INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

POUR LES CLIENTS



CONTENU

Introduction

2 - 3

28 29

30-31

32

Éclairage

HFO Support ouverture

| 4 - 5 | Résumé des conseils d'entretien | | | | | |
|-------------------------|---|--|--|--|--|--|
| 6 - 8 | Surfaces | | | | | |
| 9 - 12 | Nettoyage et entretien de plans de travail | | | | | |
| 13 - 14 | Nettoyage et entretien de la cuisine | | | | | |
| 14 - 15 | Nettoyage et entretien d'éviers | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| INFORMATIONS TECHNIQUES | | | | | | |
| 16 - 18 | Tiroirs et coulissants | | | | | |
| 19 | Réglages de l'amortisseur et de la charnière | | | | | |
| 20 | Tiroirs et coulissants avec Tip-Softclose | | | | | |
| 21 | Tiroirs et coulissants avec coulisse sous plancher | | | | | |
| 22 | Réglage des charnières des armoires à portes vitrées VERO | | | | | |
| 23 | Ferrure d'ajustage de façade | | | | | |
| 24 - 25 | Réglage en hauteur des étagères pivotantes | | | | | |
| 26 | Porte de passage | | | | | |
| 27 | Réglage façade pour éléments suspendus à abattant | | | | | |

Réglage façade pour meubles à porte relevable

Réglage façade pour meubles à porte relevable pliante

Conseils généraux d'entretien

La cuisine, comme aucune autre pièce, est soumise chaque jour à de fortes sollicitations. Votre décision d'acheter des meubles de la société LEICHT montre que vous attachez une grande importance à la qualité et à la fonctionnalité. L'utilisation de matériaux de qualité et la finition soignée des meubles vous permettent un entretien facile de votre cuisine et vous offrent une forte résistance aux taches. Afin de conserver longtemps cette qualité, nous vous recommandons d'entretenir votre cuisine à intervalles réguliers. Ci-dessous, nous avons résumé quelques conseils d'entretien pour vous.

Les meubles de cuisine sont majoritairement composés de dérivés de bois qui peuvent absorber de l'eau par l'humidité de l'air, mais ils peuvent aussi la restituer. On appelle ce comportement « gonflement » et « retrait ». Les surfaces des meubles de la société LEICHT sont traitées pour éviter ce comportement. Toutefois, ce traitement des surfaces ne peut pas l'empêcher entièrement. C'est pourquoi nous vous recommandons de veiller à ce que votre cuisine soit soumise à une humidité relative de l'air de 40 % à 65 % afin d'influencer la qualité et la fonctionnalité de votre cuisine de manière positive. De brefs dépassements de 2 à 3 jours n'ont aucun effet négatif sur votre cuisine.

Une règle est valable pour toutes les surfaces: les taches doivent systématiquement être nettoyées immédiatement. Pour ce faire, un chiffon humide et doux est suffisant en général, il n'est pas nécessaire d'utiliser un détergent. Pour le nettoyage, il convient d'utiliser le chiffon de nettoyage que nous avons testé et validé (n° d'identification 66926) ou un chiffon doux en coton. Soyez prudents si vous utilisez d'autres chiffons de nettoyage, ils peuvent endommager la surface. Si cela ne suffit pas pour éliminer la tache, utilisez exclusivement des détergents domestiques. Pour les salissures légères, nous vous recommandons l'utilisation d'un nettoyant pour vitres (par exemple Sidolin Cristal). Pour les taches plus résistantes, utilisez également des détergents domestiques (par exemple Bref Power contre la graisse et les taches incrustées, la lessive en poudre Ariel Couleur & Style ou Persil Universal – dissolvez à cet effet 1 g de poudre de lessive dans 100 ml d'eau tiède). Pour des raisons de sécurité, testez le produit avant la première utilisation à un endroit hors du champ de vision. Pour certaines surfaces, nous recommandons l'utilisation d'une gomme nettoyante (voir Surfaces synthétiques). Séchez ensuite la surface immédiatement avec un chiffon doux.

Pour nettoyer votre cuisine, n'utilisez jamais de détergents abrasifs, de solvants, de laine d'acier ou d'éponges à récurer étant donné qu'ils peuvent attaquer votre surface. L'utilisation d'appareils de nettoyage à vapeur est aussi interdite étant donné que la vapeur cause des gonflements. Évitez les liquides stagnants, spécialement au niveau des joints.

Résumé des conseils d'entretien

Pour nettoyer votre cuisine LEICHT, nous vous recommandons les détergents suivants:

Pour les salissures légères:

- nettoyant pour vitres Sidolin Cristal

Pour les taches tenaces:

- Bref Power contre la graisse et les taches incrustées
- lessive en poudre (Ariel Couleur & Style ou Persil Universal en solution avec 100 ml d'eau chaude pour 1 g de lessive)
- gomme de nettoyage Domol Magic Pad ou Mr. Propre gomme magique.

Lors de l'utilisation des détergents mentionnés ci-dessus, observez toujours la notice d'utilisation du fabricant. Il est recommandé de tester les détergents mentionnés ci-dessus avant leur première utilisation à un endroit situé hors du champ de vision.

Pour le nettoyage, il convient d'utiliser le chiffon de nettoyage que nous avons testé et validé (n° d'identification 66926) ou un chiffon doux en coton.

Conseils d'entretien des surfaces

| Détergent | Nettoyant pour vitres Sidolin Cristal | 2. Bref Power contre graisse et taches | 3. Lessive en poudre | 4. Gomme nettoyante |
|---------------------------|---|--|----------------------|---------------------|
| Façades | | | | |
| Surfaces synthétiques ave | c revêtement en | mélamine ou strat | tifié | · |
| CERES (mélamine) | х | x | x | х |
| IKONO (mélamine) | х | x | x | x |
| ORLANDO (mélamine) | х | x | х | х |
| SOLARA (mélamine) | х | x | x | х |
| SOLID (stratifié) | х | х | х | х |
| SYNTHIA (mélamine) | х | x | х | х |
| TOCCO (stratifié) | х | х | х | х |
| Surfaces laquées en coule | eur | | | |
| CALVOS-FS (laque) | х | х | x | |
| CARRÉ-2-FG (laque) | х | x | х | |
| CARRÉ-2-LG (laque) | х | х | х | |
| CARRÉ-FS (laque) | х | x | х | |
| CLASSIC-FF (laque) | х | х | х | |
| CLASSIC-FS (laque) | х | х | х | |
| CHIARA-BG (laque) | х | х | х | |
| DOMUS color (laque) | х | х | х | |
| ESPRIT (laque) | х | х | х | |
| LARGO-FG (laque) | х | х | х | |
| LARGO-LG (laque) | х | х | х | |
| PUR-FF (laque) | х | х | х | |
| PUR-FS (laque) | х | х | х | |
| PUR-FG (laque) | х | х | х | |
| SIRIUS (laque) | х | х | х | |
| VERVE-FS (laque) | х | х | х | |
| Façades avec surface en | aque ultramate | | | |
| BONDI (laque ultramate) | Х | x | х | х |
| MINERA (laque ultramate) | х | x | х | х |

