acier, plan de cuisson/évier) en les appliquant au moyen d'une éponge humide sur toute la surface du top avec des mouvements circulaires. Les étaler de façon uniforme et les laisser agir pendant une minute environ. Rincer abondamment en enlevant l'anticalcaire du plan.

ÉVITER

- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de paille de fer;
- Les produits avec un contenu acide élevé et très alcalins dans la mesure où ils pourraient tacher la surface.

ATTENTION

Ne pas monter debout sur le plan et éviter de le charger excessivement. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds qui pourraient tomber directement sur le plan, en abimer la surface et en particulier les bords.

PLANS EN VERRE

CARACTÉRISTIQUES

Les plans en verre trempé sont obtenus par une plaque de verre extra-clair, réchauffée à haute température jusqu'au ramollissement de la structure. Extraite du four, elle est brusquement refroidie avec des jets d'air froid à haute pression qui produisent le raidissement de la structure externe et une mise en tension élevée de la partie interne du verre. Ce procédé augmente de façon remarquable (jusqu'à 6 fois) les caractéristiques de résistance mécanique à la flexion et de résistance aux chocs thermiques. Lorsque ces verres se cassent, ils se brisent en de nombreux petits éclats non coupants, pour cette raison le verre trempé est considéré comme un produit sûr, sous l'aspect anti-accident. Les verres trempés en raison de leur permanence dans les fours à température élevée peuvent présenter de légères ondulations et des petits points de brûlure qui ne doivent pas être considérés comme des défauts mais comme des caractéristiques de la température ; ils ne portent pas préjudice à l'esthétique ni aux prestations du plan et ne sont visibles que dans certaines conditions de lumière réfléchie ou à une distance proche du plan. Le plan en verre est verni à l'arrière et grâce à ses caractéristiques naturelles de transparence, absorbe frontalement et sur les bords externes, la lumière dont il est irradié. La qualité de lumière et son orientation peuvent donner lieu à des nuances de couleur qui peuvent créer de légères variations si elles sont comparées avec des parties jouissant d'une exposition à la lumière différente, c'est une caractéristique naturelle, due à la réflexion élevée du verre.

ABRASIONS

Le processus de durcissement auquel est soumis le verre confère en même temps une assez bonne capacité de résistance aux abrasions ou aux ruptures. Les ustensiles de cuisine et en général les objets, si on les fait glisser sur le plan, peuvent toutefois rayer la surface de ce dernier ; éviter donc de laisser glisser des objets sur le plan et lors des opérations normales de cuisine, utiliser une planche à découper ou un dessous de casserole. Pour cette raison, éviter d'utiliser des pailles de fer. Attention à ne pas faire tomber directement sur le plan des objets qui pourraient l'endommager de façon irrémédiable, comme par exemple des couteaux, des couverts, des verres, etc.

CHALEUR

Les plans en verre sont en général plus résistants à la chaleur que d'autres types de plan, mais il est nécessaire d'éviter de poser sur les plans des casseroles chaudes (faire particulièrement attention à la cafetière), des fers à repasser, des fours, des micro-ondes ; utiliser toujours un dessous de casserole. Pendant que l'on cuisine, éviter de faire dépasser du bord du plan de cuisson des casseroles, des poêles et des grills, dans la mesure où ils pourraient endommager le dos et la rehausse.

EAU ET VAPEUR

L'eau et la vapeur n'endommagent pas le plan mais, si elles stagnent, elles peuvent pénétrer en profondeur dans les jonctions. Afin de prévenir les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions entre les plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, éviter de faire stagner l'eau en l'enlevant immédiatement et de laisser entrouverte la porte du lave-vaisselle en fin de lavage. Au cas où il y aurait des infiltrations, intervenir rapidement en appelant le revendeur pour éviter des dommages conséquents aux meubles. Essuyer immédiatement d'éventuelles stagnations d'eau.

TACHES ET NETTOYAGE

Résistant aux taches, facile à nettoyer, le plan en verre ne requiert pas d'entretien particulier. Il n'absorbe pas les liquides et a un excellent niveau de protection en présence de produits d'utilisation quotidienne, comme les détergents neutres classiques. Sa surface, totalement non-poreuse, empêche l'absorption d'aliments et ne requiert pas l'utilisation d'agents chimiques protecteurs. En raison des caractéristiques propres au verre et de ses surfaces parfaitement lisses et antistatiques, il sera facile de nettoyer et de maintenir les plans propres. La saleté normale est facile à enlever au moyen d'un chiffon humide ou bien le chiffon en microfibre Armony S.p.a., humidifié avec de l'eau ou avec un détergent normal pour vitres. Pour les taches plus tenaces (particules de gras alimentaire, cire, silicone, etc.) utiliser de l'eau de javel ou des détergents agressifs à enlever avec une éponge, puis rincer et essuyer. Les taches et les résidus de calcaire peuvent être enlevés au moyen d'un produit anticalcaire ou du vinaigre ; appliquer le produit, le laisser agir pendant quelques minutes et rincer. Juste après l'installation du plan, il est conseillé d'en nettoyer soigneusement la surface pour éviter les éventuels résidus de mastic et de silicone pendant le montage. Nettoyer toujours lorsque les taches sont fraîches.

ÉVITER

- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur;
- L'utilisation de paille de fer;
- D'endommager le laquage dans la zone inférieure du plan.

PLANS SNACK PLAQUÉS

CARACTÉRISTIQUES

Les plans plaqués sont réalisés avec des panneaux, revêtus par une plaque de bois tranché. L'origine naturelle du produit peut causer des modifications de son aspect, caractéristique qui le rendra plus précieux et unique au cours des années. Le bois est une matière première naturelle, il présente ainsi des différences de couleur, de veines et de structure qui ne sont pas considérées comme des défauts, dans la mesure où elles font partie des caractéristiques intrinsèques du produit. Au cours du temps, le bois subit des variations de couleur.

CHALEUR

Éviter de mettre en contact direct avec le plan de travail, des objets en mesure de délivrer une forte chaleur comme des casseroles chaudes, des cafetières, des fers à repasser, etc. Utiliser toujours des dessous de casserole. Faire particulièrement attention aux fours à poser, dans la mesure où s'ils ne sont pas suffisamment isolés dans la partie en dessous de l'appareil, ils peuvent surchauffer la surface du plan de travail et avec le temps créer des ruptures ou altérer la couleur des plans.

EAU ET VAPEUR

S'agissant de bois, le plan est particulièrement sensible à l'eau et à la vapeur. Éviter de faire stagner l'eau en l'essuyant immédiatement avec un chiffon ou du papier absorbant.

TACHES ET NETTOYAGE

Les produits normaux utilisés dans la cuisine (huile, vinaigre, tomate, etc.) peuvent altérer la surface du plan. Pour un entretien normal du plan utiliser un chiffon doux, humide et souple, ou bien le chiffon en microfibre Armony S.p.a.. Pour les taches persistantes, utiliser un chiffon avec un produit spécifique pour le nettoyage du bois (pas d'alcool ni de solvant). Pour bien nettoyer également les pores les plus petits, suivre la direction des veines. Rincer ensuite avec le chiffon bien essoré et essuyer soigneusement toutes les surfaces. Toujours nettoyer le plan lorsque les taches sont fraîches et essuyer immédiatement les éventuelles gouttes d'eau.

ÉVITER

- L'utilisation d'alcool, de solvants, de détachants;
- L'eau de javel et l'ammoniaque;
- Prodotti a base di cere d'api o rinvigori poiché
- Vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle parti opache
- D'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil pour retarder le processus de variations de couleur que le bois peut subir au cours du temps.

ATTENTION

Ne pas monter debout sur le plan et éviter de le charger excessivement. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds qui pourraient tomber directement sur le plan, en abimer la surface et en particulier les bords.

04 | HOTTES

Allumer toujours la hotte pendant les opérations de cuisson dans la mesure où la fumée et la vapeur, au bout d'un certain temps, peuvent endommager la cuisine. Allumer le moteur avant de commencer à cuisiner et éteindre le moteur 10 minutes après avoir terminé la cuisson. Pour maintenir l'appareil en état d'efficacité parfaite, il est nécessaire d'effectuer un entretien correct et constant. Dans les plans de cuisson à induction, la vapeur d'eau se génère en phase d'utilisation, surtout pendant de longues cuissons ou ébullitions, elle pourrait se condenser de façon importante sur le fond de la hotte. En effet, des préparations particulières d'aliment (cuisson de pâtes, ébullitions, préparation de soupes et/ou plats en sauce) qui requièrent des durées plus longues et une forte chaleur génèrent une production intense de vapeur avec par conséquent, la chute de gouttes d'eau sur le dos, le top, les plans de cuissons, etc. Cela se produit dans la mesure où les plans à induction ne transmettent pas la chaleur vers le haut, comme par exemple avec les autres systèmes, ils ne permettent pas la « préchauffe » du fond de l'aspirateur. Ainsi, il est conseillé d'utiliser, lorsque cela est possible, les couvercles pour contenir les fuites de vapeur. Cet inconvénient, inhérent à la nature du produit ne pourra pas être considéré comme un défaut et ne pourra pas faire l'objet de contestation.

ENTRETIEN

Hotte aspirante : la hotte est dotée de filtre anti-graisse qui a la fonction de retenir les particules grasses en suspension et de protéger le moteur aspirant. Le filtre est situé dans la partie interne de la grille d'aspiration et peut être fourni aussi bien en matière synthétique qu'en métal. L'entretien du filtre anti-graisse varie selon le type utilisé. Le filtre anti-graisse synthétique ne peut être lavé et doit être remplacé tous les 2 mois. Il est conseillé de laver le filtre anti-graisse métallique tous les deux mois au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude avec du détergent. Laisse sécher avant de le remonter.

Hotte filtrante: la hotte est dotée de filtre à charbon végétal actif qui a la fonction de retenir les odeurs présentes dans le flux d'air qui le traverse. Le filtre à charbon ne peut pas être lavé et doit être remplacé tous les 3 mois environ, il est en vente auprès de nos revendeurs. Suivre les indications spécifiques pour chaque hotte fournie au chez le même constructeur.

