



## ISTRUZIONI POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Cette fiche produit est conforme aux dispositions du D.L. 206/2005 "Code de la Consommation"



# SÉCURITÉ

**MONTAGE** : le montage et la fixation doivent être réalisés par du personnel spécialisé et qualifié. Pour des raisons de sécurité, ne apporter de modifications au produit susceptibles de compromettre sa stabilité ; des dangers tels que des basculements ou des ruptures peuvent subsister en cas d'installation incorrecte. Contrôler aussi la conformité du mur/plafond, vérifier que les dispositifs de fixation résistent aux forces générées en utilisant du matériel approprié pour la fixation.

**CHARGES** : pour garantir une sécurité maximale et durable dans le temps des structures qui composent la cuisine et pour une gestion correcte des espaces/des rangements, il est conseillé de placer les objets les plus lourds sur le fond des bases, en évitant de surcharger les éléments et les étagères. Répartir uniformément le poids sur les surfaces pour une meilleure stabilité du plan.

## INDICATIONS GÉNÉRALES :

- ne pas monter en posant les pieds sur les étagères les tiroirs et sur les plans de travail;
- éviter tout impact avec les parties en verre ;
- éviter d'intervenir pour des entretiens sur les composants du produit et pour tout problème, contacter le revendeur ;
- pour les appareils électroménagers, se référer aux manuels d'utilisation et d'entretien des entreprises de construction qui accompagnent le produit et ne pas altérer ou modifier les parties électriques. Pour chaque besoin, s'adresser à du personnel qualifié;
- s'assurer périodiquement que les systèmes de fixation, assemblage et fonction soient correctement fixés et efficaces.
- ne pas s'accrocher au meubles

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION, L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

**Le consommateur est prié de suivre scrupuleusement les indications et les conseils fournis ; tout éventuel endommagement dû à l'utilisation impropre des produits ou à l'entretien incorrect ne sera pas couvert par la garantie.**

### • STRUCTURES ET ÉTAGÈRES INTERNES

**Nettoyage.** Il est conseillé de nettoyer avec un chiffon doux et humidifié à l'eau ou avec un détergent neutre.

**À éviter.** Il est conseillé de ne pas utiliser de produits contenant des diluants ou de l'acétone car ils peuvent provoquer des déformations ou des ramollissements des bords. De plus, éviter de poser directement la vaisselle mouillée au contact des éléments composants la coque en utilisant correctement les grilles de l'égouttoir.

### • PORTES ou ÉLÉMENTS EN STRATIFIÉ – PORTES EN POLYMÈRE

**Nettoyage.** Il est conseillé de nettoyer avec un chiffon doux et humidifié à l'eau. Pour la saleté plus obstinée ou des tâches de gras, utiliser un savon neutre ou de l'alcool dilué dans l'eau. Essuyer soigneusement les portes après le nettoyage.

**À éviter.** Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs, qui contiennent du chlore et des solvants. Il est conseillé de ne pas utiliser de produits contenant des diluants ou de l'acétone car ils peuvent provoquer des déformations ou des ramollissements des bords. Ne pas frotter avec des chiffons secs ou des pailles de fer qui pourraient abîmer la surface de la porte. Pour les tâches de calcaire, utiliser un chiffon humidifié à l'eau tiède et au vinaigre blanc.

Éviter absolument le nettoyage des portes avec la vapeur.

### • PORTES EN BOIS OU PLAQUÉ

Les portes en bois sont réalisées avec des bois séchés et peints qui résistent aux changements de température et climatiques. Si elles sont soumises à de grands écarts de température et à l'humidité, elles peuvent subir des dommages tels que des fissures ou peinture écaillée. Dans le cas où les portes sont au contact de l'eau ou de la vapeur, les essuyer soigneusement.

**Nettoyage.** Il est conseillé de nettoyer exclusivement avec un chiffon doux et humide avec de l'eau, puis essuyer soigneusement. Pour la saleté plus obstinée ou des tâches de gras, utiliser un savon neutre ou de l'alcool dilué dans l'eau. Essuyer soigneusement les portes après le nettoyage.