| Détergent | 1. Nettoyant | 2. Bref Power | 3. Lessive en | 4. Gomme | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------|------------|--|--|--|
| Façades | pour vitres Sidolin Cristal | contre graisse et taches | poudre | nettoyante | | | |
| Surfaces en bois véritable | | | | | | | |
| AVENIDA (bois) | х | х | | | | | |
| MADERO (bois) | x | х | | | | | |
| TERMA (bois) | х | х | | | | | |
| TIMBER (bois) | х | х | | | | | |
| TOPOS (bois) | х | х | | | | | |
| XYLO (bois) | х | х | | | | | |
| VALAIS (bois) | х | х | | | | | |
| | | | | | | | |
| Surfaces en béton | | | | | | | |
| CONCRETE (béton) | x | x | | | | | |
| Surfaces en métal | | | | | | | |
| STEEL (métal) | x | x | x | | | | |
| Surfaces en verre | | | | | | | |
| IOS (verre) | x | | | x | | | |
| IOS-M (verre) | x | | | x | | | |
| Surfaces en pierre | | | | | | | |
| STONE (pierre) | x | x | x | | | | |
| Revêtement en verre polyn | nère | | | | | | |
| VITREA (verre polymère) | | x | x | | | | |
| | | | | | | | |
| Plans de travail | | | | | | | |
| Revêtement stratifié | x | x | х | x | | | |
| Revêtement stratifié (KM mat) | x | x | x | | | | |
| Plans de travail en bois | x | x | х | | | | |
| Quartz | х | x | х | | | | |
| Verre | х | х | х | x | | | |
| Matériau minéral | х | x | х | | | | |
| Matériau compact | х | x | х | х | | | |
| Céramique de porcelaine | x | x | x | X | | | |

Conseils d'entretien des surfaces

Surfaces synthétiques avec revêtement en mélamine

Les surfaces synthétiques avec revêtement en mélamine se distinguent par la résistance particulière de la surface. Pour le nettoyage des surfaces, veuillez utiliser les détergents indiqués au chapitre « Conseils généraux d'entretien ». Les taches particulièrement tenaces peuvent être éliminées au moyen d'une gomme de nettoyage.

N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs.

Surfaces laquées en couleur

Les façades laquées sont traitées en plusieurs étapes au moyen de laques spéciales qui ont été conçues selon les dernières avancées technologiques pour les surfaces fortement sollicitées. En raison des effets de l'éclairage, de la lumière naturelle et de la chaleur, elles sont soumises à un processus naturel de vieillissement, si bien que la couleur fonce peu à peu. Ceci ne constitue pas un motif de réclamation. Des influences extérieures telles que la fumée, les souillures et la vapeur peuvent aussi provoquer des changements de couleur de la surface. C'est pourquoi nous préconisions un nettoyage et un entretien réguliers de votre cuisine de LEICHT.

Pour les surfaces laquées en couleur, il n'est pas nécessaire d'utiliser des détergents spéciaux. À cet effet, des détergents doux courants (par exemple tous les détergents indiqués au chapitre « Conseils généraux d'entretien ») sont bien appropriés. Pour le nettoyage, il convient d'utiliser le chiffon de nettoyage que nous avons testé et validé (n° d'identification 66926) ou un chiffon doux en coton. Soyez prudents si vous utilisez d'autres chiffons de nettoyage, ils peuvent endommager la surface.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Façades avec surface en laque ultramate

Les façades sont prêtes à l'emploi une fois que le film protecteur a été retiré. De l'eau savonneuse suffit pour le nettoyage quotidien de la surface ultramate. Afin d'assurer la longévité des façades, éviter d'utiliser des détergents à base d'alcool, ainsi que des détergents corrosifs et abrasifs.

L'utilisation de détergents contenant de la silicone (par exemple les liquides pour vaisselle) obture les cavités microscopiques de la surface, ce qui peut la ternir et limiter l'effet anti-traces de doigts. L'effet anti-traces de doigts est adapté à la lipidation naturelle de la peau humaine et peut être limité par l'application de graisses et d'huiles sur la peau.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Conseils d'entretien des surfaces

Surfaces en bois véritable

Le bois est un produit naturel. Il vit, ou, comme le disent les spécialistes, il travaille. Il se dilate ou se contracte en fonction des différents niveaux d'humidité de l'air, ce qui peut faire apparaître de légers décalages au niveau des assemblages des cadres en bois massif. Le bois est un matériau naturel dont la couleur et la structure présentent des différences qui ne peuvent pas être compensées par la teinture. Ces différences sont naturelles et ne constituent donc pas un motif de réclamation.

Ces caractéristiques d'authenticité donnent à votre cuisine en bois de LEICHT son caractère individuel et unique et soulignent la beauté naturelle du matériau. Toutes les surfaces en bois véritable sont laquées au moyen de systèmes de laques à l'eau de haute qualité et écologiques, ce qui les rend faciles à entretenir et résistantes aux liquides domestiques.

Toutes les surfaces en bois peuvent être essuyées avec un chiffon à poussière sec. Pour nettoyer les taches tenaces, vous pouvez utiliser un chiffon humide (mais pas mouillé!) De plus, vous pouvez ajouter un détergent doux (nettoyant pour vitres) à l'eau. Veillez toujours à frotter dans la direction des fibres du bois afin de faire sortir les salissures des pores. Il est particulièrement important de passer immédiatement un chiffon doux pour sécher le bois. Pour le nettoyage des surfaces, veuillez utiliser les détergents indiqués au chapitre « Conseils généraux d'entretien ».

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Surfaces en béton

Les surfaces ont l'apparence d'une surface en béton aux fines structures dessinées à la spatule. Les surfaces des matériaux de support sont enduites de béton fin pigmenté dans le cadre d'un procédé artisanal. Un revêtement en vernis mat donne à la surface une couche de protection et garantit un haut niveau de résistance.