HOTTES EN ACIER INOX

Même s'il est fort et résistant, l'acier inox requiert quelques précautions pour un entretien parfait.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Pour maintenir l'acier en bon état, afin d'éliminer les particules de gras qui se sont éventuellement déposées, nettoyer la surface avec de l'eau et du savon ou avec un détergent neutre en frottant la surface avec une éponge douce non abrasive ou bien avec le chiffon en microfibre Armony S.p.a., à l'aide d'un mouvement qui suit le sens du satinage, en ayant soin de rincer convenablement et d'essuyer correctement avec un chiffon doux. Effectuer ce qui vient d'être énoncé après chaque utilisation de la hotte dans la mesure où les dépôts de graisse peuvent générer des taches d'oxydation.

TACHES REBELLES

Pour les taches rebelles comme le calcaire, les substances grasses bouillantes, etc., utiliser du vinaigre blanc ou de l'alcool dénaturé ou bien 1/3 de détergent pour vitres + 2/3 d'anti-silicone. Rincer abondamment et essuyer avec un chiffon doux. Si après quelques temps l'acier de vient opaque ou présente des taches particulièrement rebelles, intervenir avec des détergents ou des crèmes spéciales que l'on trouve facilement dans le commerce.

ÉVITER

- L'utilisation de paille de fer et d'éponges abrasive;
- L'utilisation de produits agressifs, comme l'ammoniaque, l'eau de javel, les acides, les solvants et les anticalcaires;
- L'utilisation d'appareils avec jets de vapeur.

05 | AUTRES COMPOSANTS

PIEDS

PIEDS H. 8 RÉGLAGE INTERNE

Plaque de support pour pied en matière thermoplastique (Réglage +20mm/5mm). Les pieds positionnés à l'arrière se règlent avec une clé de réglage allongée prévue à cet effet pour atteindre facilement les pieds alors que pour le pied frontal, il suffit d'utiliser un tournevis ou simplement la main ou bien encore une clé de réglage, en dévissant et vissant le pied.

PIEDS H. 12/15

Plaque de support pour pied en matière thermoplastique avec un corps en métal galvanisé et pied en matière thermoplastique (Réglage +20mm/5mm). Ils se règlent facilement à la main ou à l'aide d'une clé de réglage prévue à cet effet, en dévissant et vissant le pied.

SYSTÈME MEDLEY (BIBLIOTHÈQUE ÉTAGÈRES)

Pour l'entretien des composants du système medley, faire référence aux chapitres suivants : aluminium anodisé/laqué: portes châssis aluminium anodisé/laqué, aluminium revêtu en bois tranché: portes et panneaux plaqués; dos laqués: portes et panneaux laqués; dos en bois tranché: portes et panneaux plaqués; dos en verre: plans verre; accessoires en acier inox: portes et panneaux acier.

SYSTÈME INFINITY

Pour l'entretien des composants du système INFINITY, faire référence aux chapitres suivants: aluminium anodisé, mélaminés et panneaux plaqués.

CHARNIÈRES

Pour les charnières de la gamme, l'entretien n'est pas nécessaire, exception faite de celles des meubles de l'évier, de l'égouttoir et de la poubelle; utiliser un chiffon sec et, si possible, du détergent avec de l'huile de vaseline. Ne pas laisser ouvertes à l'intérieur des meubles, les boîtes de détergents ou d'autres produits chimiques qui, dans le temps pourraient en causer l'oxydation.

CHARNIÈRES RALENTIES

Les charnières ralenties ont pour but de ralentir la fermeture des portes des de ralentissement commence son action quelques degrés après l'entrée en fonction du ressort de rappel qui varie, selon le type de charnière, de 12 à 18 degrés. Elles garantissent une fermeture parfaite et constante de la porte dans toutes les conditions, ambiances et applications. Technologie de ralentissement intégrée avec deux ralentisseurs à huile de silicone. Les deux ralentisseurs intégrés garantissent une constance exceptionnelle de la force de freinage en conférant à tout type de porte et de condition une fermeture parfaite. Les charnières sont dotées de plus du sélecteur innovant pour retarder l'action de ralentissement qui, lorsqu'il est activé, permet également aux portes les plus particulières de recevoir la force de freinage idéale. Si la porte est laissée ouverte dans une position qui se trouve en dehors de l'action du dispositif de freinage, elle reste immobile, cela vaut pour toutes les charnières aussi bien standard que ralenties. Ouverture porte: pour un fonctionnement correct, ouvrir la porte complètement ou presque.

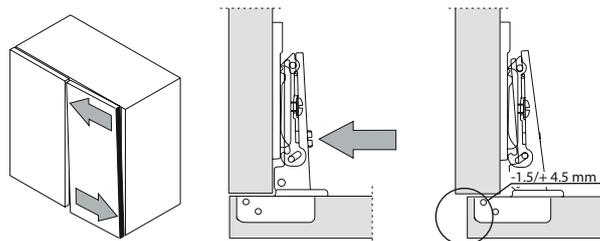
COULISSES TIROIRS

Les tiroirs/panier sont dotés d'arrêt anti-décrochage et d'invitation automatique de fermeture qui agit dans les 4/6 cm derniers.

RÉGLAGE CHARNIÈRES

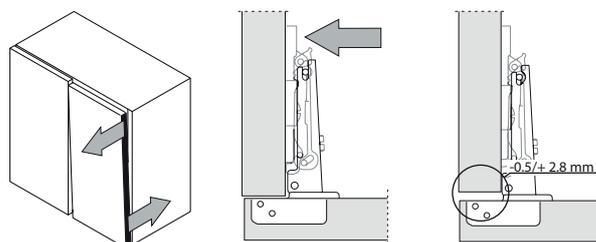
RÉGLAGE LATÉRAL

Pour régler latéralement la porte, agir sur la vis indiquée par la flèche. Un système breveté permet un déplacement correspondant à $-1.5 +4.5$ sans modifier la distance « L » entre la porte et le côté.



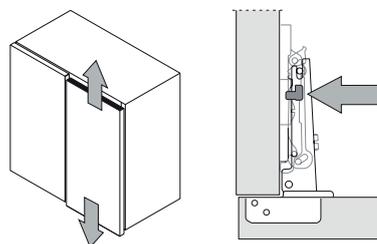
RÉGLAGE FRONTAL

Pour régler latéralement la porte, agir sur l'excentrique indiqué par la flèche. Le déplacement direct et calibré correspondant à $-0.5 +2.8$ s'effectue en même temps que la rotation.



RÉGLAGE VERTICAL

Pour régler verticalement, desserrer les deux vis indiquées par les flèches et bouger la porte manuellement. En fin d'opération, resserrer les vis.



fino

RÉGLAGE RALENTISSEMENT

Le système ralentisseur intégré peut être réglé en termes de puissance au moyen du levier situé dans la boîte en acier à la base du bras de la charnière. En déplaçant le levier sur le signe +, l'effet amorti est réduit de façon remarquable. Cette opération peut être utile dans les portes pour lesquelles la fermeture est très lente.



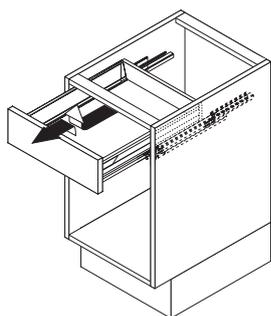
Levier noir sur signe +



Levier noir sur signe -

ANTARO AVEC EXTRACTION TOTALE: ACCROCHAGE ET DÉCROCHAGE DÉCROCHAGE DU TIROIR

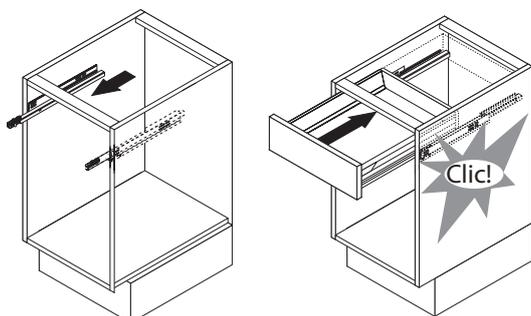
- Le tiroir est protégé par le décrochage involontaire
- Extraire le tiroir jusqu'à la butée, le soulever légèrement, l'abaisser et l'enlever.



léggerement,

ACCROCHAGE DU TIROIR

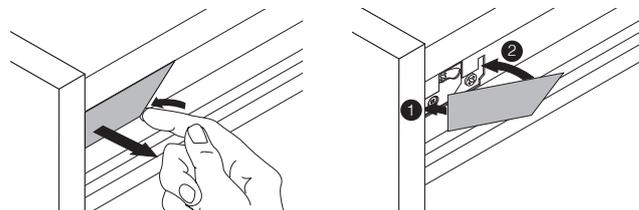
- Pour accrocher le tiroir extraire les coulisses
- Insérer le tiroir sur les coulisses extraites et le fermer complètement. On entendra le déclic d'accrochage



RÉGLAGE DE PRÉCISION DE LA FAÇADE

MONTAGE ET DÉMONTAGE DES PLAQUETTES DE COUVERTURE

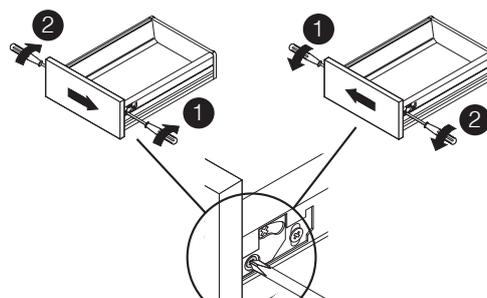
Les opérations de montage et de démontage des plaquettes de couverture peuvent être effectuées avec une extrême facilité. Pour monter les plaquettes de couverture, les accrocher sur le côté avant, puis appuyer jusqu'à l'enclenchement.

**RÉGLAGE LATÉRAL**

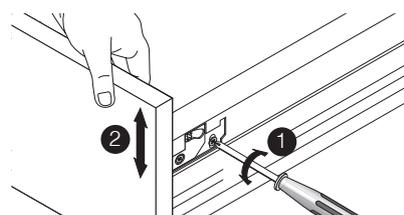
Réglage à gauche: visser les vis de réglage latéral gauche, puis dévisser dans la même proportion la vis de réglage du bord droit.