**À éviter.** Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs qui contiennent du chlore, acétone, trichloréthylène, ammoniac, alcool pur ou détachants. Ne pas frotter énergiquement et éviter d'utiliser des chiffons secs ou abrasifs car le brillant de la peinture pourrait s'abîmer

**Variations de couleur.** Le bois est un matériau naturel, c'est pourquoi les différences de veines ou couleurs entre différentes parties ne représentent pas un motif de plainte. L'exposition du bois à la lumière directe du soleil peut causer des variations de couleur ; avec le temps, le bois mûrit et peut assumer une couleur légèrement différente qui toutefois ne doit pas être considérée comme un défaut. Éviter d'exposer la cuisine aux rayons directs du soleil.

**Humidité.** Le bois est un matériau hygroscopique, à savoir il échange l'humidité avec l'environnement dans lequel il se trouve en augmentant le volume dans des milieux particulièrement humides ou en le diminuant dans des milieux particulièrement secs, et dans certains cas en modifiant définitivement la finition de surface. Lors de l'installation / déplacement de la cuisine dans des lieux de construction récente, l'humidité élevée due à la présence de mortiers encore frais pourrait générer des variations de la taille des portes et des éléments en bois.

Dans ce cas, utiliser un déshumidificateur pour apporter à l'environnement des valeurs correctes de température et d'humidité. Aérer souvent la pièce et utiliser toujours la hotte pendant les phases de cuisson, même si brèves.

#### • PORTES LAQUÉES ET EN VERRE

Les portes laquées ou en verre sont plus délicates par rapport aux autres portes et nécessitent donc d'un soin majeur. En outre, les verres trempés garantissent une sécurité majeure en cas de rupture.

**Nettoyage.** Utiliser exclusivement un chiffon doux et humide et du savon neutre. En cas de tâches ou de gras, il est possible d'utiliser, seulement pour des portes laquées ou en verre polies, de l'alcool dénaturé dilué dans l'eau.

**À éviter.** Produits à base d'acétone, chlore, trichloréthylène et ammoniac. Ne pas utiliser de chiffons secs ou abrasifs qui peuvent compromettre le brillant des portes et la surface du verre.

**Variations de couleur.** Les peintures utilisées sont soumises à des tests de laboratoire pour garantir la résistance à la lumière. Éviter absolument l'exposition à la lumière directe des rayons solaires car cela pourrait provoquer une variation de la couleur dans le temps.

**Montage.** Il est conseillé d'effectuer le montage des portes dans les 30 jours qui suivent la livraison, pour faciliter le retrait du film protecteur car dans des milieux chauds l'adhésif pourrait surchauffer et compromettre la surface.

#### PLANS DE TRAVAIL

Le plan de travail est très important à l'intérieur de la composition de la cuisine car c'est l'un des éléments les plus utilisés. Arredo3 effectue une sélection minutieuse des matériaux des plans; le but est celui de fournir un produit avec de bonnes performances d'utilisation, indépendamment du type de matériel choisi.

Pour une bonne utilisation et un bon entretien du plan, et afin de maintenir inchangées ses caractéristiques d'origine, il est conseillé de lire attentivement les indications fournies.

#### NETTOYAGE ET INDICATIONS GÉNÉRALES

1. Pour le nettoyage quotidien du plan de travail, utiliser simplement un chiffon doux et de l'eau. Pour les tâches persistantes, utiliser

un nettoyant neutre non abrasif et rincer. Ne pas oublier de sécher toujours soigneusement après le nettoyage.

2. Durant la cuisson, il est conseillé de maintenir positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson les casseroles, les poêles et les grills afin de ne pas endommager le plan de travail, les rebords et le dos. Une fois endommagée, la surface ne peut être restaurée.

3. Éviter de poser des poêles ou des casseroles chaudes directement sur le plan de travail.

4. Afin d'éviter les infiltrations au niveau de l'évier, des jonctions des plans, du plan de cuisson et entre les plans et le mur, réaliser un scellement adéquat avec du silicone et éviter de laisser de l'eau stagnante en l'absorbant immédiatement. Éviter en outre de laisser la porte du lave-vaisselle entrouverte en fin de lavage, évitant ainsi des jets de vapeur directs sur le plan.