Pour nettoyer vos surfaces en béton, vous pouvez utiliser tous les détergents indiqués au chapitre « Conseils généraux d'entretien ». Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et séchez ensuite la façade avec un chiffon doux afin d'éviter les traces.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Conseils d'entretien des surfaces

Surfaces en métal

La surface en acier du programme STEEL fascine par son caractère industriel et son effet authentique lié au matériau. Lors de la fabrication, une laque contenant des particules métalliques est appliquée sur la façade. Elle est ensuite oxydée et, pour terminer, une couche de protection est appliquée. La corrosion ciblée forme des structures très vivantes et en partie multicolores qui correspondent à une oxydation naturelle. Pour nettoyer vos surfaces métalliques, vous pouvez utiliser tous les détergents indiqués au chapitre « Conseils généraux d'entretien ». Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et séchez ensuite la façade avec un chiffon doux afin d'éviter les traces.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Surfaces en verre

Les surfaces en verre sont constituées de verre trempé robuste et résistant appliqué sur un support. Les façades en verre se distinguent par une surface durable et résistante. En termes d'esthétique, le verre séduit par le laquage du dos et un bord biseauté, ce qui donne à la surface un effet de profondeur.

Pour nettoyer votre façade en verre, utilisez les détergents que nous avons indiqués au chapitre « Conseils généraux d'entretien ».

Surfaces en pierre

Les façades avec une surface d'aspect similaire au grès sont fabriquées dans le cadre d'un processus artisanal. À cet effet, une poudre minérale pigmentée est appliquée sur le matériau support et protégée ensuite par un traitement de surface en laque mate. Cela confère à la façade une apparence chaude et précieuse ainsi qu'un toucher agréable.

Ces surfaces peuvent être nettoyées avec le détergent désigné au chapitre « Conseils généraux d'entretien ». Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et séchez ensuite la façade avec un chiffon doux afin d'éviter les traces.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Revêtement en verre polymère

Cette surface se caractérise par son apparence très brillante. La résistance aux rayures et à l'usure sont identiques à celle de nos surfaces laquées.

Ces surfaces peuvent être nettoyées avec le détergent désigné au chapitre « Conseils généraux d'entretien » à l'exception d'un nettoyant pour vitres. N'utiliser ni produits abrasifs, ni détergents à base d'alcool, ni nettoyants pour vitres!

Nettoyage et entretien de plans de travail

Conseils d'entretien généraux pour plans de travail

Certes, le plan de travail sert à la préparation, mais il ne doit pas être utilisé comme surface de coupe. C'est pourquoi nous vous recommandons de toujours utiliser un support pour la découpe étant donné que les couteaux peuvent laisser des entailles, même dans les matériaux les plus durs.

Le fait de tirer des objets dont la surface inférieure est rugueuse (par exemple de la porcelaine, de la céramique et de la vaisselle en terre cuite, mais aussi des casseroles) peut provoquer des rayures sur votre plan de travail, car la face inférieure peut avoir des bords non émaillés.

Les casseroles et poêles chaudes ainsi que d'autres objets chauds ne doivent pas être placés sur le plan de travail. Utilisez toujours un dessous de plat.

Les liquides stagnants, particulièrement au niveau des joints, doivent être éliminés immédiatement. Les marques d'usure ne peuvent pas être évitées, même en faisant très attention, et ne constituent AUCUN motif de réclamation.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Plans de travail en stratifié

Les plans de travail avec surfaces stratifiées – en abrégé : HPL - sont des surfaces synthétiques très dures utilisées pour la fabrication de meubles. Nous vous recommandons tout de même d'observer quelques règles afin d'éviter toute déception. Le plan de travail est insensible à l'humidité. Si le montage a été réalisé correctement, les découpes et les raccords d'angle sont temporairement insensibles à l'humidité. Les dépôts d'eau sur les découpes, les bords inférieurs avant et les raccords d'angle des plans de travail doivent être éliminés rapidement.

Pour nettoyer votre cuisine, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien ».

Les plans de travail en stratifié résistent à des pointes de température de 180° C pour de courtes durées. Les casseroles et les poêles atteignent des températures supérieures à 180° C et causent des détériorations. C'est pourquoi vous devez toujours utiliser un dessous de plat.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface. De même, n'utilisez en aucun cas des encaustiques, ni des détergents contenant du silicone ou de la cire. Des couches de saleté insalubres peuvent se former dans ce cas.

Plans de travail en bois massif

Les plans de travail en bois massif sont traités plusieurs fois en usine avec une huile spéciale. Cette huile pénètre profondément dans le bois, formant ainsi une protection de la surface. De plus, elle ne présente aucun risque biologique ou physiologique. De l'humidité (de l'eau stagnante, une éponge humide) sur la surface et particulièrement au niveau des raccords droits doit être éliminée immédiatement.

Bien que la surface ait été enduite d'huile, des légumes, des épices, des jus de fruits, de la viande crue etc. aux couleurs intenses peuvent laisser des taches. Il est donc recommandé de l'essuyer sans attendre. Toutes les surfaces sont faciles à nettoyer.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

La surface doit être traitée au plus tard après un an pour la nettoyer et la protéger. À cet effet, nous recommandons notre kit d'entretien PF APM (HaBiol, n° d'identification 24944) composé d'huile

Nettoyage et entretien de plans de travail

d'entretien 0,25/P3, d'une éponge abrasive et de 2 chiffons d'entretien. Disponible chez votre cuisiniste ou directement auprès de la société Armbruster).

Si, après une certaine période d'utilisation, le plan de travail présente des marques d'usure visibles, il peut être traité avec le kit d'entretien conformément aux instructions. En cas d'utilisation d'autres huiles d'entretien, il convient de respecter les instructions du fabricant.

Plans de travail en quartz

Les plans de travail en quartz sont durables, hygiéniques et faciles à entretenir. Le matériau est facile à nettoyer parce que la combinaison de cristaux de quartz naturels et de polymères garantit une surface particulièrement lisse, exempte de pores et en majeure partie résistante aux salissures.

Vous pouvez retirer les taches de vin, de vinaigre, de thé, de café, de jus de citron, de jus de fruits et de légumes sans problèmes dans le courant de la journée. Essuyez simplement la tache avec un chiffon humide. Il convient d'éviter les temps d'exposition plus longs.

De plus, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien » pour nettoyer votre cuisine.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Les surfaces mates sont plus rugueuses que les surfaces polies, c'est pourquoi elles demandent des efforts de nettoyage plus importants. Les impuretés doivent être éliminées rapidement pour éviter qu'elles ne s'assèchent. Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'une gomme (Domol Magic Pad ou Mr. Propre gomme magique) sans inclusions métalliques avec des détergents ménagers en appuyant légèrement et en décrivant des mouvements circulaires. Il ne faut pas appuyer trop fort aux endroits très tachés pour éviter les taches brillantes. N'utilisez pas d'éponges abrasives contenant du métal ou similaire.

Plans de travail en verre

Les plans de travail en verre sont composés de verre de sécurité. La surface satinée résiste dans une large mesure aux sollicitations mécaniques. Toutefois, de légères marques d'usure sont inévitables.

