VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

4.17 Verlichtingssystemen

Alle meegeleverde verlichtingssystemen dienen te worden gemonteerd en aangesloten volgens de meegeleverde bedienings- en montagehandleidingen van de lampenfabrikant. Voorschakelapparaten met een bedrijfsspanning van 24 V zijn uitsluitend geschikt voor verlichtingssystemen met een voedingsspanning van 24 V. Bij aansluiting van andere verlichtingssystemen bestaat er gevaar voor oververhitting. Het vermogen van de aangesloten lampen moet overeenkomen met het vermogen van het voorschakelapparaat -10%. De montage mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien, met inachtneming van de geldende voorschriften, en de apparaten mogen uitsluitend worden gebruikt voor het beoogde doel. (interieur, keukens, enz.). Om gevaren te voorkomen, mogen beschadigde lampen uitsluitend door de fabrikant of een vergelijkbare vakman worden vervangen. Wees voorzichtig met scherpe randen, risico op letsel. Als de installatie-instructies niet worden opgevolgd, vervalt de garantie van de fabrikant.



LED Constant Voltage Driver **24 V** LED Constant Voltage lamp **24 V**

4.18 Geëlektrificeerde meubelonderdelen

Meubelonderdelen die worden aangedreven door elektronische openingsondersteuning mogen uitsluitend worden gemonteerd en gebruikt volgens de instructies van de fabrikant. De montage- en bedieningsinstructies moeten in acht worden genomen. Alleen dan wordt voldaan aan de eisen van de machinerichtlijn 2006/42/EG. Wijzigingen van welke aard dan ook aan de onderdelen zijn niet toegestaan. De aansluiting op de netspanning moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Elektrische openingssystemen moeten spanningsloos gemaakt kunnen worden.

4.19 Overhandiging van veiligheidsrelevante documenten aan de eindklant

Na voltooiing van de keukenmontage dienen alle meegeleverde documenten, zoals de montagehandleiding en de onderhouds- en bedieningshandleiding, aan de eindklant te worden overhandigd. Voor een eventuele verandering van eigenaar van de keuken en/of montage op een nieuwe locatie moeten deze veiligheidsinstructies en alle bijgeleverde documenten worden bewaard en doorgegeven.



5. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK IN DE KEUKEN

Hieronder vindt u relevante veiligheidsinstructies voor de eindgebruiker die in acht moeten worden genomen bij het gebruik in de keuken.

5.1 Belasting



De toegestane belastingsgrenzen mogen niet worden overschreden. Raadpleeg de informatie in de onderhouds- en bedieningshandleiding onder Algemene belastingsgegevens.



5.2 Misbruik

Het is niet toegestaan om externe onderdelen aan componenten uit de leveringsomvang te bevestigen of onderdelen te demonteren. Dit kan de kwaliteit van uw keuken negatief beïnvloeden. Dit resulteert in een hoog veiligheidsrisico. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor verkeerd gebruik dat niet kan worden gecategoriseerd in termen van het feitelijke bedoelde gebruik van de producten. Zie ook punt 3.2 Voorzienbaar misbruik.

NL

5.3 Toezicht op kinderen



Laat baby's en kinderen niet zonder toezicht in de keuken spelen. Gebruik geen laden, kleppen of deuren als klimhulp. Als de meubels gemakkelijk toegankelijk zijn, bestaat het risico dat kinderen erin klimmen en bekneld raken. Wees u bewust van het risico op stoten, verplettering en beknelling! Het gebruik van kinderveiligheidssystemen wordt aanbevolen.





5.4 Batterijen

Er bevinden zich batterijen (knoopcelbatterijen CR 2032) in bijvoorbeeld de bedieningseenheid van de automatische bovenkastdeuropening (servo-drive) en de afstandsbediening van de verlichtingssystemen. Het risico bestaat dat kinderen het product tijdens het spelen inslikken. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze de producten niet openen en dat de batterij niet wordt ingeslikt.

⚠ WARNING

INGESTION HAZARD: This product contains a button cell or coin battery.
DEATH or serious injury can occur if ingested.
A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as 2 hours.
KEEP new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
Seek immediate medical attention if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part oft he body.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

5.5 **Controle van meubelonderdelen**

Keukenmeubels, vooral bewegende onderdelen, worden na verloop van tijd blootgesteld aan hoge belastingen. Als er ondanks de hoge productkwaliteit onderdelen los zijn geraakt, moeten deze onmiddellijk worden gerepareerd. Als u het niet zeker weet, neem dan contact op met uw keukenspeciaalzaak.