Réglage à droite: visser la vis de réglage latérale droite, puis dévisser dans la même proportion la vis de réglage du bord gauche.

Utiliser un tournevis "pozi-Drive 2". Ne pas serrer excessivement les vis de réglage.

**RÉGLAGE EN HAUTEUR**

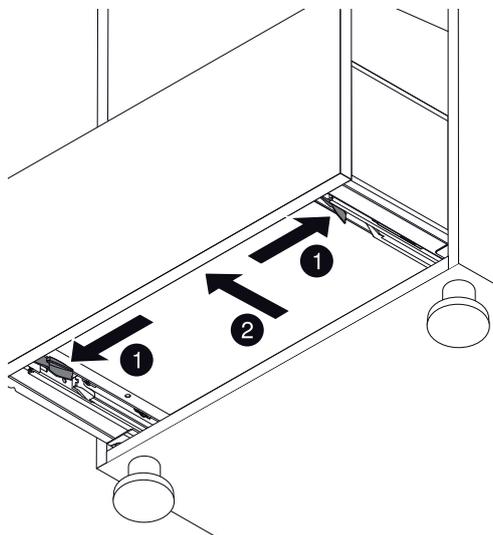
Desserrer la vis de réglage de la hauteur et mettre manuellement la façade dans la position désirée, puis serrer de nouveau la vis de réglage en tenant la façade immobile.



LEGRABOX AVEC EXTRACTION TOTALE: ACCROCHAGE ET DÉCROCHAGE

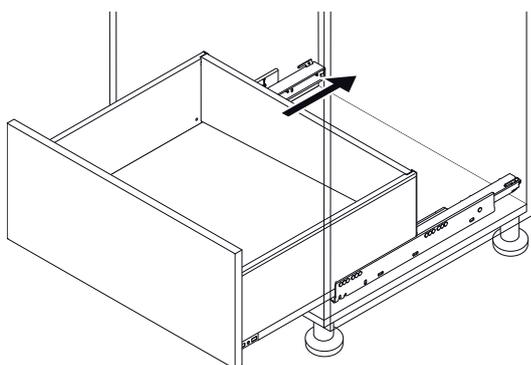
DÉCROCHAGE DU TIROIR

- Le tiroir est protégé par le décrochage involontaire
- Extraire le tiroir jusqu'à la battue, appuyer sur les deux petits leviers dans le côté inférieur du tiroir tiroir/panier, extraire totalement



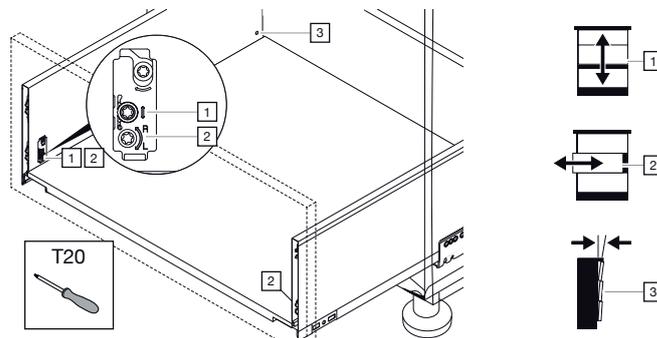
ACCROCHAGE DU TIROIR

- Laisser les coulisses fermées à l'intérieur de la structure
- Poser le tiroir environ au centre des coulisses
- Insérer complètement le tiroir en le faisant glisser sur les coulisses. On entendra l'enclenchement de l'accrochage



RÉGLAGE DE PRÉCISION

Enlever la plaque interne en plastique.
Suivre les indications reportées sur le dessin



ÉVITER

- De charger excessivement le tiroir/panier;
- De poser ou forcer le tiroir/panier lorsqu'il est ouvert;
- De fermer violemment le tiroir.

06 | ÉLECTROMÉNAGERS

Tous nos électroménagers sont sélectionnés parmi les meilleurs fabricants, des marques importantes, qui en plus de fournir une garantie de 2 ans sur leurs produits (tous certifiés CE et IMQ), peuvent également offrir un excellent service d'assistance. Chaque demande d'intervention doit donc être directement adressée aux centres d'assistance des fabricants que vous trouverez indiqués dans les manuels et dans les certificats de garantie de chaque électroménager. Même pour l'utilisation et l'entretien, il suffira de suivre les indications données par le fabricant.

LAVE-VAISSELLE: PROTECTION PLANS

Nous vous informons qu'en cas de montage d'un lave-vaisselle, il est toujours nécessaire d'installer "la bande auto-adhésive de protection vapeur" sous les plans de travail (sauf s'ils sont en granit ou en marbre) dans lesquels sont insérés le lave-vaisselle, conformément aux instructions fournies avec les différents électroménagers. Cette précaution permet de préserver les plans des dommages dus à la vapeur.

PLANS DE CUISSON À INDUCTION

Dans les plans de cuisson à induction, la vapeur d'eau se génère en phase d'utilisation, surtout pendant de longues cuissons ou ébullitions, elle pourrait se condenser de façon importante sur le fond de la hotte. En effet, des préparations particulières d'aliment (cuisson de pâtes, ébullitions, préparation de soupes et/ou plats en sauce) qui requièrent des durées plus longues et une forte chaleur génèrent une production intense de vapeur avec par conséquent, la chute de gouttes d'eau sur le dos, le top, les plans de cuissons, etc. Cela se produit dans la mesure où les plans à induction ne transmettent pas la chaleur vers le haut, comme par exemple avec les autres systèmes, ils ne permettent pas la « préchauffe » du fond de l'aspirateur. Ainsi, il est conseillé d'utiliser, lorsque cela est possible, les couvercles pour contenir les fuites de vapeur. Cet inconvénient, inhérent à la nature du produit ne pourra pas être considéré comme un défaut et ne pourra pas faire l'objet de contestation.

ATTENTION

Nous rappelons que l'utilisation des plans de cuisson à induction, s'ils ne sont pas installés avec leurs hottes respectives, peut provoquer de graves dommages aux éléments situés au-dessus (structure des meubles, portes, etc.). Nous vous précisons donc que nous ne serons pas tenus responsables ne cas de problèmes relatifs à ce qui est énoncé ci-dessus.

07 | SERVICE CLIENTS

ASSISTANCE

Notre Entreprise a sélectionné ses points de vente pour que vous puissiez disposer de conseillers adéquats au moment de la réalisation de votre projet cuisine et de techniciens adaptés au moment de la résolution des problèmes qui pourraient se présenter après l'achat. Une assistance qualifiée, qui assure une tranquillité totale à nos produits.

SUBSTITUTIONS, COMPLÉMENTS, CODE SERVICE CLIENT

Si vous voulez remplacer ou compléter la cuisine avec d'autres éléments ou avec de nouveaux électroménagers, adressez-vous à votre revendeur pour la définition de vos nécessités et pour commander ce que vous désirez. Le revendeur, porte-parole de l'entreprise est un point de référence pour les acheteurs, il vous aidera encore une fois à satisfaire correctement chacune de vos exigences. Sachez que nos cuisines sont toutes identifiées avec un code d'identification: un numéro à sept chiffres reporté sur une étiquette adhésive positionnée dans l'élément bas évier. Pour faciliter la demande de complément et/ou de substitution relative au modèle que vous avez demandé, recherchez le code d'identification avec lequel votre cuisine a été identifiée et communiquez-le à votre revendeur pour que l'on puisse obtenir, même à distance, tout type d'information sur les caractéristiques du modèle produit et livré. Si vous voulez remplacer ou intégrer la cuisine avec de nouveaux électroménagers, sachez de plus que l'Entreprise effectue des essais sur les électroménagers avant de les proposer au public, pour vérifier l'encastrement correct à l'intérieur de nos meubles de cuisine. Nous vous suggérons donc d'acheter des électroménagers qui ont été vérifiés directement par notre Entreprise. Une installation non correcte et non contrôlée pourrait compromettre le bon fonctionnement de vos électroménagers et endommager les meubles.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION ÉCOCOMPATIBLE

Dans la production de votre cuisine, nous avons cherché à appliquer les meilleures technologies disponibles afin de réduire l'impact environnemental des processus et des matériaux utilisés, en la rendant la plus sûre possible. Une fois que la cuisine est installée dans votre maison, vous aussi, pouvez agir de sorte à réduire l'impact de votre cuisine sur l'environnement et éviter de vous faire courir des risques ainsi qu'à vos enfants. A cet effet, nous nous permettons de vous indiquer quelques suggestions pratiques et simples.

CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

Lors de l'achat d'électroménagers, essayer de choisir ceux qui ont une haute efficacité énergétique (ex. classe A) ; cet investissement économique initial, par rapport aux classes énergétiques plus basses, engendrera des économies financières et énergétiques futures.

Cherchez à ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur ou du congélateur parce qu'avec la porte ouverte, le moteur fonctionne en continuation et cause ainsi une formation excessive de givre et la surchauffe excessive des aliments. En cas de formation excessive de givre, chercher à l'éliminer parce qu'un congélateur avec beaucoup de givre consomme davantage.

Toujours vérifier que la porte est bien fermée.

Ne pas remplir excessivement le congélateur ou le réfrigérateur parce que s'ils sont trop pleins, ils pourraient ne pas refroidir convenablement et par conséquent consommer davantage.

Essayer de ne pas mettre dans le congélateur ou dans le réfrigérateur des produits chauds dans la mesure où ils augmentent la consommation d'énergie et pourraient même altérer les produits à l'intérieur.

Lorsqu'il le faut, faire bouillir l'eau, couvrir la casserole avec un couvercle, cela permettra d'économiser du temps et de l'argent.

Pour les aliments qui requièrent des temps longs de cuisson, chercher à utiliser la cocotte-minute dans la mesure où elle réduit les temps de cuisson et donc économise de l'énergie.

Vérifier que le plan de cuisson soit réglé correctement : la flamme jaune est un symptôme de consommation excessive (on le voit également dans les casseroles qui se salissent de noir) et la flamme qui se détache du diffuseur de flamme est un symptôme d'une quantité trop élevée d'air. N.B. pour les éventuels réglages, demander conseil auprès du personnel spécialisé.