Le nettoyage peut être effectué avec tous les nettoyants pour vitres et détergents ménagers usuels du commerce. Les plans de travail en verre résistent temporairement à des pointes de température de 220° C. Les casseroles et les poêles peuvent atteindre des températures supérieures et provoquer des dommages. C'est pourquoi vous devez toujours utiliser un dessous de plat.

De plus, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien » pour nettoyer votre cuisine.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Plans de travail en matériau minéral

Les plans de travail en matériau minéral sont composés de minéraux naturels agglomérés à la résine acrylique et de pigments. Le matériau ne présente aucun risque pour les aliments et résiste à la plupart des produits chimiques. Les bonnes propriétés du matériau garantissent une grande facilité d'entretien. Les casseroles et poêles chaudes peuvent provoquer des dommages. C'est pourquoi vous devez toujours utiliser un dessous de plat.

Nettoyage et entretien de plans de travail

De plus, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien » pour nettoyer votre cuisine.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Plans de travail avec surface en stratifié (matière synthétique KM mate)

Grâce à une nanotechnologie particulière, la surface de ce plan de travail est résistante aux empreintes de doigts, aux graisses et à la saleté. La surface ultramate doit être nettoyée régulièrement, mais ne requiert toutefois pas d'entretien particulier.

Avant la première utilisation

Un nettoyage de base est recommandé avant la première utilisation de la surface de travail. À cet effet, nettoyer le plan de travail avec un détergent ménager et essuyer avec de l'eau chaude. Nettoyer ensuite une nouvelle fois l'ensemble du plan de travail avec une gomme nettoyante et de la benzine.

Conseils généraux d'entretien

Ne pas utiliser de substances abrasives ou récurantes pour le nettoyage. L'utilisation de détergents fortement caustiques ou alcalins doit également être évitée. Il en va de même pour l'utilisation d'encaustique ou de produits de nettoyage relipidants, car ils peuvent former un film sur la surface. Afin de conserver la beauté des surfaces ultramates, éviter de déplacer, sur le plan de travail, des objets dont la surface inférieure est rugueuse. De plus, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien » pour nettoyer votre cuisine.

Réparation de micro-rayures

Si le plan de travail présente des micro-rayures (pas d'incisions), nous recommandons l'utilisation d'une gomme nettoyante. Réparer la surface en effectuant des mouvements circulaires sur la section endommagée. Pour le nettoyage, il convient d'utiliser le chiffon de nettoyage que nous avons testé et validé (n° d'identification 66926) ou un chiffon doux en coton.

Après chaque opération de nettoyage, il est nécessaire d'essuyer la surface avec de l'eau chaude.

Plans de travail en matériau compact

Les plans de travail en matériau compact sont composés de stratifié massif et pourvus de couches de finition décoratives. Le matériau est parfaitement résistant à l'humidité. Dans les parties visibles, les bords sont munis de petits chanfreins. Pour souligner le caractère du matériau, les chanfreins se poursuivent aussi le long des raccords entre les plans de travail.

Les plans de travail en matériau compact (stratifié) résistent temporairement à des pointes de température de 180° C. Les casseroles et les poêles atteignent des températures supérieures à 180° C et causent des détériorations. C'est pourquoi vous devez toujours utiliser un dessous de plat.

De plus, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien » pour nettoyer votre cuisine. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Nettoyage et entretien de plans de travail

Plans de travail en céramique de porcelaine

Les plans de travail en céramique de porcelaine ont une surface très dense et homogène. Le matériau se caractérise par sa résistance aux alcalis et aux produits chimiques, sa résistance aux couleurs et aux UV, sa facilité d'entretien et sa résistance absolue au feu. L'huile, le vin, le vinaigre, le thé, le café, le jus de citron, les jus de fruits et de légumes et bien plus encore s'enlèvent facilement. Le plus simple est d'essuyer immédiatement la tache avec un chiffon humide. Il est recommandé de nettoyer la surface salie dans les 24 heures. Les casseroles et poêles chaudes peuvent provoquer des dommages. C'est pourquoi vous devez toujours utiliser un dessous de plat. De plus, vous pouvez utiliser les détergents mentionnés au chapitre « Conseils généraux d'entretien » pour nettoyer votre cuisine. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Plans de travail en granit

Le granit est un produit naturel. Il s'agit d'un conglomérat de pierres de différents minéraux avec différentes nuances de couleur et des structures et des tailles de grains différentes.

Ces variations naturelles forment sur la surface des structures et des dégradés de couleur individuels. Surtout au niveau des raccords avec d'autres plans en pierre naturelle, cela peut entraîner des différences de couleur et de structure.

En raison de son processus de formation, la pierre naturelle peut comporter de minuscules fissures (craquelures ou veines) ainsi que des inclusions cristallines.

Toutes les propriétés et caractéristiques susmentionnées sont naturelles et ne constituent donc pas des défauts! C'est pourquoi, avant la première utilisation, il est nécessaire de traiter les surfaces avec un produit imperméabilisant qui ralentit l'absorption de liquide sans l'empêcher afin d'améliorer leur résistance à l'humidité et aux taches.

Nous vous recommandons d'essuyer immédiatement la graisse, l'huile, les acides et autres liquides ménagers pour éviter qu'ils soient absorbés et laissent des taches persistantes.

L'imperméabilisation de la surface n'est pas permanente et peut être réduite par des influences mécaniques et chimiques. C'est pourquoi il est nécessaire de la renouveler, et nous vous recommandons de le faire régulièrement (le produit est disponible sous la référence ZPFAPG chez votre revendeur et également joint à votre plan de travail lors de la livraison). Surtout pour la surface rugueuse, cette opération doit être répétée environ une fois par an en fonction du degré d'utilisation. À cet effet, il convient de nettoyer le plan de travail à fond au préalable avec le détergent de base et de bien le sécher.

Les casseroles chaudes doivent toujours être placées sur un dessous-de-plat afin d'éviter la formation de fissures. Pour éviter les rayures, il est recommandé de toujours utiliser un support pour couper la nourriture et pour déposer de grandes assiettes en céramique ou en terre cuite.

De l'eau chaude, les détergents fournis ou un nettoyant pour vitres sont les mieux adaptés pour le nettoyage quotidien. Ensuite, bien essuyer les surfaces.

Éléments en matière synthétique (polystyrène, PVC, acrylique etc.)

Les compartiments à couverts, les fonds en matière synthétique, les récipients à bec verseur, les profilés en synthétique ou autres éléments synthétiques peuvent être nettoyés avec un détergent doux ou un détergent ménager en utilisant un chiffon humide. Il est recommandé de les essuyer immédiatement.

Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Nettoyage et entretien de la cuisine

Aluminium, pièces métalliques anodisées et chromées

(profilés, poignées, paniers en fil métallique, etc.)