5.6 **Vocht**

Staand water op houtmaterialen of een voor het interieur ongebruikelijk binnenklimaat beschadigt de materialen. Schade aan de materialen kan de kwaliteit van uw keuken aanzienlijk aantasten en leiden tot een veiligheidsrisico.

5.7 **Algemene gevaren bij het gebruik van de keuken**




- Let op bewegende onderdelen, zoals deuren, laden, uittrekelementen, kleppen en verschuifbare werkbladen. Onvoorspelbare obstakels kunnen worden veroorzaakt door open meubeldelen. Houd de minimale afstand tot vaste voorwerpen aan wanneer de meubeldelen geopend zijn. Er bestaat een risico op stoten/pletten/beknelling.



- Let op hoeken/randen in het hoofdgedeelte, bijvoorbeeld bovenkastdeuren/-kleppen, planken enz. Er bestaat gevaar voor stoten. Door open meubeldelen zoals deuren, kleppen.



- Brandgevaar bij alle apparaten die warmte geleiden en produceren, zoals kookplaten, fornuizen, ovens, lampen, enz. (elektrische apparaten).



- Bij onjuist gebruik van glazen onderdelen of wanneer glazen onderdelen beschadigd zijn, bestaat het risico op snijwonden door glasscherven.



- Breuken of scheuren kunnen scherpe randen veroorzaken die tot verwondingen kunnen leiden.




- In de beslagonderdelen van het pocketdoor-systeem en bij push-to-open-systemen zijn magneten geïnstalleerd. Houd afstand als u een pacemaker of andere medische implantaten hebt.

6. REPARATIE EN ONDERHOUD



Reparaties aan beschadigde beslagen of meubelonderdelen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door opgeleid vakpersoneel. Bij hoge kasten/bovenkasten met gedemonteerde fronten bestaat er een risico op letsel door omhoog springende hendels, die bij het openen door een gespannen veerkracht plotseling in beweging worden gebracht.

7. DEMONTAGE VAN DE KEUKEN

Het demonteren van keukenmeubilair dient uitsluitend door gekwalificeerd vakpersoneel te worden uitgevoerd. Alle meubels moeten worden gedemonteerd door de schroefverbindingen los te maken. Om veiligheidsrisico's tijdens de demontage te voorkomen, dienen de volgende veiligheidsinstructies in acht te worden genomen en aan de eindklant te worden overhandigd.

Indien de keukenmeubels moeten worden voorbereid voor afvalverwerking en dienovereenkomstig in afzonderlijke onderdelen moeten worden gedemonteerd, dient u zorgvuldig te werk te gaan om snijwonden door uitstekende schroefpunten of punten van achterwandbeugels of beslagdelen te voorkomen.





- Risico op letsel door omvallende kasten.



- Snijranden in de installatieruimte of snijranden aan meubelonderdelen kunnen scherpe randen hebben. De uiteinden van schroeven of nietjes kunnen uitsteken.



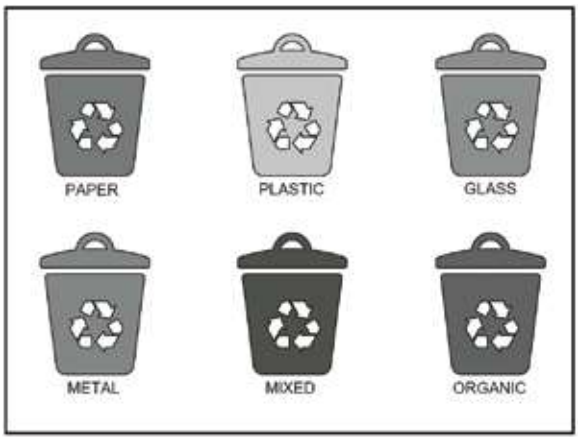
- Waarschuwing risico op elektrische schok door beschadigde kabels.