Allumer le four seulement lorsque cela est nécessaire, sans le préchauffer trop longtemps ; de plus, ne pas ouvrir le four si cela n'est pas nécessaire; il est particulièrement "energivoro", ne préchauffer que pour la durée strictement nécessaire.

Pour réchauffer les aliments, essayer d'utiliser le four et le micro-onde, dans la mesure où il ne doit pas être préchauffé, il permet ainsi d'importantes économies d'énergie.

Pour l'illumination, chercher à utiliser les ampoules modernes à haute efficacité énergétique (fluorescentes ou LED), surtout pour les ambiances dans lesquelles on séjourne plus longtemps; l'investissement initial est légèrement supérieur mais, en plus d'être bonnes pour l'environnement, sur une longue période, elles deviennent également avantageuses au niveau économique.

Éteindre les lumières si elles ne sont pas nécessaires: il est important de s'habituer à ne pas laisser de lumières inutilement allumées.

Éteindre le téléviseur (ou autres appareils similaires) avec le bouton principal et pas seulement avec la télécommande parce que ces appareils consomment de l'énergie également lorsqu'ils sont en stand-by.

Utiliser la hotte de façon consciente, en réglant la vitesse selon les nécessités effectives d'aspiration : si l'on utilise le plan de cuisson seulement avec quelques casseroles – ou qui ne libèrent pas beaucoup de vapeur -, régler la hotte sur basse aspiration ou, si possible, ouvrir légèrement les fenêtres pour faire circuler l'air.

Nettoyer périodiquement les filtres de la hotte: cet entretien améliorera les prestations, réduisant ainsi les consommations.

Utiliser le système de chauffage ou de refroidissement de l'air seulement si nécessaire et régler les thermostats de façon adaptée et éviter si possible de couvrir les radiateurs avec des rideaux ou des meubles.

Lorsque l'installation de chauffage ou de refroidissement est en fonctionnement, chercher à tenir les fenêtres bien fermées, en évitant d'éventuels courants d'air ; s'assurer également du bon degré d'isolation des fenêtres (basse conductibilité thermique ou fenêtre à double vitrage).

Ne pas ouvrir le robinet de l'eau chaude lorsque cela n'est pas nécessaire: même si l'eau chaude n'a pas le temps d'arriver au robinet, on risque de faire partir inutilement la chaudière.

Choisir correctement le programme du lave-linge, en préférant ceux qui n'ont pas une température trop élevée 40°60°).

CONSOMMATION D'EAU

Ne pas laisser inutilement ouvert le robinet de l'eau : une règle simple, mais la plus efficace pour économiser de l'eau.

Vérifier que les robinets sont bien fermés: faire attention à éviter les égouttements, en cas de fuites continues, effectuer rapidement leur entretien.

Évaluer l'utilisation d'eau du robinet (lorsqu'elle est potable) à la place de l'eau en bouteille : on évitera ainsi de produire des déchets (bouteilles en plastique), en plus de la pollution due à son transport.

Utiliser des robinets avec un brise-jet, qu'il faudra remplacer périodiquement: cela réduira considérablement la consommation d'eau.

Éviter l'utilisation du lave-vaisselle et du lave-linge lorsqu'ils ne sont pas pleinement chargés, cela réduira les gâchis inutiles d'eau et d'énergie.

Ne jamais excéder avec les doses de lessive conseillées par les fabricants et contrôler la qualité du détergent selon la dureté de l'eau, cela réduira ainsi les consommations hydriques.

Laisser refroidir l'eau résiduelle de la cuisson (ex. après avoir fait bouillir des végétaux) et l'utiliser pour arroser les plantes.

Essayer d'acheter des lave-linges et lave-vaisselles à basse consommation hydrique (ex. classe A) : l'investissement économique initial, par rapport aux classes énergétiques plus basses, générera des économies financières et énergétiques futures.

RECYCLAGE DÉCHETS

Éviter de produire des déchets non nécessaires.

Différencier au maximum les déchets produits et les séparer pour le recyclage ou la récupération.

Choisir les produits confectionnés dans des emballages recyclés ou facilement recyclables, comme les monomatériaux.

Compacter les déchets volumineux lorsque cela est possible (bouteilles, boîtes de conserve, boîtes).

Si vous avez un jardin ou un grand balcon, utiliser les déchets organiques et verts pour produire du compost pour vos fleurs.

NETTOYAGE DE LA CUISINE

Ne pas excéder dans l'utilisation de détergents s'ils ne sont pas nécessaires, pour le nettoyage des surfaces peu sales, il suffit d'utiliser un chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Chercher à utiliser des détergents plus écologiques (comme ceux qui possèdent une étiquette ECO-LABEL qui certifient le produit dans son cycle de vie avec un moindre impact environnemental) et avec des emballages qui impactent moins l'environnement.

Préférer l'utilisation du lave-vaisselle (en pleine charge) au lavage à la main: les lave-vaisselles modernes nécessitent beaucoup moins d'eau et de détergent par rapport à ce qui est utilisé pour le lavage à la main.

SÉCURITÉ DANS LA CUISINE

Faire particulièrement attention pendant toutes les activités les plus risquées à l'intérieur de la cuisine (par exemple : découpe avec couteaux tranchants, remplacement ampoules, etc.).

Faire effectuer les raccordements du gaz seulement par du personnel spécialisé, en utilisant seulement des tuyaux homologués.

Toujours fermer le robinet principal du gaz lorsqu'il n'est pas utilisé.

Acheter seulement des plans de cuisson dotés de valve de sécurité.

Éviter de laisser des couteaux sans surveillance (et en particulier les ranger hors de portée des enfants).

Ne pas utiliser d'appareils électriques à proximité du lavabo ou de zones mouillées.

Suivre attentivement les instructions de sécurité des électroménagers.

Ne pas charger de façon excessive les meubles (en faisant référence aux indications reportées sur le manuel d'utilisation et d'entretien).

L'ÉLIMINATION SOUTENABLE

Les cuisines Armony S.p.a. sont faites pour durer dans le temps. L'extension de la durée de vie des matériaux, composants et produits représente une stratégie pour le développement soutenable. Quoi qu'il en soit, lorsqu'est venu le moment de remplacer votre cuisine, pour réduire au minimum chaque impact environnemental, évaluez tout d'abord la possibilité de la réutiliser totalement ou partiellement (ex. dans des résidences secondaires, les garages, les instituts de charité ou la vente sur les marchés de seconde main). Si en revanche, elle doit être éliminée, adressez-vous aux centres autorisés de votre ville et si possible, séparez les composants qui peuvent être recyclés (bois, verre, aluminium, acier, etc.) facilitant ainsi la collecte différenciée et permettant de créer un nouveau produit qui n'utilise pas de ressources primaires. Faites particulièrement attention aux appareils électriques et électroniques (appelés RAEE), comme les électroménagers, qui pourraient contenir des matériaux nuisibles pour l'ambiance s'ils sont éliminés de façon non-adaptée, et pour la gestion desquelles, des centres de collectes sont présents dans votre ville. Respecter toujours l'éventuelle législation spécifique présente dans votre pays. Si vous avez des doutes, adressez-vous aux organismes préposés à l'élimination et/ou la récupération des déchets dans votre ville. Souvenez-vous que "Le développement Soutenable est le développement qui permet à la génération présente de satisfaire ses propres besoins sans compromettre les capacités des futures générations dans la satisfaction de leurs propres besoins".

La fiche produit suivante concerne les meubles de cuisine et à la zone jour.

08 | FICHES PRODUIT

Avertissement : la présente fiche produit est conforme aux dispositions du Décret Législatif n. 206 du 6 septembre 2005 "Code de la consommation"

ÉMISSIONS DE FORMALDÉHYDE

Tous les panneaux à base de bois relatifs à la présente fiche sont conformes aux conditions requises de :

DM 10/10/2008 "Dispositions pour réglementer l'émission d'aldéhyde formica à partir de panneaux à base de bois et d'artefacts fabriqués avec ces derniers dans des environnements de vie et de séjour".

EPA TSCA Titre VI (réglementation américaine) (EPA TSCA Titre VI)

CARB ATCM Phase 2 (réglementation californienne) (CARB ATCM Phase 2)

PANNEAUX HYDROFUGES

Armony S.p.a. utilise uniquement des panneaux hydrofuges à base de bois, avec un gonflement maximum de 10% après 24 heures, en dessous de la limite indiquée par la norme UNI EN 317.

ÉLÉMENTS DE RANGEMENT

STRUCTURE

Réalisée avec des panneaux de particules de bois, ennoblis sur les deux côtés avec une finition mélaminé mate avec bord en laminé et/ou ABS.

ÉTAGÈRES STANDARD

ÉTAGÈRE EN MÉLAMINÉ

Réalisée avec des panneaux de particules de bois, ennoblis sur les deux côtés avec une finition en mélaminé mat avec un bord en laminé et/ou ABS.

ÉTAGÈRE AVEC RENFORT

Profil de renfort en aluminium anodisé qui est fixé frontalement sur l'étagère en mélaminé.

ÉTAGÈRE EN VERRE

Réalisée avec du verre trempé, avec des bords biseautés brillants.

ÉQUIPEMENT STANDARD

Fixations pour éléments hauts : les fixations murales pour les éléments hauts sont testées en conformité à la norme DIN 68840, équipées de cache-trous.

Le support éléments haut est fermement fixé au meuble au moyen de vis et de goupilles. L'accessoire de support éléments haut est équipé d'un réglage horizontal et vertical.

IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ D'EFFECTUER LES RÉGLAGES À L'AIDE D'UN TOURNEVIS MANUEL, ÉVITANT LES TOURNEVIS MÉCANIQUES DÉPOURVUS D'EMBRAYAGE.

Élément bas évier avec portes battantes: Le fond est protégé par un revêtement en acier inox, qui protège le meuble des fuites d'eau accidentelles, de la condensation du siphon et de la corrosion des détergents.