Pour le nettoyage quotidien et l'entretien, utilisez de l'eau chaude à laquelle vous ajoutez un détergent ménager doux. Les salissures grossières peuvent être essuyées avec un chiffon et du détergent ménager non dilué. Des détergents fortement acides et alcalins, des produits agressifs ou abrasifs ne doivent en aucun cas être utilisés pour le nettoyage. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Pièces métalliques revêtues par poudrage et laquées (poignées, ferrures, étagères, etc.)

Pour nettoyer, n'utiliser que des détergents ménagers doux courants. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Des diluants nitrés, des diluants à la résine synthétique ou des détergents similaires peuvent endommager la surface.

Nettoyage de l'intérieur des armoires (corps, tablettes, composants intégrés, etc.)

Il convient d'utiliser un chiffon doux (en coton) pour le nettoyage. Tous les détergents mentionnés dans les « Conseils généraux d'entretien » peuvent être utilisés (voir pages 1 et 2). Après le nettoyage, il est recommandé de toujours sécher avec un chiffon doux. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les joints car cela pourrait provoquer le gonflement des meubles.

Instructions de nettoyage pour habillage de niche en verre avec motif imprimé

Les habillages de niche avec motif réalisé par impression numérique utilisés dans votre cuisine transforment le verre en création artistique individuelle. L'impression numérique résiste à la lumière et à la chaleur. Du point de vue mécanique, l'encre est résistante, mais des objets pointus peuvent endommager l'impression lors de l'installation et certains détergents peuvent attaquer l'encre. Le verre ESG résiste aux fluctuations de température et à la flexion ainsi qu'aux chocs et aux heurts.

Pour que cet habillage de niche et son impression numérique se conservent pendant de nombreuses années, nous vous recommandons de suivre les instructions d'entretien suivantes.

Évitez d'utiliser des détergents agressifs ou de l'alcool, des détergents à base de solvants, des lessives alcalines ou des acides, des produits de nettoyage à mousse active, des outils abrasifs tels que des lames métalliques ou de la laine d'acier, des éponges abrasives ou bien des chiffons ou des tissus qui peluchent.

Pour nettoyer, utilisez un chiffon doux ou une peau de chamois avec de l'eau chaude, un nettoyant doux pour vitres ou un détergent ménager.

Pendant le nettoyage, nous vous recommandons d'éviter de faire pénétrer de l'eau ou des liquides détergents dans les évidements et les cadres métalliques. Des liquides se retrouvent souvent derrière le verre, notamment s'ils sont pulvérisés – ils se répandent alors sur la plaque de verre.

Veuillez tenir compte de ces instructions pour profiter longtemps de votre habillage de niche en verre avec motif imprimé.

Nettoyage et entretien

Instruction d'entretien pour les inserts en feutre

Le feutre ne doit pas être lavé car il ne résiste pas au lavage. Si le feutre est légèrement souillé, il suffit de le brosser légèrement ou de l'aspirer. En cas de souillure plus importante, retirer les taches avec de l'eau tiède sans détergent. Ensuite, tamponner la zone soigneusement avec un chiffon propre et humide. Les souillures tenaces peuvent être traitées avec du savon noir ou un détachant (ne pas l'appliquer directement sur le feutre!). Ensuite, tamponner avec de l'eau claire.

Autres instructions d'entretien

Pour prolonger la durée de vie et de fonctionnement parfait des pièces métalliques mobiles, nous vous recommandons d'appliquer 1 à 2 fois par an une goutte d'huile sur les pièces articulées n'utilisez pas d'huile qui sèche ou qui colle à cet effet). Les charnières, surtout sur les portes utilisées fréquemment (par exemple les armoires basses d'évier avec collecteur de déchets) doivent être huilées au plus tard tous les 2 ans. Les pièces synthétiques mobiles ne nécessitent aucun entretien.

Les plinthes sont amovibles (nettoyage, voir Façades et éléments du corps, pages 1 et 2).

Les portes, la paroi avant des tiroirs et des coulissants sont réglables.

Les armoires à provisions, les armoires à carrousel d'angle etc. sont équipées entre autres de ferrures réglables. Si un réajustement des ferrures est nécessaire au fil du temps, veuillez contacter votre revendeur.

Le filtre à graisse (ainsi que le filtre à charbon en mode de recyclage) dans les hottes aspirantes doit être nettoyé ou remplacé à intervalles plus ou moins réguliers. Veuillez respecter les instructions du fabricant de l'appareil à ce sujet.

N'ouvrez pas le lave-vaisselle directement après la fin du programme, mais au plus tôt après un délai de 20 minutes pour éviter le gonflement des meubles environnants.

Au besoin, demandez de plus amples informations à votre revendeur.

Nettoyage et entretien d'éviers

Éviers en acier inoxydable

Les éviers en acier inoxydable sont très faciles à entretenir. Pour le nettoyage quotidien d'un évier en acier inoxydable, un chiffon doux humide et un peu de détergent ménager suffisent. Cela permet d'éviter dès le départ les taches de calcaire.

Les rayures dans un évier en acier inoxydable ne sont pas graves, au contraire, elles soulignent même l'aspect satiné des surfaces, ce qui rend les éviers plus attrayants avec le temps. Vous pouvez enlever les rayures profondes avec une éponge de Scotch-Brite et de la crème blanche pour l'inox. À cet effet, frottez toujours dans le sens de la texture de la surface jusqu'à ce que la rayure ait disparu. Ensuite, rincez la crème restante et frottez avec un chiffon sec.

Évitez de poser des poêles ou des casseroles chaudes, de verser dans l'évier des graisses et huiles chaudes, des agents de blanchiment contenant de l'hypochlorite, des bains de nettoyage pour l'argent, des liquides acides préparés depuis longtemps (ils peuvent provoquer la formation de piqûres et de corrosion) ainsi que l'utilisation de laine d'acier.

Nettoyage et entretien

Fragranit, Silgranit

Ces éviers sont faits d'un matériau composite d'excellente qualité comportant un certain pourcentage de quartz de granit de couleur naturelle. Ils résistent à des pointes de température de 280° C. La surface présente une résistance élevée aux rayures et aux chocs et peut être nettoyée avec des produits d'entretien ménager courants.

Les salissures se forment essentiellement en raison de dépôts calcaires. Ils peuvent être essuyés avec un chiffon humide et un détergent ménager.

Dans le cadre de l'entretien quotidien, il suffit de nettoyer l'évier avec de l'eau et une brosse en nylon avec un peu de détergent ménager. Après le nettoyage de base, rincez abondamment à l'eau claire et séchez l'évier.

Dans des conditions normales d'utilisation, des altérations de couleurs sont exclues.

La surface très dure empêche la formation de rayures.