- Waarschuwing transportrisico's
  Zorg er bij het vervoeren van meubilair voor dat losse bewegende meubeldelen worden vastgeze

8. AFVALVERWIJDERING

Aan het einde van de levenscyclus van het product dient de keuken op een correcte en professionele manier te worden afgevoerd. Er werden alleen recyclebare materialen gebruikt, zoals materialen op houtbasis, metalen, glas en plastic. Breng de materialen zo ongemengd mogelijk terug naar de circulaire economie.



CHERS CLIENTS,

Vous avez longtemps réfléchi à l'arrangement et au choix de votre cuisine. Nous nous réjouissons de votre décision qui montre que vous appréciez autant que nous les produits de qualité, d'aspect esthétique et d'une fonctionnalité durable. Il est donc raisonnable de s'informer également du mode d'entretien et de service de cette cuisine de qualité. La lecture de cette brochure ne demande pas beaucoup de temps mais paye des années durant. Les matériaux utilisés sont pour la plupart des matériaux dérivés du bois recouverts de mélaminés, de film, de laque ou de placage.

Tous les matériaux utilisés sont appropriés pour l'utilisation au niveau des meubles d'aménagement intérieur. Les matériaux sont soumis à des contrôles permanents.

Ils ne contiennent ni pesticides ni insecticides. Nulles autres émissions nocives ne nous sont connues. Les meubles sont fabriqués industriellement et selon les standards valables.





NETTOYAGE DES MEUBLES

Un ménage présente beaucoup de substances qui après un certain temps d'action ne peuvent plus être éliminées sans résidus de différentes surfaces. Il est recommandé de nettoyer immédiatement les éclaboussures et taches de graisse. Pour nettoyer les meubles, les étagères, les tiroirs et les coulissants, un chiffon légèrement humide avec un peu de détergent liquide ou de nettoyant ménager pour vitres suffit. Il est important de sécher ensuite les surfaces avec un chiffon doux. Si un chiffon trop humide est utilisé, des restes d'eau pourraient rester dans les joints et les fentes et entraîner un gonflement des meubles.

EGALEMENT POUR LES SURFACES INTÉRIEURES DE VOS MEUBLES DE CUISINE, RESPECTEZ LES INDICATIONS SUIVANTES :

N'utilisez jamais de produit à récurer, de produit de polissage, de cire, de diluant pour laque cellulo sique ou résine synthétique, d'acétone ou de produits de nettoyage similaires. La paille de fer et les éponges à récurer ne sont pas non plus appropriées. Il faut principalement toujours respecter les consignes des fabricants de produits ménagers. En règle général, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager. Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles.



NETTOYAGE EFFICACE

Afin d'éviter toute dégradation, il convient de ne pas utiliser de nettoyants contenant des solvants, de détergents abrasifs, de chiffons en microfibres et de nettoyeurs à vapeur. Les désinfectants contenant de l'alcool, du chlore, de l'ammonium, du phénol ou de l'alcool dénaturé peuvent abîmer les surfaces des meubles.

Nettoyant	Eau savonneuse douce	Nettoyant pour les graisses	Nettoyant pour les vitres	Gomme éponge magique
Façades				
Laque directe mate	✓	✓	✓	Occasionnellement
Laque directe brillante	✓	✓	✓	Occasionnellement
Laque lustre UV	✓	✓	✓	✓
Laque mate UV (repro)	✓	✓	✓	Occasionnellement
Laque mate UV (uni)	✓	✓	✓	✓
Laque mate	✓	✓		
Laque lustre	✓	✓		
Stratifié	✓	✓	✓	✓
Revêtement en résine de mélamine	✓	✓	✓	✓
Laminé laqué	✓	✓	✓	
Laminé laqué recycelt	✓	✓	✓	
Verre synthétique	✓	✓	✓	✓
Verre	✓	✓	✓	
Bois véritable laqué	✓			
Bois véritable plaqué	✓			
Pierre plaquée	✓			
Laque métallique	✓			
Béton	✓	✓	✓	
Linoléum	✓			
Plans de travail				
Pierre naturelle	✓		✓	✓
Céramique	✓		✓	✓
Stratifié	✓	✓	✓	✓
Stratifié PerfectSense®	✓	✓	✓	✓

FR

FAÇADES MÉLAMINÉES ET LAQUÉES

Un chiffon doux et de l'eau chaude avec un peu de lave-vaisselle suffisent normalement pour nettoyer les différentes surfaces de façades. Les produits nettoyants contenant des solvants, les produits récurants, les chiffons microfibres et les jets de vapeur sont déconseillés. Ils pourraient endommager les surfaces.