Colonne du réfrigérateur: le bas du meuble sur lequel le réfrigérateur est placé en matière thermoplastique, spécialement étudié et conçu pour éviter d'éventuelles stagnations de l'eau et pour pouvoir véhiculer le flux d'air dans la zone du moteur du réfrigérateur. Dans la version avec plinthe h.7cm, le fond de la colonne est réalisé en mélaminé revêtu en acier inox, qui protège le meuble des fuites accidentelles d'eau.

CÔTÉS DE FINITION

CÔTÉ DE FINITION PLAQUÉ

Réalisé avec des panneaux de particules de bois, comme ceux qui sont utilisés pour la structure (voir chapitre structure). Côté externe plaqué avec le matériau de la version commerciale choisie (voir chapitre portes), côté interne en bois ennobli ou laminé avec finition mate toujours assorti à la finition de la structure. Côté profondeur élément haut bordé en couleur seulement frontalement. Côté profondeur élément bas bordé en couleur sur les 4 côtés.

CÔTÉ DE FINITION EN LAMINÉ BORD ABS/LASER

Réalisé avec des panneaux de particules de bois comme ceux qui sont utilisés pour la structure (voir chapitre structure). Côté externe plaqué avec le matériau dans la version commerciale choisie (voir chapitre portes), côté interne en bois ennobli ou laminé avec finition mate toujours assortie à la finition de la structure. Côté profondeur éléments haut bordé en couleur seulement frontalement. Côté profondeur élément bas bordé en couleur sur les 4 côtés.

CÔTÉ DE FINITION EN FENIX NTM

Réalisé avec des panneaux de particules de bois comme ceux qui sont utilisés pour la structure (voir chapitre structure). Côté externe plaqué avec le matériau dans la version commerciale choisie (voir chapitre portes), côté interne en bois ennobli ou laminé avec finition mate toujours assortie à la finition de la structure. Côté profondeur élément haut bordé en couleur seulement frontalement. Côté profondeur élément bas bordé en couleur sur les 4 côtés.

PORTES

PORTES PLAQUÉES

PORTE PLATE PLAQUÉE Armony

Réalisée avec des panneaux en particules de bois, MDF, ou creux plaqués.

PORTE CHÂSSIS BOIS MASSIF Armony S.p.a.

Châssis sur le périmètre en bois massif, bossage interne en particules de bois plaqué.

PORTES EN LAMINÉ

PORTE PLATE LAMINÉ "MAT"/"MATERIQUE"/"BOIS" AVEC BORD ABS

Réalisée avec des panneaux en particules de bois, MDF. Plaqués sur deux côtés avec du laminé HPL. Bordure 4 côtés avec bord de la même couleur que le laminé.

PORTES EN MÉLAMINÉ

PORTE PLATE MÉLAMINÉ AVEC BORD ABS

Réalisée avec des panneaux en particules de bois. Ennobli sur deux côtés, avec du papier mélaminé. Bordure 4 côtés avec bord de la même couleur que le mélaminé.

PORTES EN FENIX NTM

PORTE PLATE FENIX NTM AVEC BORD ABS

Réalisée avec des panneaux en particules de bois, MDF. Le côté externe est plaqué avec FENIX NTM, le côté interne est plaqué avec du laminé de la même couleur. Bordure 4 côtés avec bord mat, de la même couleur que le FENIX NTM.

PORTES LAQUÉES

PORTE PLATE LAQUÉE "MATE"/"GAUFRÉE"/"BRILLANTE" OU "LAQUAGES SPÉCIAUX" (MÉTAL LIQUIDE, STONE, CHARBON,

MÉTALLIQUE, URBAN, VINTAGE)

Réalisée avec des panneaux en MDF. Laqués sur deux côtés et 4 bords.
PORTE CHÂSSIS ALUMINIUM ANODISÉ AVEC REVÊTEMENT EN GRÈS, KRION OU VERRE

Châssis sur le périmètre en aluminium anodisé, panneau interne en aluminium anodisé couplé avec de l'expansé à haute densité. Panneau externe en Grès, Krion ou verre mat/brillant appliqué au moyen de colles spéciales testées.

TIROIRS ET PANIERS

TIROIR ANTARO BORDS LATÉRAUX EN ALUMINIUM ANODISÉ/ ACIER INOX ARRIÈRE EN MÉTAL VERNI.

Fond tiroir avec panneau mélaminé en particule de bois.

TIROIR LEGRABOX

Bords latéraux et arrière en plaque verni couleur anthracite. Fond tiroir avec panneau mélaminé en particules de bois.

COULISSES POUR TIROIR ET CASSEROLIER

Les coulisses ont un système de blocage pour éviter la fuite accidentelle des tiroirs/ casseroles, avec fermeture automatique qui agit dans les 4 derniers centimètres de course, dotées d'atténuateur de fin de course "Blumotion".

TAPIS ANTIDÉRAPANT

Fabriqué avec des résines de PVC plastifié, de couleur Anthracite / Blanc pour Legrabox, Anthracite pour Antaro.

PLANS DE TRAVAIL

PLANS STRATIFIÉS

Réalisé intérieurement par des couches de fibres imprégnées avec des résines et superficiellement par une ou plusieurs couches de fibres avec une fonction esthétique, reliées par un processus de haute pression.

PLANS FENIX NTM

Réalisé avec des panneaux de particules de bois plaqué côté supérieur avec Fenix NTM, côté inférieur avec laminé HPL. Bordure frontale et latérale avec bord Fenix NTM.

PLANS EN MARBRE ET GRANIT

Réalisé avec des plaques de marbre ou de granit et selon la hauteur, ils sont soutenus par du matériau pierreux. Les surfaces et les bords sont finis frontalement et latéralement. Traité avec un produit de protection antitache.

PLANS EN SILESTONE, DEKTON

Réalisés en plaques de différentes épaisseurs, selon leur hauteur ils sont soutenus par des panneaux en polystyrène expansé et PVC. Les bords sont finis frontalement et latéralement avec des procédés de ponçage et de polissage.

PLANS EN ACIER

Réalisés avec des plaques d'acier inox, collé sur un panneau de particules de bois ou panneau en aluminium alvéolaire. Fermetures frontales et latérales par un procédé de pliage de la plaque et de soudure des arêtes.

PLANS EN VERRE

Réalisé avec une plaque de verre extra-clair trempé, arrière verni et avec pellicule de protection anti-rayure. Bords frontaux et latéraux polis.

PLANS EN KRION

Réalisés avec des plaques de KRION en pâte colorée, et selon la hauteur, ils sont soutenus par des panneaux multiplis ou polystyrène expansé et PVC. Bords finis frontalement et latéralement dans la même couleur.

PLANS EN GRES LAMINAM ET INALCO MDI

Réalisés avec des plaques de grès et selon la hauteur, ils sont soutenus par des panneaux en polystyrène expansé et PVC. Bords finis frontalement et latéralement dans la même couleur.

ACCESSOIRES REHAUSSES

ACIER

Réalisées avec une plaque en acier inox. Fermetures latérales avec pliage de la plaque et soudure des arêtes.

MARBRE/GANIT

Réalisées avec des plaques en en matériau pierreux (marbre, granit et pierre). Finies sur toutes les parties visibles avec un produit de protection antitache.

SILESTONE/DEKTON

Réalisées avec des plaques en aggloméré de Silestone/Dekton. Finies sur toutes les parties visibles.

VERRE

Réalisées avec des plaques de verre trempé extra-clair arrière verni. Bords frontaux et latéraux polis.

KRION

Réalisés avec des plaques de KRION. Finies sur toutes les parties visibles.

GRÈS LAMINAM ET INALCO MDI

Réalisés avec des plaques de grès, finis par des procédés d'émaillage et de polissage de la même couleur que la plaque sur toutes les parties visibles.

DOS ET PANNEAUX

PANNEAUX PLAQUÉS

Réalisé avec des panneaux en particules de bois plaqué, bordure 4 côtés.

DOS ET PANNEAUX EN LAMINÉ

Réalisé avec des panneaux en particules de bois, plaqués sur deux côtés avec laminé HPL, bordure 4 côtés.

DOS ET PANNEAUX EN FENIX NTM

Réalisé avec des panneaux en particules de bois. Le côté externe est plaqué avec FENIX NTM, le côté interne plaqué avec du laminé de la même couleur que le FENIX NTM, bordure 4 côtés

PANNEAUX LAQUÉS

Réalisé avec des panneaux EN MDF, laqués sur les deux côtés et sur les bords.

DOS ET PANNEAUX EN ACIER

Réalisé avec des panneaux en particules de bois revêtus sur le côté externe avec plaque d'acier inox, fermetures latérales avec pliage de la plaque et soudure des arêtes.

DOS EN MARBRE, GRANIT

Réalisées avec des plaques en matériau pierreux. Surface visibles finies, bords finis lorsque cela est indiqué. Traité avec un produit de protection antitache.

DOS EN SILESTONE, DEKTON

Réalisés avec des plaques de matière Silestone/Dekton. Surfaces visibles finies, bords finis lorsque cela est indiqué. Côté interne non fini. Traité avec un produit de protection antitache.

DOS EN VERRE

Réalisés avec des plaques de verre extra-clair trempé, arrière verni, bords latéraux à polis.

DOS EN KRION

Réalisés avec des plaques de KRION en pâte colorée, bords de la même couleur finis lorsque cela est indiqué.

DOS GRÈS LAMINAM ET INALCO MDI

Réalisés avec des plaques de grès, bords finis lorsque cela est indiqué. Côté interne fini lorsque cela est indiqué.

SOCLES ET PIEDS

SOCLES

Profils d'aluminium anodisé, laqué avec garniture inférieure.

PIEDS

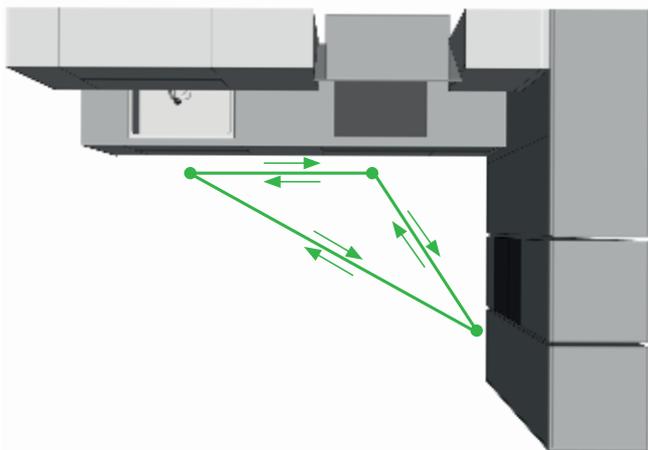
Plaque de support pour pied en matière thermoplastique avec corps en matériel thermoplastique.