N'utilisez pas de tapis dans l'évier. Les plastifiants contenus peuvent attaquer la surface de l'évier.

Éviers en céramique

Les éviers en céramique sont particulièrement résistants et satisfont à des exigences pointues en termes d'hygiène et de facilité d'entretien. Des résidus tels que la saleté et le calcaire ne collent pratiquement pas à la surface, mais sont dissous et immédiatement éliminés. Le matériau résiste aux produits courants à base d'acide et d'alcalis, également aux produits médicaux et cosmétiques. Les surfaces en céramique présentent une haute résistance à la température et sont extrêmement résistantes aux rayures (toutefois, il convient d'être prudent avec des objets tranchants tels que les couteaux en céramique ou d'autres objets durs et acérés qui, dans le pire des cas, peuvent attaquer la surface).

Pour le nettoyage quotidien, nous vous recommandons d'utiliser une éponge ou un chiffon doux, non abrasifs. Utilisez à cet effet un détergent ménager courant. Pour les salissures tenaces, vous pouvez utiliser un détergent doux au vinaigre ou les détergents déjà mentionnés ci-dessus (nettoyant pour vitres Sidolin Cristal ou Bref Power contre la graisse et les taches incrustées). De plus, vous devriez toujours éviter d'utiliser des détergents agressifs et/ou abrasifs, des nettoyants déboucheurs ou des détergents pour la robinetterie et l'acier, étant donné qu'ils peuvent attaquer l'émail de la surface.

Les surfaces céramiques étant plus dures que le métal, ce dernier (par exemple le fond des casseroles) peut s'éroder sur l'évier. Pour nettoyer ces produits d'abrasion du métal, utilisez un détergent courant pour les plaques de cuisson vitrocéramiques.

Tiroirs et coulissants

Montage du tiroir coulissant



1 Extraire le rail du corps ...



2 ... placer le tiroir sur le rail du corps ...



3 ... insérer jusqu'à verrouillage du tiroir

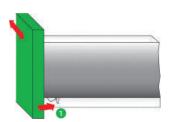
Démontage du tiroir coulissant



4 Extraire complètement le tiroir et le soulever

En cas d'utilisation d'une liaison entre la façade et le fond, vous devez d'abord défaire la liaison

à la face inférieure du tiroir.!

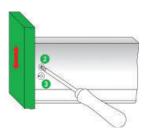


Réglage latéral

Pousser le levier de serrage 1 légèrement vers l'arrière, amener la face frontale dans la positon désirée. Relâcher le levier de serrage. Course de réglage ±1,5 mm.

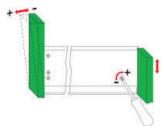
Informations techniques

Tiroirs et coulissants



Réglage en hauteur

Défaire légèrement la vis 2 et amener la face frontale à la hauteur désirée à l'aide de la vis de réglage 3. Course de réglage ±2 mm. Reserrer la vis 2.

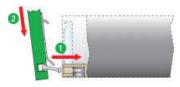


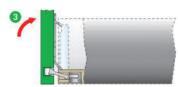
Inclinaison angulaire

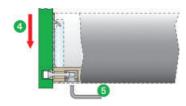
Réglage d'inclinaison utile pour les grandes façades de coulissants.

Une seule vis permet de changer l'angle de la façade.

Montage de la façade avec liaison façade plancher



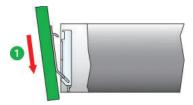


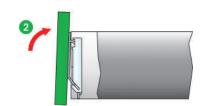


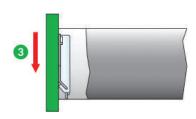
- 1 Positionner la liaison façade plancher dans le trou.
- 2 Introduire la façade avec les crochets dans la fente oblique inférieure.
- 3 Faire basculer la façade et ...
- 4 ... la pousser vers le bas jusqu'à ce que les crochets frontaux soient verrouillés.
- **5** Ensuite, fixer la liaison de plancher à la face inférieure du plancher du tiroir.

Tiroirs et coulissants

Montage de la façade



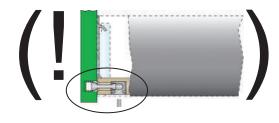


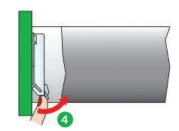


La façade du tiroir peut être accrochée et décrochée en une seule manipulation. Facilement et sans outil!

- 1 Introduire la façade avec les crochets dans la fente oblique inférieure.
- 2 Faire basculer la face frontale et ...
- 3 ... la pousser vers le bas jusqu'à ce que les crochets frontaux soient verrouillés.

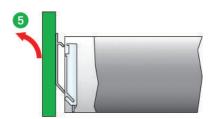
Démontage





En cas d'utilisation d'une liaison entre la façade et le fond, vous devez d'abord défaire la liaison au plancher à la face inférieure du tiroir.

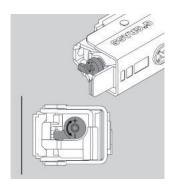




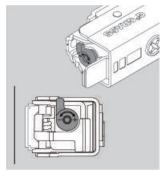
Informations techniques

Réglages de l'amortisseur et de la charnière

Réglage de l'amortisseur

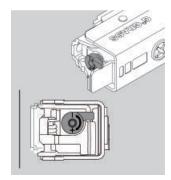


Niveau bas pour des portes légères et étroites



Niveau moyen/ réglage d'usine pour portes standards

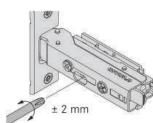
Réglage latéral



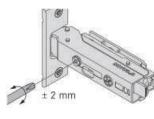
Niveau élevé pour des portes grandes et lourdes

Réglage des charnières

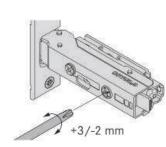
Réglage en hauteur

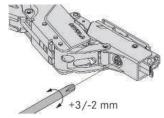




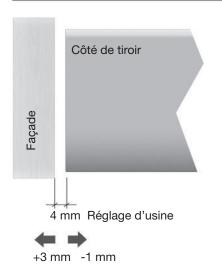


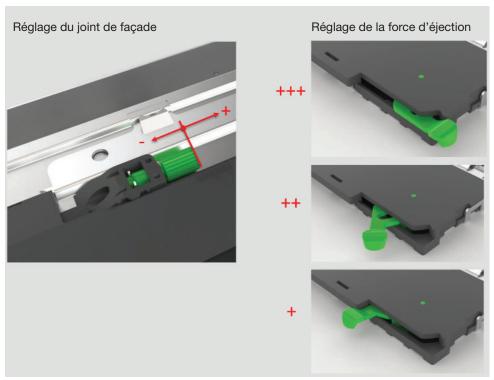
Réglage en profondeur





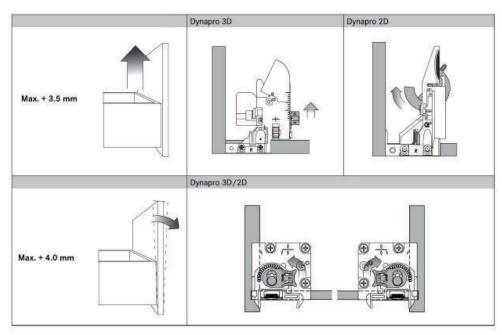
Tiroirs et coulissants avec Tip-Softclose