S'assurer toujours au moment de l'installation que les appareils électro-ménagers et le rebord soient correctement scellés avec des colles spéciales.

5. Ne pas monter avec les pieds sur le plan et éviter de le charger excessivement.

6. Faire attention aux chocs causés par des objets lourds, tombés directement sur le plan, qui pourraient rayé la surface.

7. Éviter d'utiliser le plan comme surface de découpe, il est conseillé d'utiliser des planches à découper en bois ou polyéthylène.

#### • PLANS DE TRAVAIL STRATIFIÉS

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon ou une éponge souple et un détergent neutre. Essuyer soigneusement le plan avec un chiffon sec en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergents sur le plan. Pour les tâches de calcaire, utiliser de l'eau tiède et du vinaigre blanc.

**À éviter.** L'utilisation de produits abrasifs ou de pailles de fer pouvant endommager la surface. Ne pas utiliser de produits qui contiennent des solvants ou des pâtes abrasives.

**Décolorations** Éviter le contact avec des jus de fruits, produits à base d'eau de javel, produits chimiques ou agressifs qui peuvent provoquer des décolorations du plan. En cas de contact avec ces substances, il faut prendre soin de les nettoyer et essuyer immédiatement.

En cas de **Stratifiés en fenix** : suivre les indications précédentes, il est également conseillé d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, plus connue sous le nom de gomme magique, pour l'entretien normal et l'entretien de la surface.

## • PLANS, PORTES, ÉVIERS ET ÉLÉMENTS EN ACIER

L'acier inoxydable est un matériau qui pour ses caractéristiques de résistance à la corrosion, durabilité et hygiène est particulièrement indiqué pour l'utilisation en cuisine. Comme tous les matériaux, il nécessite toutefois d'attentions particulières pour maintenir toutes ses caractéristiques et son brillant dans le temps.

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et un nettoyant vaisselle normal pour le nettoyage quotidien en effectuant un mouvement qui suit le sens du satinage. Pour les **tâches de calcaire**, utiliser une crème détergente pour inox ou de l'eau très chaude avec ¼ de vinaigre. Rincer abondamment avec une solution d'eau et de bicarbonate de sodium, puis avec de l'eau pure. Rincer avec soin.

**Empreintes et taches d'huile et de graisse, auréoles de flamme.** Utiliser un produit liquide pour vaisselle ou de l'alcool dénaturé ou un détergent pour vitres avec un chiffon doux (ex. microfibre).

**Tâches de thé ou de café.** Préparer une solution en mélangeant du bicarbonate de sodium dans de l'eau bouillante ; laisser agir pendant environ 15 minutes, rincer avec soin et essuyer avec un chiffon doux.

**Rayures superficielles.** Appliquer un détergent spécial pour acier inox, en utilisant un chiffon souple.

**Tâches de rouille** Dans la plupart des cas, il s'agit de résidus de saleté, dépôts calcaires, attaques corrosives de nature électrochimique due à l'utilisation de produits inappropriés pour l'acier (ex. chlore, silicates ou oxydes ferreux), ou des dépôts de substances alimentaires (citron, lait, tomate, coca-cola, vin, sel, résidus d'ébullition, etc.).

Ces tâches peuvent être éliminées en utilisant énergiquement des détergents en crème (ex. Stal-fixe ou produits similaires) avec une éponge normale non abrasive. Il faut laisser agir le produit pendant quelques minutes et successivement procéder au rinçage avec de l'eau abondante et essuyer correctement.

**À éviter.** Ne pas utiliser de pailles de fer, brosses ou disques abrasifs pouvant rayer les surfaces. Ne pas utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique). Ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou des substances pour le nettoyage de l'argent.

## • PLANS EN AGGLOMÉRÉ – QUARZO

Les composés au quartz sont des matériaux très compacts et privés de porosité, ils n'absorbent pas les liquides, les odeurs et les graisses alimentaires. Toutefois ils nécessitent de quelques précautions pour leur utilisation quotidienne normale.

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et imbibé d'eau, et des détergents neutres. Pour des tâches persistantes, il est possible d'utiliser aussi des détergents agressifs à base d'acide (ex : Viakal, Cif, Ajax salle de bain).