09 | INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Merci d'avoir acheté un produit Armony, nous vous suggérons de suivre ce manuel d'installation de nos cuisines. Le montage et le fixage doivent être effectués par une personne experte et qualifiée, après vérification de la résistance des matériaux du mur. Pour des raisons de sécurité, ne pas apporter de modifications au produit, évitant ainsi de compromettre sa stabilité; une stabilité non-correcte pourrait provoquer des situations dangereuses comme un affaissement et un renversement. Pour garantir une sécurité maximum et la durée dans le temps des structures qui composent la cuisine et également pour une gestion correcte des espaces, il est conseillé de ranger les objets les plus lourds à l'intérieur des éléments bas. De plus, il est conseillé de distribuer uniformément le poids à l'intérieur des surfaces de rangement pour une meilleure stabilité.

Quand le produit cesse de fonctionner en raison de l'obsolescence ou bien d'un endommagement, effectuer l'élimination et séparer les parties en bois des composants métalliques, en plastique ou en verre. Ne pas disperser le matériau dans l'ambiance, appeler l'organisme communal d'élimination des déchets solides urbains pour le mettre à la décharge.

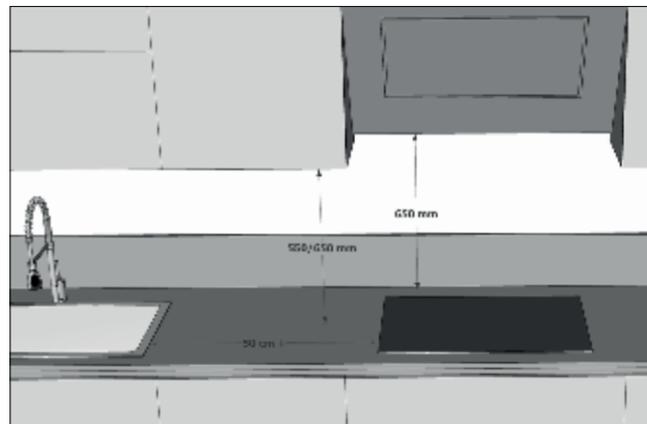
PROJETER LA CUISINE



Un bon projet de la cuisine doit partir de la considération des espaces à disposition, des exigences de ceux qui devront la vivre et des espaces minimums ergonomiques.

Mesurer soigneusement l'espace dans lequel on installera la cuisine, en vérifiant si les coins ne sont pas hors d'équerre. Vérifier avec un expert l'état du mur sur lequel on fixera les meubles.

La cuisine n'est pas seulement un espace d'habitation mais est surtout un lieu de travail dans lequel la bonne définition des modalités et des hauteurs opérationnelles est aussi importante que la bonne organisation des espaces utiles. Voici pourquoi la cuisine figure sans aucun doute parmi les zones de la maison où une étude ergonomique de la part d'un professionnel est nécessaire, afin qu'il puisse garantir une facilité et une commodité de mouvements.

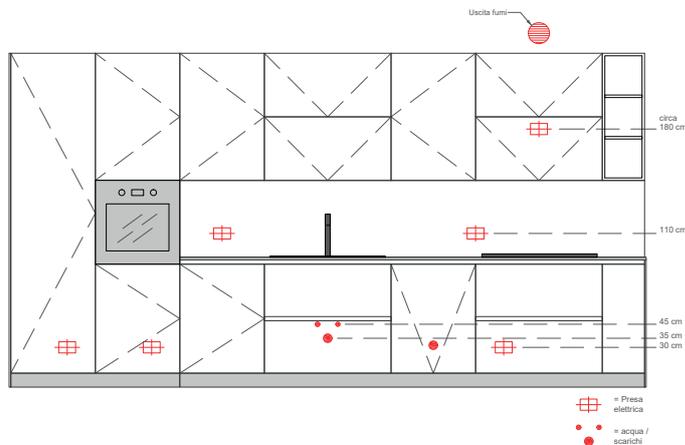


Les zones de travail dans une cuisine sont variées, les zones principales à prendre en considération sont la zone cuisson, évier et réfrigérateur.

Pour des questions de sécurité, séparer l'évier et le plan cuisine d'au moins 50 cm. Entre le plan cuisson et la hotte, laisser 65 cm (60 dans le cas de plan à induction). Vérifier la fiche technique de l'électroménager.

Entre élément haut hotte et plan de cuisson, laisser entre 55 et 65 cm.

RACCORDEMENTS ET PRISES



Tenir compte des raccordements d'eau, de gaz, d'électricité et de l'évacuation. Positionner également les prises électriques sur la rehausse et vérifier que tous les LED intégrés puissent être branchés à la prise.

MONTAGE MEUBLES – ÉLÉMENTS BAS

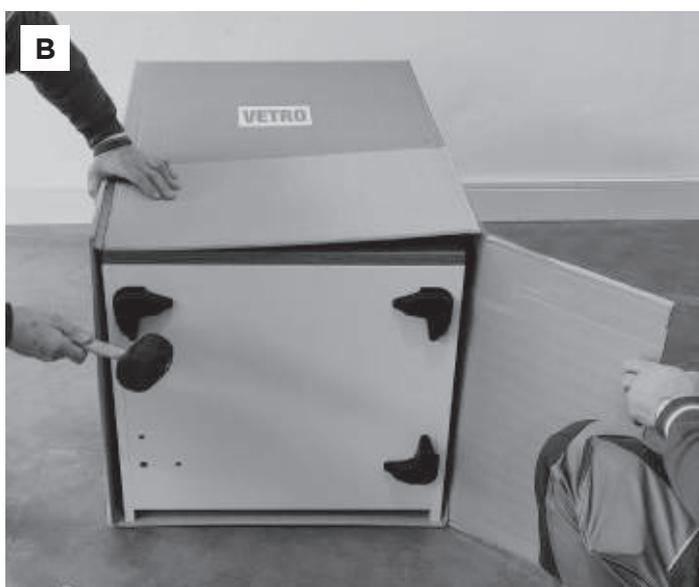
OUVERTURE EMBALLAGE DES ÉLÉMENTS BAS



Contrôler l'espace de travail par rapport au dessin de la cuisine : mesurer l'espace, contrôler avec un niveau à bulle le niveau du sol. Mettre la cuisine à l'endroit où l'on va l'installer.

Enlever l'emballage en positionnant le premier colis dans le bon sens (toujours utiliser la bande positionnée sur le côté de la porte).

Retourner le carton en tenant la porte horizontale et vers le haut (A). Ouvrir le carton et enlever le polystyrène.



Insérer le support des pieds (B), puis la tige de ces derniers, s'aider avec un marteau en caoutchouc.

Mettre à zéro le pied régulateur en vissant complètement, moins un tour (pour avoir une marge de réglage).



Repositionner le meuble à la verticale et enlever l'emballage (C). Positionner le meuble dans le point de destination et répéter l'opération pour les autres éléments bas.

POSITIONNER LES ÉLÉMENTS BAS

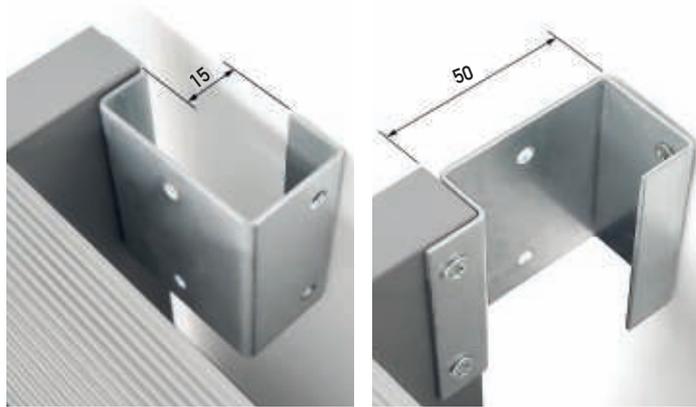


Régler les pieds en utilisant les niveaux à bulle et la clé de réglage (en vente). Il est toutefois possible de les régler manuellement.





Au moyen de brides, assembler les éléments bas et vérifier de nouveau le niveau à l'aide d'un niveau à bulle.



Armony offre (en vente) des entretoises en métal qui peuvent être positionnées de deux façons pour garder une distance entre les éléments bas et le mur et augmenter le vide sanitaire et la profondeur du plan de travail.

ASSEMBLER LES ÉLÉMENTS BAS



Pour l'assemblage des éléments bas, Armony réalise un pré-perçage. Utiliser une perceuse avec une pointe de 5,5 mm pour compléter les trous (F) (G).

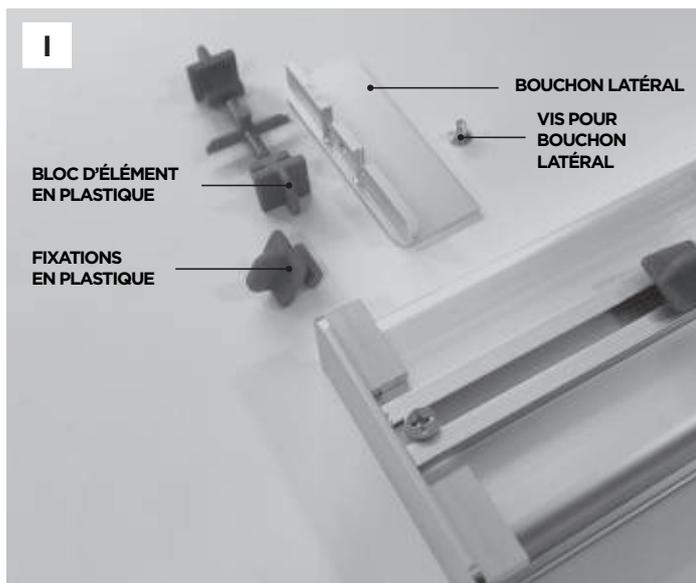


Insérer les joints d'union dans les trous prévus à cet effet.