Pour les façades en mélaminé, les taches tenaces comme les restes de laque ou de colle pourront être éliminées avec un produit courant de nettoyage des matières synthétiques. Il est indiqué d'essayer avant le produit sur une partie invisible.

Les façades à surface „mate" sont nettoyées et entretenues avec un produit de nettoyage et d'entretien, que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur de cuisines. Sinon il faut suivre les mêmes conseils que pour les façades en mélaminé.

Les façades aux „surfaces laquées" ou aux „surfaces laquées lustrées" sont nettoyées et entretenues en douceur jusque dans les pores avec un produit d'entretien, que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur de cuisines. Sinon il faut suivre les mêmes conseils que pour les façades en mélaminé.

Sur les façades à „surface laquée lustrée", il est généralement impossible en raison du processus de fabrication, d'éviter de légères irrégularités sur la surface, de minuscules imperfections et des creux. Ces caractéristiques correspondent à la norme de livraison et ne peuvent faire l'objet de réclamation.

Attention !

De manière générale, il faut suivre les conseils suivants concernant le nettoyage de ces façades :

Les taches de substances ou liquides extrêmement colorés mais aussi les éclaboussures de graisse ou de substances similaires doivent être essuyées immédiatement avec beaucoup d'eau en ajoutant éventuellement un détergent courant non récurant. Ne pas laisser sécher les taches ! Les résidus peuvent être éliminés avec une solution de savon noir en frottant à l'aide d'une brosse à vaisselle ou à main. Essuyez ensuite les restes de savon avec de l'eau tiède et séchez la surface avec une peau de chamois. Les substances qui ont séché sur la surface ou ont agi longtemps ne peuvent éventuellement plus être éliminées !

Il faut principalement toujours respecter les consignes des fabricants de produits ménagers. En règle général, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager.

Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles.

PerfectSense®

Les surfaces PerfectSense® de qualité supérieure séduisent par leur perfection esthétique, ainsi que par leur grande durabilité et leur résistance. Les surfaces embellies par une couche de laque confèrent à la cuisine un caractère exclusif et noble. Pour le nettoyage quotidien des surfaces PerfectSense®, utiliser par exemple des produits doux, tels que des nettoyants pour vitres. Utilisez en outre de l'eau tiède propre, un chiffon propre, des chiffons ou une éponge douce. Pour les salissures particulièrement tenaces, il est conseillé d'utiliser avec précaution une éponge gomme nettoyante sur les surfaces mates (l'utilisation fréquente d'une éponge gomme nettoyante peut endommager la surface). Puis, essuyer les surfaces nettoyées humides à l'aide d'un chiffon en coton ou de papier essuie-tout propre.



FAÇADES EN BOIS

Le bois est un matériau naturel. Par sa madrure et son coloris, chaque cuisine est unique. Des différences de structure ou de couleur qui apparaissent par exemple à la lumière du soleil ou de l'éclairage sont caractéristiques pour un produit naturel et tout à fait normales. Elles ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

Pour les façades à reproduction/ bois plaqué, le décor du bois peut être décalé au sein de la façade du meuble. Des réclamations concernant un décalage dans le décor du bois et de la structure ne sont pas justifiées.

Les surfaces des façades en bois véritable sont revêtues de plusieurs couches de vernis de haute qualité. Pour nettoyer les façades en bois véritable, il convient d'utiliser un chiffon doux et de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. L'utilisation de détergents contenant des solvants, de produits de nettoyage abrasifs et de chiffons microfibre peut endommager la surface du meuble. Ne pas laisser sécher les éclaboussures de graisse et autres taches mais les essuyer immédiatement. Afin qu'il ne reste pas d'humidité dans les coins, les profils et les chants des façades, séchez soigneusement ces parties.

Il faut principalement toujours respecter les consignes des fabricants de produits ménagers. En règle général, vous les trouvez sur l'étiquette au dos du produit ménager.

Les produits ménagers, qui contiennent de l'alcool ou de l'alcool à brûler, peuvent endommager la surface des meubles. En tant que matériau naturel, le bois travaille s'il est souvent soumis à l'effet de l'air extrêmement humide ou sec. Malgré le revêtement de laque de qualité, il gonflera ou se contractera. Il est donc vivement recommandé d'utiliser une hotte aspirante ou de bien aérer la pièce.





