



LE CAMION-MAGASIN QUI VIENT À DOMICILE

Conseil d'entretien

Chère cliente, cher client,

nous vous félicitons d'avoir acquis une nouvelle cuisine. Afin de préserver l'état impeccable des matériaux utilisés de longues années durant, nous vous prions de respecter les points énumérés dans ces instructions.

L'utilisation quotidienne de vos meubles de cuisine ainsi que le contact direct avec des denrées alimentaires exige une propreté impeccable. Celle-ci ne doit pourtant jamais compromettre l'entretien adéquat de vos meubles de cuisine. Veuillez prendre le temps nécessaire pour lire attentivement les points suivants et assurer ainsi que vous preniez plaisir à avoir une cuisine impeccable pendant de longues années.

Conseils généraux d'entretien

- Eliminer les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches sont bien plus faciles à éliminer et disparaissent généralement entièrement.
- De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine.
- Lors de l'entretien, utiliser l'eau avec parcimonie, trop d'humidité est susceptible de provoquer le gonflement des matériaux.
- Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, humecté avec une solution savonneuse à 1%. Veiller à ce que le chiffon / cuir utilisé soit absolument propre. Les plus petits résidus de saleté peuvent déjà endommager les surfaces sensibles.

- Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.
- A n'utiliser en aucun cas : nettoyeurs à base de solvant ou d'alcool, acides (par ex. nettoyant au citron ou au vinaigre), diluants à base de nitro ou de résine artificielle, nettoyeurs colorants, produits à polir, cires, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, nettoyeurs vapeur, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



Surfaces mates en mélaminé

- Eliminer les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches sont bien plus faciles à éliminer et disparaissent généralement entièrement.
- De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine.
- Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, humecté avec une solution savonneuse à 1%. Veiller à ce que le chiffon / cuir utilisé soit absolument propre. Les plus petits résidus de saleté peuvent déjà endommager les surfaces sensibles.
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression. Un frottement exagéré des surfaces mates provoque des taches brillantes.

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



Surfaces mat velouté / soyeux / satiné

- L'effet velouté est atteint par une porosité particulière de la surface. Pour cette raison, la surface est particulièrement sensible aux liquides colorants tel le jus de cassis, le ketchup, le vin rouge etc., mais aussi aux matières grasses. Pour ces surfaces-là, il est à plus forte raison nécessaire de nettoyer immédiatement. Si la tache sèche, elle ne pourra souvent plus être éliminée entièrement. Le nettoyage avec des produits agressifs ou à récurer polit la surface et provoque une tâche brillante visible.
- Eliminer les salissures aussi rapidement que possible et ne les laisser sécher en aucun cas. Surtout les substances contenant beaucoup de colorants (café, thé, sauces, légumes, vin rouge) ne pourront plus être éliminées entièrement après avoir séché.
- De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine.
- Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, humidifié avec une solution savonneuse à 1%. Veiller à ce que le chiffon /

cuir utilisé soit absolument propre. Les plus petits résidus de saleté peuvent déjà endommager les surfaces sensibles.

- Pour nettoyer les taches de graisse rebelles et éventuellement déjà sèches, utiliser de l'eau chaude (non bouillante) ajoutée d'une solution savonneuse à 30% et une brosse à vaisselle ou à ongles. Même en répétant cette opération, il est possible que les salissures ne partent plus entièrement parce que les substances ont déjà pénétré la surface en profondeur.
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.
- A n'utiliser en aucun cas : nettoyeurs à base de solvant ou d'alcool, acides (par ex. nettoyant au citron ou au vinaigre), diluants à base de nitro ou de résine artificielle, nettoyeurs colorants, produits à polir, cires, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, nettoyeurs vapeur, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



Surfaces polymère et laqué brillant

- Les surfaces brillantes sont pratiques à nettoyer. Pour éviter tout endommagement des surfaces lors de la fabrication au sein de notre entreprise ainsi qu'au cours de la livraison, elles sont revêtues d'une feuille de protection PE. Celle-ci ne doit être enlevée qu'en dernière étape de montage (avant le montage des poignées). Après enlèvement de la feuille de protection, la surface est encore très sensible et atteint son degré de durcissement final uniquement après quelques jours (jusqu'à une semaine). Jusqu'au durcissement

intégral, nous recommandons de ménager la surface sensible et d'éviter toute sollicitation mécanique. Les essais de nettoyage intensifs comptent parmi ces sollicitations.