Visser avec une visseuse et bloquer le côté opposé au moyen d'une tournevis (H). Procéder pour tous les trous d'union : deux pour les éléments bas, deux pour les éléments hauts et trois pour les colonnes.

FIXAGE GORGES SUR ÉLÉMENTS BAS



Fixer les **bouchons latéraux** gorges si prévus pour les côtés visibles (I).

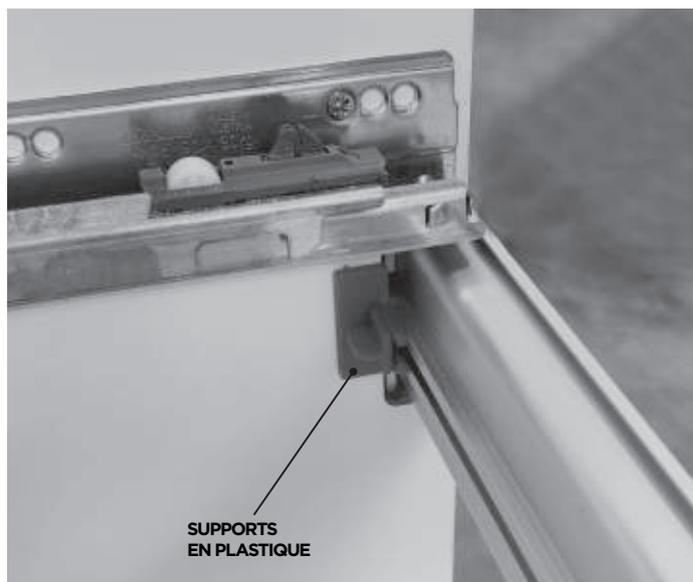
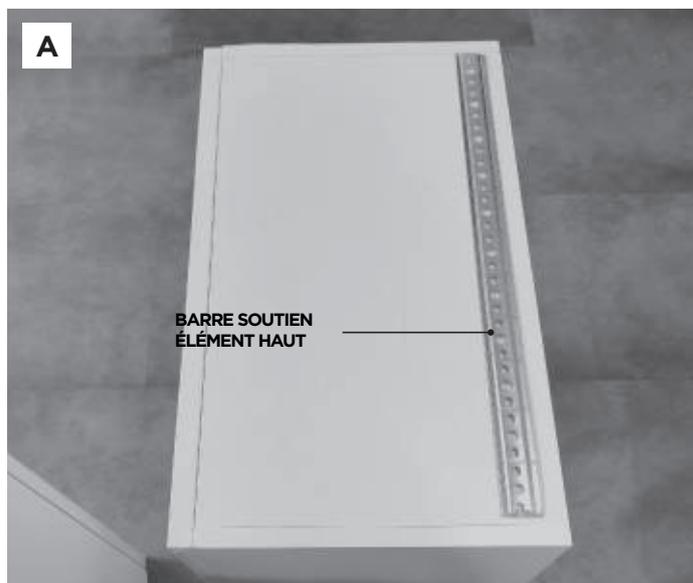
Prendre le **bloc d'éléments en plastique** rouge, le séparer pour libérer les **fixations en plastique** et le pivoter pour le bloquer.

Positionner la gorge dans le siège de l'élément bas.



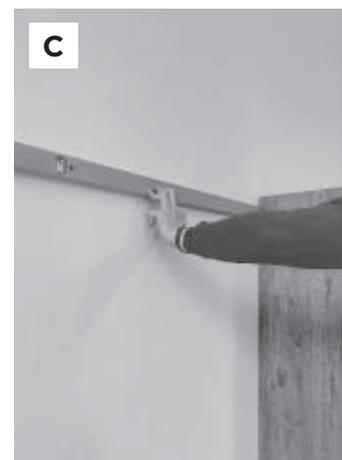
Pour bloquer la gorge, déplacer les fixations en plastique sur les côtés et les accrocher sur les supports déjà présents sur les éléments bas (L). Utiliser un marteau si nécessaire pour un meilleur encastrement.

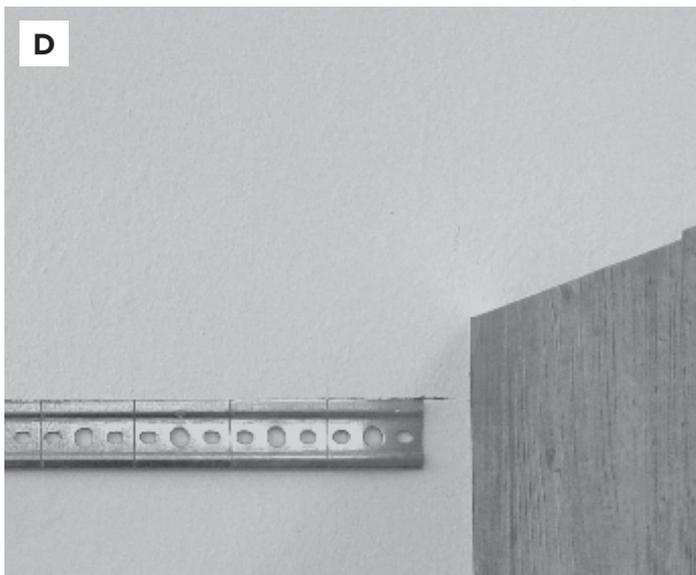
Nettoyer d'éventuels copeaux à l'intérieur du meuble et appliquer les casseroles/portes. Vérifier de nouveau le niveau de la cuisine avec le niveau à bulle.

MONTAGE MEUBLES ÉLÉMENTS HAUTS
FIXAGE BARRE SOUTIEN ÉLÉMENT HAUT

Enlever l'emballage des éléments hauts.

Prendre les barres de soutien élément haut fournies et les couper avec des ciseaux pour fer ou éventuellement les couper à la main. Elles doivent être un peu plus courtes que le fond de l'élément haut (A). Par exemple : élément haut L 60 cm = Barre 60-2-2 cm.





Marquer la position de la partie haute de la barre : à 4 cm de la partie haute de l'élément haut qui doit être appliqué (B). Marquer un trait sur le mur en face de la partie haute de la barre, utiliser le niveau à bulle (C).

Tracer les largeurs des éléments hauts selon le lay-out de la cuisine de façon à reconnaître les positions des côtés éléments hauts qui seront en contact avec le mur.

Fixer la barre la barre de soutien élément haut, avec vis et fisher avec évaluation préalable de la typologie et des conditions du mur (D).

POSITIONNER ÉLÉMENTS HAUTS SUR MUR



Avant de mettre les éléments hauts dans la position, desserrer la fixation, toujours avec un tournevis long (E). De cette façon, le système de fixation de la fixation dépassera sur l'arrière de l'élément haut d'au moins 5 mm, augmenter dans le cas où la rehausse comporte des plaques saillantes.



Positionner les éléments hauts un par un et visser la vis de la fixation pour rapprocher l'élément haut contre le mur et le bloquer (F).

En présence de portes laquées pourvues de pellicule de protection, avant le fixage du meuble successif, enlever soigneusement la pellicule des côtés de la porte.



Utiliser la vis supérieure de la fixation pour régler l'élément haut en hauteur et mettre le tout À NIVEAU (G)

Insérer les vis de jonction, comme pour les éléments bas, en utilisant le pré-perçage.

Après avoir complété les travaux, la pellicule peut être enlevée complètement.

Si les push-pull sont présents sur les éléments hauts:

- Les fixer sur le fond au centre de l'élément haut
- Appliquer l'aimant sur la porte

MONTAGE MEUBLES-COLONNES

POSITIONNER LES COLONNES



Procéder comme indiqué pour les éléments bas.

Ajouter deux vis autotaraudeuses L 18 mm pour un fixage plus solide de chaque pied (A).

Attention: pour mettre la colonne en position verticale, deux personnes sont nécessaires.



Pour la colonne réfrigérateur, enlever d'abord le panneau de support vertical sur l'arrière (appliqué pour le transport) (B).

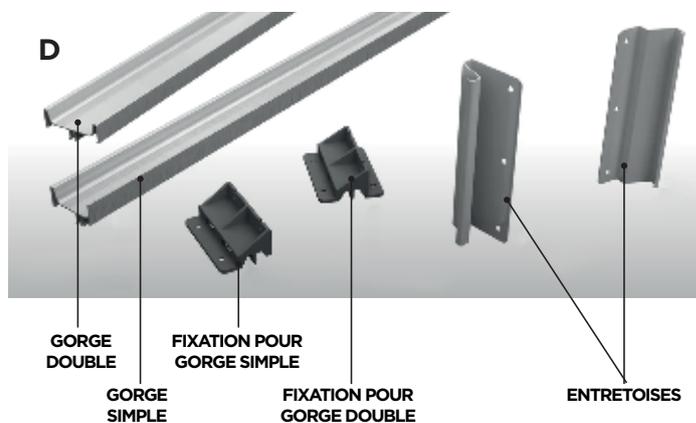
Déplacer la colonne avec grand soin.



Mettre les colonnes dans la position finale,

Il est conseillé d'enlever les portes pour faciliter l'entretien et la vérification du niveau avec le niveau à bulle des colonnes (C)

ASSEMBLER LES COLONNES – MONTAGE GORGE



Fixer les **entretoises** sur le côté des colonnes à assembler dans le côté postérieur (D).



E

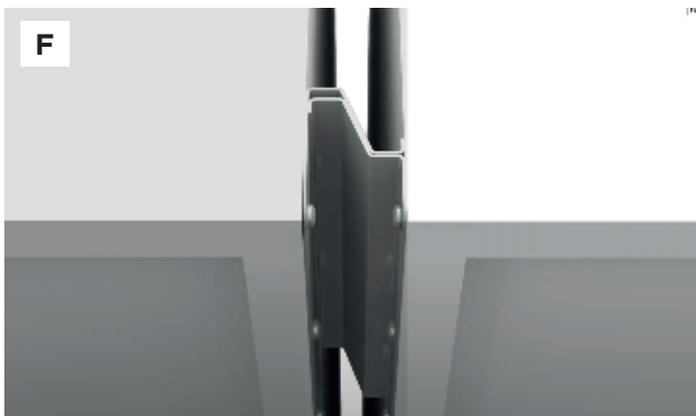


E

Visser les **fixages pour les gorges**, simples ou doubles, sur le côté de la colonne, côté façade (E).