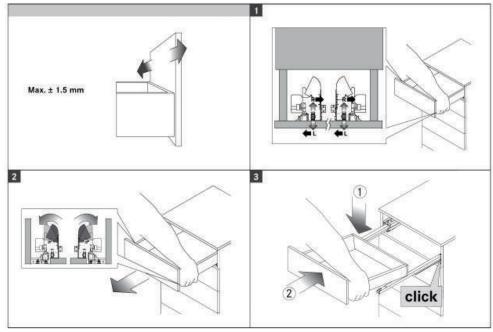




Informations techniques

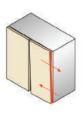
Tiroirs et coulissants avec coulisse sous plancher

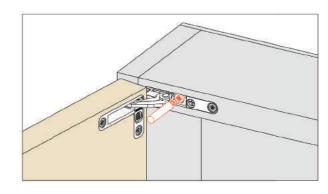




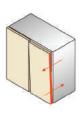
Réglage des charnières des armoires à portes vitrées VERO

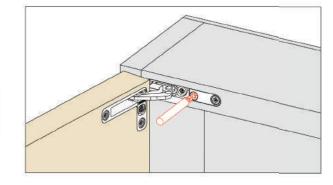
Réglage latéral de +2 à -2



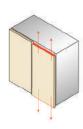


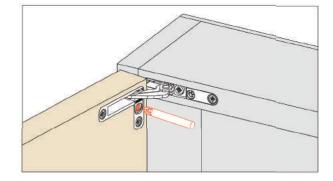
Réglage de la profondeur de +2 à -0,5





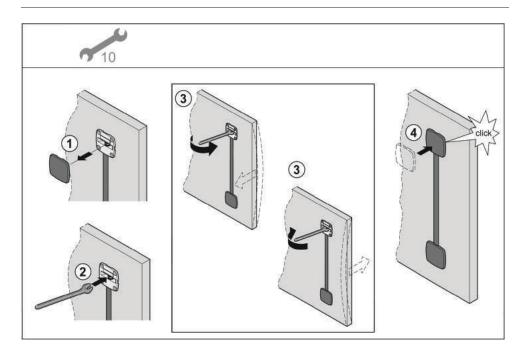
Réglage de la hauteur de +1,5 à -1,5



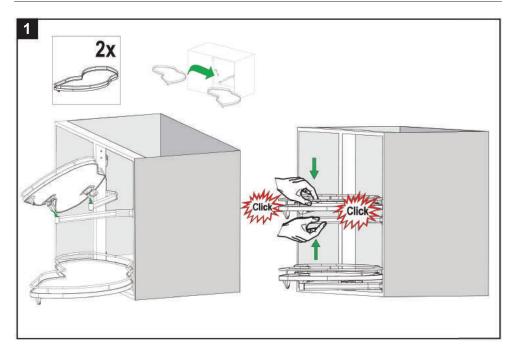


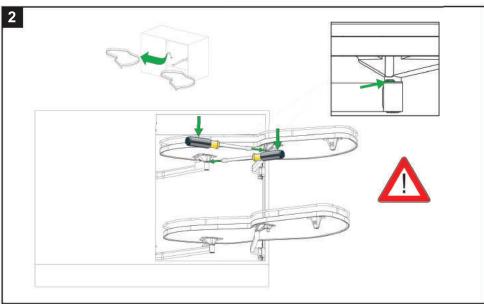
Informations techniques

Ferrure d'ajustage de façade - options de réglage



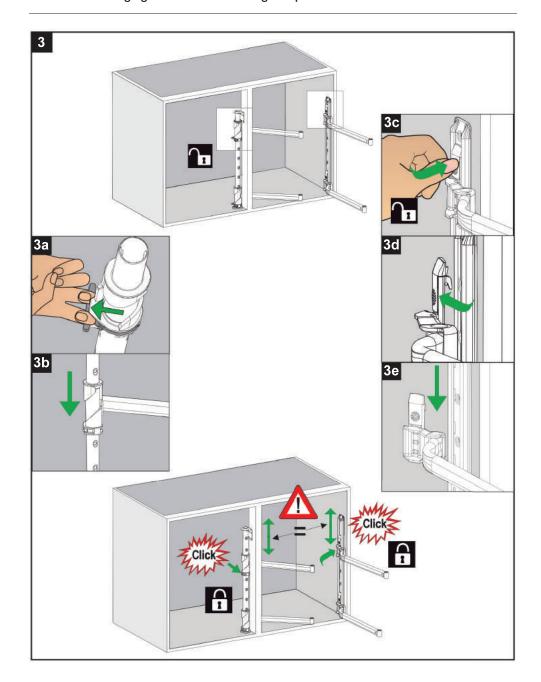
TEE 100 .. LM Réglage en hauteur des étagères pivotantes





Informations techniques

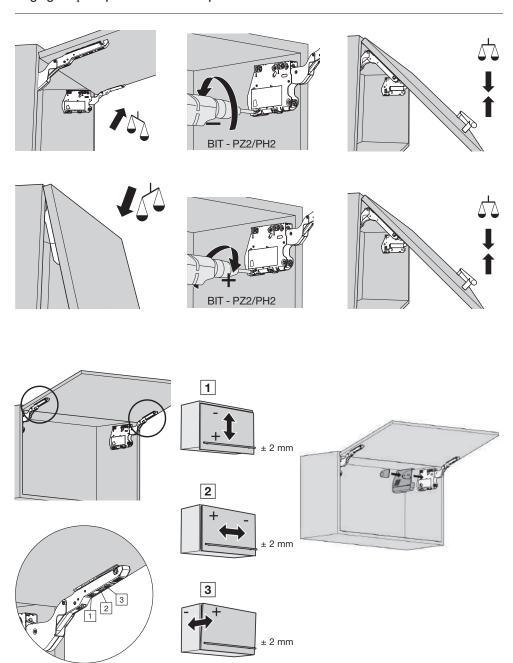
TEE 100 .. LM Réglage en hauteur des étagères pivotantes