- Eliminer les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches sont bien plus faciles à éliminer et disparaissent généralement entièrement.
- De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine.
- Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, humecté avec une solution savonneuse à 1%. Veiller à ce que le chiffon / cuir utilisé soit absolument propre. Les plus petits résidus de saleté peuvent déjà endommager les surfaces sensibles. Dans ces cas-là, le fabricant se dégage de toute responsabilité.
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.
- A n'utiliser en aucun cas : nettoyeurs à base de solvant ou d'alcool, acides (par ex. nettoyant au citron ou au vinaigre), diluants à base de nitro ou de résine artificielle, nettoyeurs colorants, produits à polir, cires, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, nettoyeurs vapeur, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



Bois massif et surfaces plaqué bois véritable

- Le bois étant un matériau naturel vivant, il faut éviter de l'exposer à l'air ambiant extrêmement humide ou sec. Le bois usiné est adapté à une humidité atmosphérique normale de 45 à 70%. Lorsque l'on cuisine, il est donc extrêmement important de mettre en marche la hotte aspirante et de bien aérer la pièce. La surface de la façade en bois est vernie d'une laque spéciale et donc facile d'entretien.
- Eliminer les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches sont bien plus faciles à éliminer et disparaissent généralement entièrement.
- De manière générale, ne pas utiliser de produit pour le nettoyage. Il suffit de frotter la façade dans le sens de la structure avec un chiffon de cuir humide.
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties dans le sens de la structure avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.
- A n'utiliser en aucun cas : nettoyeurs à base de solvant ou d'alcool, acides (par ex. nettoyant au citron ou au vinaigre), diluants à base de nitro ou de résine artificielle, nettoyeurs colorants, produits à polir, cires, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, nettoyeurs vapeur, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



Surfaces de verre

- De manière générale, il est suffisant de nettoyer la surface de verre avec de l'eau tiède et un peu de savon neutre (1% env.). En cas de salissures rebelles et de taches de graisse ou d'huile, utiliser en plus un produit pour vitres courant.
- Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, ou bien une éponge. Les chiffons microfibrés conviennent également pour le nettoyage. Nous déconseillons l'utilisation d'un chiffon de coton.
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.
- Pour les surfaces de verre satiné, les produits à base de silicone ou d'acide sont déconseillés. Les nettoyeurs fortement colorés sont également à éviter.
- A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



Plans de travail à surface en stratifié

- Ne jamais traiter la surface avec des produits abrasifs. Trancher directement sur le plan de travail et y déposer des casseroles ou poêles chaudes cause des dommages irréparables. Il est donc indiqué d'utiliser, de manière générale, des planches à découper et des dessous de plat.
- Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir, une éponge ou un chiffon microfibrés.

- Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.
- A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.
- Eviter l'humidité au niveau des joints, des chants et des découpes de table de cuisson et d'évier.
- Ouvrir le lave-vaisselle uniquement 20 minutes environ après écoulement du programme afin que la vapeur d'eau se condense dans le lave-vaisselle. Si vous avez d'urgence besoin de quelque chose : ouvrez entièrement le lave-vaisselle, retirez l'objet et refermez entièrement l'appareil (ne pas entrebâiller la porte).
- Pousser des objets à fond rugueux (sous-tasse, assiettes etc.) sur les surfaces brillantes ou mates peut provoquer des dommages visibles.



Poignées, poignées profil & boutons

- Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant.
- Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.
- A n'utiliser en aucun cas : produits à polir, nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



Charnières sur portes à battants

• Il est recommandé de lubrifier légèrement les charnières tous les deux ans afin d'assurer un fonctionnement impeccable. Ceci vaut également pour les articulations métalliques et les ferrures fonctionnelles. Toutes les pièces en plastique ne demandent par contre aucun entretien.