**Résistance à la chaleur** Bien que le matériau peut supporter des températures élevées, il est opportun de le protéger avec des dessous de plat pour éviter le contact direct avec des casseroles à peine retirées du feu pouvant causer des tâches permanentes dues à la surchauffe de la résine ou des fêlures due à un choc thermique Ne jamais utiliser le plan comme base de repassage.

**Résistance au rayures.** Bien qu'ils soient résistants aux rayures, il est conseillé d'utiliser les planches à découper.

**À éviter.** Utilisation d'alcool dénaturé, pailles de fer. Éviter de surcharger les plans de travail avec des poids supérieurs à 50 Kg (ne pas monter ou s'asseoir sur les plans)

## • PLANS EN OKITE® – CORIAN® – ACRYLIQUE

**Nettoyage.** Utilisez un chiffon doux et humide avec de l'eau. Pour nettoyer les surfaces, utiliser des détergents neutres et, en cas de saleté plus obstinée, utiliser une éponge non abrasive et un nettoyant en crème. Bien rincer à l'eau tiède et sécher la surface avec un chiffon propre. Si nécessaire, répéter l'opération. Successivement, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

**À éviter.** d'utiliser des pailles de fer et des produits contenant de l'eau de javel.

## • PLANS EN STRATIFIÉ HPL

**Nettoyage.** Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser des nettoyants neutres. En cas de calcaire persistant, vous pouvez utiliser du vinaigre de cuisine sur la partie concernée en laissant agir pendant 5 minutes maximum et en rinçant abondamment immédiatement après. Si le calcaire persiste, répéter l'opération.

**À éviter.** L'utilisation de produits abrasifs ou de pailles de fer pouvant endommager la surface. Ne pas utiliser de produits qui contiennent des solvants ou des pâtes abrasives.

## • ÉLÉMENTS CARRELÉS

Les plans sont traités avec un produit spécial anti-tâche au moment de leur production.

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et imbibé d'eau, des détergents neutres.

**À éviter.** Ne pas laisser les surfaces au contact des substances acides comme par exemple le vin, les jus de fruit, le citron, la tomate, etc.

## • TABLES, CHAISES ET TABOURETS

Pour les tables et les chaises, aucun entretien particulier n'est nécessaire. Contrôler périodiquement la fixation du matériel (vis, boulons) utilisé pour les pieds et les divers composants de la table.

Les tables et les chaises ne doivent pas être utilisées à l'extérieur. Les chaises doivent être utilisées avec les quatre pieds posés au sol. Ne pas se balancer sur la chaises et ne pas s'asseoir sur le dossier. Les chaises et les tables ne doivent pas être utilisées à la place d'un escabeau.

**Nettoyage.** suivre les indications en fonction du type de matériel susmentionné.

Nous rappelons que les parties métalliques peintes ou chromées ne doivent pas être nettoyées avec des produits pour l'acier mais simplement avec des détergents neutres qui ne contiennent pas d'acétone, trichloréthylène, ammoniac, chlore et alcool qui pourraient provoquer des tâches ou le décollement de la peinture.

**À éviter.** L'utilisation de pailles de fer et produits abrasifs. Faire particulièrement attention aux éclaboussures lorsque les sols sont lavés avec des produits agressifs. Ne pas repasser sur le plan de la table afin d'éviter les altérations, décollements des surfaces et tâches indélébiles dues à la chaleur d'un fer à repasser.

#### • POIGNÉES ET POMMEAUX

**Nettoyage.** Utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. Pour des tâches de graisse, utiliser exclusivement du savon neutre.

**À éviter.** Ne pas utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques et des produits à base de chlore, tels que l'eau de javel ou l'acide muriatique, solvants, détergents, nettoyants ou produits pour l'acier en général susceptibles de provoquer l'abrasion de la peinture en endommageant définitivement le revêtement extérieur du produit.

#### • SOCLES ET CADRES EN ALUMINIUM

**Nettoyage.** Se référer au paragraphe des éléments en acier.

**Éviter.** Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de détergents avec des pâtes abrasives ou des produits chimiques qui peuvent ternir la surface.