F



F

Approcher les deux colonnes : les entretoises s'unissent (F) en maintenant les colonnes à distance alors que les fixages bloquent la colonne en position.



G

Procéder en bloquant la deuxième colonne en vissant le fixage pour gorges (G).



H

Appliquer les gorges, simples ou doubles, sur les fixages correspondants pour gorges à encastrement (H).



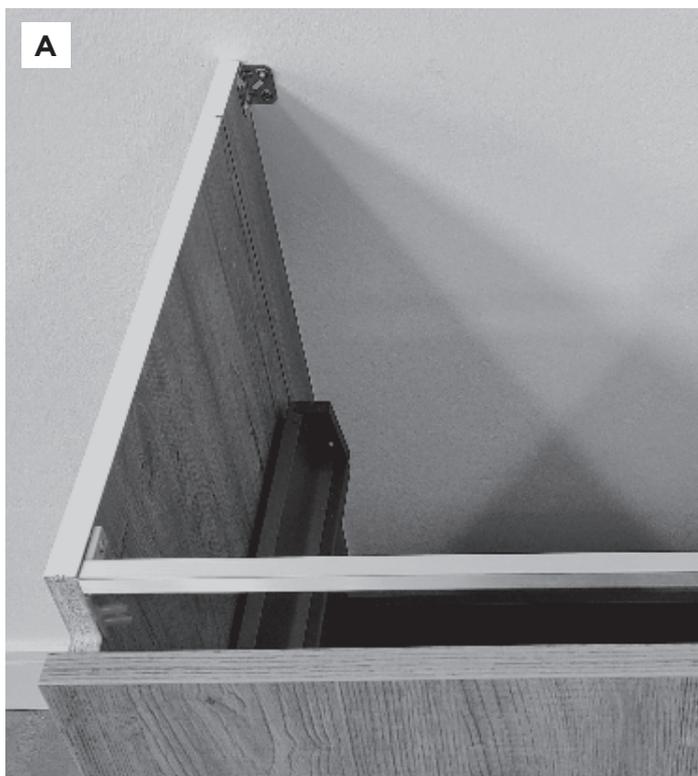
Les gorges peuvent être enlevées et remplacées grâce au type de fixage fourni.

Instructions de montage:
GORGES VERTICALES COLONNES



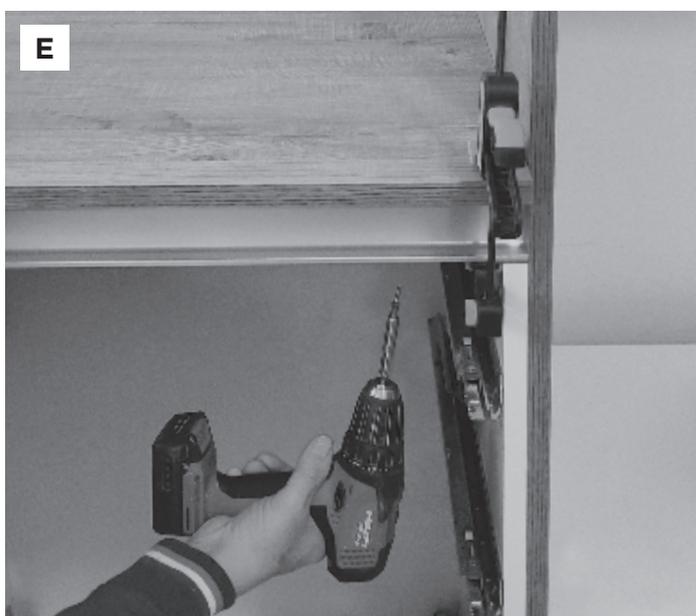
FIXAGE CUISINE ET PLAN DE TRAVAIL

POSITIONNER LES ÉLECTROMÉNAGERS



Vérifier que toute la cuisine est au niveau avec un niveau à bulle et enlever les brides.

Utiliser des équerres (non fournies) sur les éléments bas et les colonnes de terminaison pour bloquer la composition au mur.



Pour les étagères en laminé, le fixage avec des vis est conseillé.

Procéder avec l'application d'équerres sur les éléments de terminaison latéraux (C).

Poser le plan de travail, le positionner et fixer avec des vis (E).

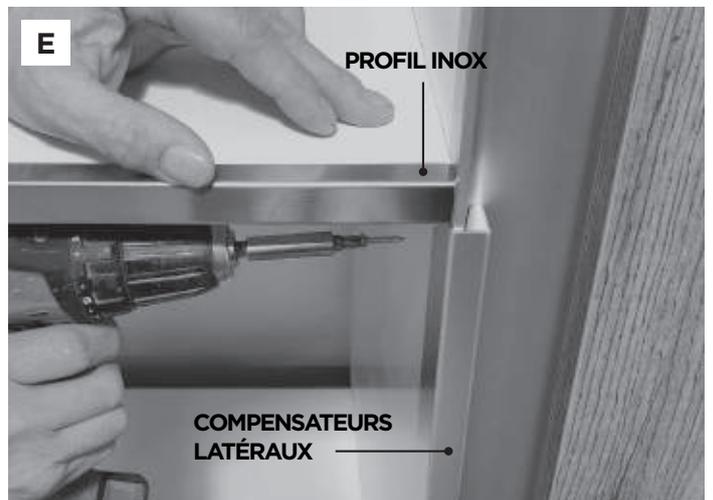
MONTAGE ÉLECTROMÉNAGERS

POSITIONNER LES ÉLECTROMÉNAGERS



Fixer le plan cuisson, évier, et robinet, selon les instructions fournies selon la typologie d'électroménagers.

Insérer le réfrigérateur, après avoir réglé les portes.
Vérifier s'il dispose d'une garniture à appliquer sur le côté de la colonne.
Fixer le réfrigérateur sur le fond de la colonne.
Fixer des plaquettes d'ouverture réfrigérateur selon la fiche technique.



Sur colonne four + micro, fixer les **soutiens pour cloisons** (C). Positionner des supports selon la fiche technique du four et donc aux dimensions de son compartiment interne.

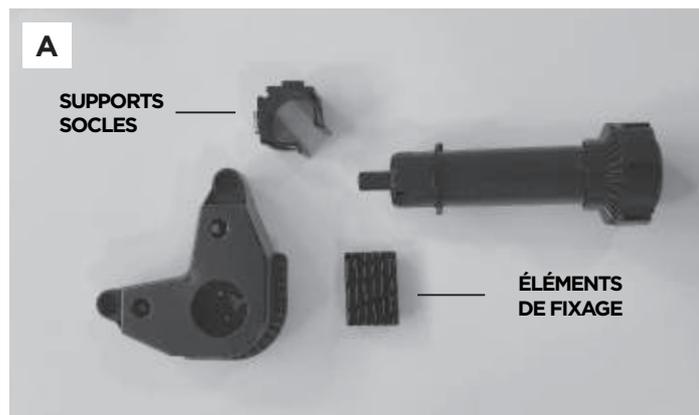
Positionner la cloison, vérifier les hauteurs et l'alignement et fixer avec des vis autotaraudeuses (D).

Armony fournit un **profil inox** à appliquer sur le bord frontal de la cloison : insérer le profil et, en cas de gorge latérale, couper le côté en excès. Pour les gorges verticales, Armony fournit des **compensateurs latéraux** à fixer avec des vis (E).

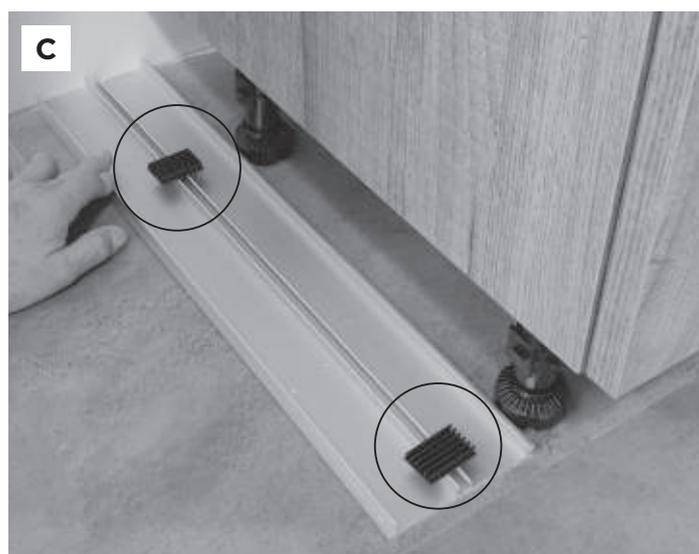
Insérer le four et le microonde est les fixer avec des vis comme sur la fiche électroménagers.

COMPLÉTER MONTAGE

POSITIONNER LE SOCLE



Accrocher aux pieds les supports pour le socle (B).
Enlever la pellicule des socles.



Appliquer les **éléments de fixation** sur les socles latéraux.
Positionner la plinthe sur le sol dans la position correcte et mettre les éléments de fixation devant les supports pour socle (C).
Remonter le socle et accrocher les supports avec des éléments de fixation.

Même procédure pour la plinthe frontale.
Insérer au préalable l'**assemblage d'angle** comme illustré (E).



Pour d'ultérieures informations, consulter notre page internet dédiée aux clients:
"Espace clients"

Rimani con noi,
seguici su:

armonycucine.it

 [armony_cucine](https://www.instagram.com/armony_cucine)

 [armonycucine.official](https://www.facebook.com/armonycucine.official)

 [armony-spa](https://www.linkedin.com/company/armony-spa)

ARMONY

Via Pradego, 32
33070 Caneva (PN) Italy

Tel +39 0434 796311
armony@armonycucine.it