Tiroirs & coulissants

• Les tiroirs et coulissants ne demandent pas d'entretien particulier.

Surfaces de glissement sur les armoires à ouverture intégrale etc.

• Elles ne demandent généralement aucun entretien particulier ni graissage.

• Si l'armoire devait s'ouvrir difficilement ou ne plus se fermer intégralement, cela est peut-être dû à un encrassement des surfaces de glissement, de roulement ou des galets. Dans ce cas, il est absolument interdit d'utiliser un lubrifiant, tel que huile, graisse ou silicone en aérosol.



• Pour éliminer les salissures, il suffit de bien nettoyer toutes les surfaces de glissement, de roulement et les galets avec un chiffon propre et sec.

Eviers encastrés, mitigeurs & plaques de cuisson

• Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant.

- Eliminer les salissures rebelles et les taches d'eau avec des produits d'entretien courants. Eliminer les points de rouille sur l'inox avec du polish nettoyant courant pour surfaces métalliques.
- Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.
- A n'utiliser en aucun cas : nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.
- Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants.



Range-couverts

- Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant.
- Pour faciliter le nettoyage, les range-couverts peuvent être retirés des tiroirs.
- Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.
- A n'utiliser en aucun cas : nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



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

Tables de cuisson

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

- Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir, une éponge douce ou une spatule pour table de cuisson en vitrocéramique et du produit nettoyant neutre courant ou bien le produit de nettoyage spécial recommandé par le fabricant.

- Eliminer les salissures rebelles causées par l'eau, le calcaire ou le frottement des casseroles avec le produit spécial recommandé par le fabricant.

- A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.



- Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants d'appareils. Ceux-ci sont joints aux appareils électroménagers.

Appareils électroménagers

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

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

Limites de charge

- A la base de ces indications sont des charges réparties régulièrement sur toute la surface. Les sollicitations ponctuelles doivent être nettement plus faibles. De manière générale, une utilisation conforme est présumée.
- Tablette amovible : 60 kg max. par m²
- Fixation de meuble : 65 kg max. par unité
- Tiroir : 30 kg max.
- Coulissant :
 - 30 kg max. pour casseroles de 30 à 60 cm,
 - 50 kg max. pour casseroles de 80 à 100 cm et
 - 65 kg pour casseroles de 120 cm
- « LeMans » : 25 kg max. par étage
- « Recorner Maxx » : 25 kg max. par étage
- Coulissant latéral : 10 kg par étage
- « Wari Corner » : 8 / 9,5 kg par étage
- Déposes bois horizontales (étagères à enficher par ex.) : 60 kg max. par m²
- Etagères en verre éclairées, profondeur 200 mm
Largeur 600 mm : 2,0 kg max. par 100 mm
Largeur 900 mm : 1,5 kg max. par 100 mm

Largeur 1200 mm : 1,0 kg max. par 100 mm

Plans de travail

- Ne pas trancher directement sur le plan de travail mais utiliser une planche à découper.
- La vaisselle en faïence a un fond non émaillé. Il est donc possible que des rayures soient causées en les déplaçant sur le plan de travail.

Four

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

Aération

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



Hotte

- Utiliser la hotte de manière générale. Avant de cuisiner, mettre en marche la hotte à une vitesse adéquate et prendre en compte le temps de poursuite après la cuisson. Après la cuisson, essuyer les vapeurs



des meubles voisins. Adapter le niveau d'aspiration de la hotte aux habitudes de cuisson et aux conditions spatiales. Le mode d'emploi de la hotte est une aide utile.

Humidité / humidité de l'air

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



Lave-vaisselle

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

Chaleur

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



Réfrigérateur

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

Porcelaine & faïence

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

Vapeur d'eau

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



Label GS sécurité certifiée

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

Contrôle toxique (TOXPROOF)

• Les substances nocives dans le logement et dans l'air ambiant peuvent être nuisibles à la santé. Nos produits ont été soumis aux contrôles du service technique TÜV Rheinland et ont obtenu le certificat TOXPROOF attestant qu'ils sont peu polluants.

Contactez-nous si vous voulez en savoir plus sur notre service maintenance, le service clean 10® !



www.VENIDOM.com