#### • CHARNIÈRES ET MÉCANISMES D'OUVERTURE

**À éviter.** Ne pas laisser les emballages des détergents ou autres produits chimiques à l'intérieur des meubles car avec le temps, ils pourraient provoquer l'oxydation ou la corrosion du métal.

### APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

#### • HOTTES DÉCORATIVE et HOTTES CLASSIQUES

Pour l'entretien, se référer scrupuleusement aux manuels d'instruction des entreprises de production. Ne pas oublier de laver ou de remplacer périodiquement les filtres pour maintenir leur parfaite efficacité.

**Humidité, fumées et vapeurs.** Le moteur de la hotte doit toujours être allumé durant l'utilisation de la cuisinière, afin de permettre l'aspiration des fumées et des vapeurs qui dans le temps peuvent endommager les parties de la cuisine. D'éventuels endommagements dus à des infiltrations de vapeur ne seront pas couverts par la garantie.

#### • ÉLÉMENTS AVEC HOTTES ENCASTRÉES

Elles doivent toujours être aspirantes avec la sortie des fumées à l'extérieur de l'élément. Car la vapeur et les fumées aspirées peuvent être expulsées uniquement à travers le tuyau, et sans cette sortie, elles pourraient endommager l'appareil électroménager et le meuble. Ne pas oublier de laver ou de remplacer périodiquement les filtres pour maintenir leur efficacité.

• **APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Se référer scrupuleusement aux consignes des entreprises de construction fournies dans les manuels joints à l'appareil électroménager. Les entreprises de production des appareils électroménagers fournissent une assistance et une garantie sur leurs produits, c'est pourquoi toute demande d'intervention doit être adressée aux centres d'assistance indiqués dans les manuels et dans les certificats de garantie qui accompagnent chaque appareil électroménager.

• **LAVE-VAISSELLE:** laisser la porte fermée lorsque le cycle de lavage est à peine terminée et attendre le refroidissement de la vaisselle car la vapeur peut endommager le plan et les parties adjacentes au lave-vaisselle. Les entreprises de production fournissent un adhésif protecteur à appliquer en-dessous du plan avec les instructions jointes. D'éventuels endommagements du plan de travail ou des parties adjacentes dus à la vapeur ne seront pas couverts par la garantie.

### ASSISTANCES – REMPLACEMENT D'ÉLÉMENTS OU COMPLÉMENTS

Notre société fait appel à des revendeurs sélectionnés et compétents capables de concevoir votre cuisine et de résoudre les problèmes pouvant survenir après l'achat. Les demandes de remplacement ou d'ajouts de la cuisine doivent être adressées à votre Revendeur qui se chargera de définir et répondre à vos besoins.

Avec l'inclusion de nouveaux éléments dans une cuisine déjà aménagée, il est possible de noter des différences de couleurs dues aux processus d'oxydation normaux des matériaux dont sont composées les cuisines.

## CONSERVATION ET ÉLIMINATION

### **ÉLIMINATION**

Ne pas jeter les meubles dans l'environnement à la fin de leur utilisation, mais contacter une entreprise de collecte des déchets solides urbains pour leur transport à la déchetterie ou dans un centre de recyclage.

### **Émission de formaldéhyde**

Déclaration De Conformité Émission Formaldéhyde

Le soussigné FISTANI IVANO représentant légal de la société ARREDO 3 S.R.L., déclare sous sa seule responsabilité que le produit fini respecte les limites d'émission prévues par le Décret Misnist. du 10 octobre 2008 – *Dispositions visant à réglementer l'émission de formaldéhyde depuis des panneaux en bois et des produits fabriqués avec ceux-ci réalisés dans des milieux domestiques.*

Scorzé, 01/07/2015

Représentant légal  
Fistani Ivano

ARREDO 3 SRL





---

**ARREDO3 S.r.l.** Sede: Via Moglianese, 23 - 30037 Scorzè (Venezia) - Tel. +39 041 5899111 (10 linee r.a.)  
Fax +39 041 5899130 - [www.arredo3.com](http://www.arredo3.com) - [arredo3@arredo3.it](mailto:arredo3@arredo3.it) - P.IVA 02886680277 - C.F. 03020990267