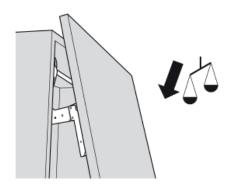
Réglage de la hauteur Réglage latéral Réglage de la profondeur Réglage latéral -Réglage de la hauteur Réglage de la hauteur -- Dévisser légèrement les vis de serrage et placer la porte manuellement dans la position souhaitée - Serrer fermement les vis de serrage Réglage latéral Dévisser légèrement les vis de serrage - Ajuster la porte de manière à atteindre la profondeur souhaitée - Serrer fermement les vis de serrage Réglage de la profondeur - Tourner la tige de réglage au moyen d'une clé pour vis à six pans creux - Rotation à droite - vers le côté charnière (max. 3 mm) - Rotation à gauche - vers le côté serrure (max. 3 mm)

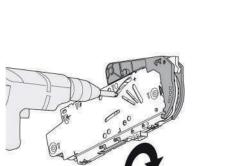
Informations techniques

Réglage façade pour éléments suspendus à abattant

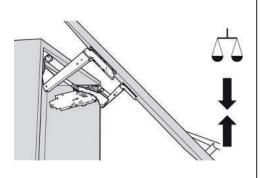


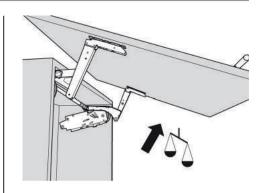
Réglage façade pour meubles à porte relevable

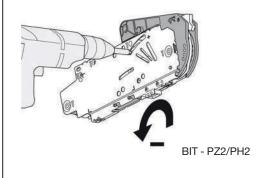


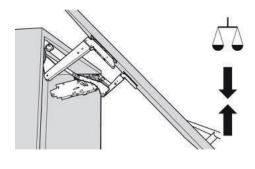


BIT - PZ2/PH2



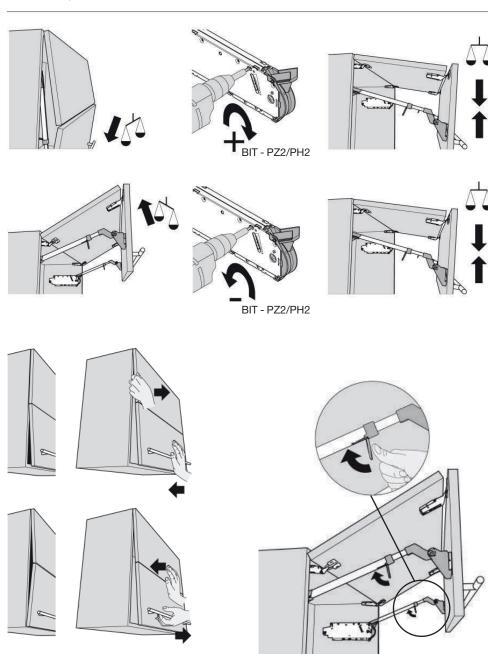




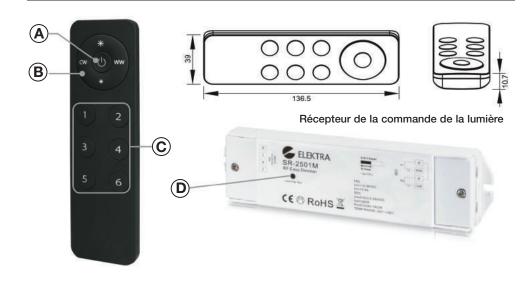


Informations techniques

Réglage façade pour meubles à porte relevable pliante



Raccordement du récepteur de la commande de la lumière



Mise en service

- Ouvrez le couvercle du compartiment des piles et retirez le film de protection entre la pile et le contact de la télécommande.
- 2. La télécommande peut être raccordée à un nombre illimité de récepteurs. Ceux-ci peuvent tous être programmés sur l'un des canaux 1 à 6 ©, mais aussi être distribués sur différents canaux.
- Un seul canal peut être utilisé par récepteur. Celui-ci est déterminé lors de la première programmation de la télécommande.
- 4. Il est possible de connecter un récepteur de commande de la lumière et plusieurs récepteurs Xtend+ à chaque transformateur.

Veillez à ne pas dépasser la puissance totale du transformateur!

Connexion au récepteur

- Le récepteur doit être raccordé conformément au schéma et le pilote doit être raccordé à l'alimentation électrique.

- 4. La procédure de programmation est terminée.
- 5. Cette procédure n'est pas perdue en cas de panne de courant.
- 6. Jusqu'à 8 émetteurs peuvent être programmés pour un récepteur.

Informations techniques

Raccordement du récepteur de la commande de la lumière

Déconnexion du récepteur

- Appuyer sur la touche de mémorisation ① du récepteur pendant 10 secondes jusqu'à ce que les voyants connectés clignotent.
 Tous les émetteurs mémorisés sont effacés dans le récepteur. Le récepteur est ramené à son état à la livraison.
- 2. Les télécommandes qui doivent commander ce circuit doivent être à nouveau programmées comme décrit ci-dessus. Vous pouvez à présent à nouveau sélectionner et mémoriser le canal

 auguel le récepteur doit réagir.

Fonctionnement

- 1. En appuyant brièvement sur le bouton ON / OFF (a) tous les voyants sont allumés ou éteints.
- 2. En appuyant sur les touches de canal © et en les maintenant enfoncées, seuls les voyants programmés pour le canal correspondant sont allumés ou éteints.
- 3. Pour modifier la température de couleur et l'intensité des luminaires, il faut d'abord appuyer sur la touche de canal © correspondante. En outre, il faut, dans les 2 secondes qui suivent, sélectionner le symbole avec la fonction souhaitée dans la couronne de commande ®.
- 4. Si la couronne de commande

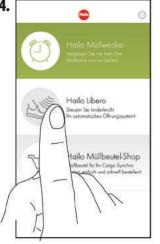
 B est actionnée une fois les 2 secondes passées, la fonction sélectionnée sera automatiquement exécutée pour le canal 1.
- 5. Si aucune touche n'est appuyée pendant et au-delà de 2 secondes, le canal 1 est automatiquement actif.

HFO Support ouverture pour meuble bas sous-évier coulissant

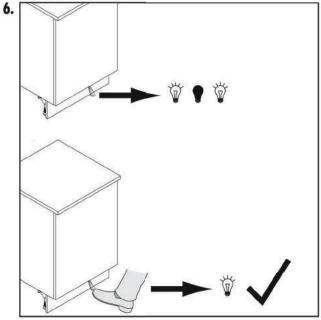












IMPRESSUM

LEICHT KÜCHEN AG
POSTFACH 60
73548 WALDSTETTEN
GERMANY
PHONE +49 | 7171 | 402-0
FAX +49 | 7171 | 402-300
WWW.LEICHT.COM

©COPYRIGHT LEICHT KÜCHEN AG 1/2019