FR

PIERRE PLAQUÉE

La fabrication de produits en pierre plaquée oblige l'utilisation de matériaux d'issue naturelle. Il n'est pas possible d'influencer la régularité de la couleur, l'éclat, la structure et son sens de tracé. Chaque façade est unique dans sa propriété. Veuillez nettoyer toutes les façades à pierre plaquée avec un chiffon en coton humide et à l'eau tiède.



PLANS DE TRAVAIL STRATIFIÉS

Le plan de travail est la surface la plus solicitée d'une cuisine. C'est la raison pour laquelle nous utilisons un matériau de qualité durci et rendu résistant par le biais de procédés particuliers. De manière générale, il est indiqué d'utiliser des supports appropriés lors de travaux de tranchage ou pour poser des objets chauds. Car même dans le matériau le plus dur, les traces de couteaux ou de casseroles chaudes posées directement sur le plan de travail resteraient visibles. Enlevez tout de suite tous les résidus de liquide. Surtout sur les surfaces mates vous devez éviter des produits qui laissent des rayures. Enlevez tout de suite avec de l'eau claire des résidus des produits de nettoyage. Un chiffon doux et de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle suffisent normalement pour nettoyer les différentes surfaces du plan de travail. Les produits nettoyants contenant des solvants, les produits récurants, les chiffons microfibres et les jets de vapeur sont déconseillés. Ils pourraient endommager les surfaces.

De grande qualité, les surfaces PerfectSense® séduisent par leur perfection esthétique et leur grande robustesse. Les surfaces embellies par une couche de laque confèrent à la cuisine un caractère exclusif et raffiné. Pour le nettoyage quotidien des surfaces PerfectSense®, utiliser par exemple des produits doux, tels que des nettoyants pour vitres. Utiliser également de l'eau chaude et propre, un chiffon propre ou une éponge douce ou une gomme à effacer (cette dernière uniquement pour les surfaces mates). Puis, essuyer les surfaces nettoyées humides à l'aide d'un chiffon en coton ou de papier essuie-tout propre.



Attention !

n'utilisez pas de produits pour polir les meubles, de détergents contenant de la cire ou de nettoyants ou détergents surgraissants (par exemple avec des additifs respectueux de la peau). Ceux-ci ont tendance à former à la surface un film liant la saleté. De plus, les substances surgraissantes neutralisent la propriété anti-traces de doigts de la surface laquée mate PerfectSense®. Il n'est pas recommandé d'utiliser des chiffons en microfibres car ils peuvent endommager la surface.

Remarque !

si des résidus visibles se forment sur le plan de travail, par exemple à cause d'éclaboussures degraisse près des plaques de cuisson ou de dépôts de vapeur de cuisson (plaque de cuisson avec hotte aspirante), il peut être nécessaire de réaliser un nettoyage approfondi.

Pour ce nettoyage en profondeur, ne pas utiliser de nettoyants indiqués ci-dessus mais des nettoyants puissants ou des dégraissants disponibles dans le commerce.

RECOMMANDATION POUR LE NETTOYAGE :

1. Pulvériser toute la surface du plan de' travail avec un nettoyant puissant ou un dégraissant et l'étaler sur toute la surface.
2. Laisser agir le nettoyant pendant 5 minutes maximum.
3. Recueillir le nettoyant à l'aide d'un tissu éponge humide, que vous rincez plusieurs fois à l'eau claire soigneusement.
4. Ensuite, nettoyer à nouveau la surface nettoyée avec un tissu éponge propre et de l'eau chaude pour éliminer tous les résidus du nettoyant et obtenir un résultat sans trace.
5. Enfin, essuyer la zone nettoyée à l'aide d'un chiffon en coton ou de papier essuie-tout propre.
6. Suivant le résultat, répéter les étapes de nettoyage 1 à 5.

Afin d'éviter toute dégradation, il convient de ne pas utiliser de nettoyants contenant des solvants, de détergents abrasifs, de chiffons en microfibres et de nettoyeurs à vapeur. Les désinfectants contenant de l'alcool, du chlore, de l'ammonium, du phénol ou de l'alcool dénaturé peuvent abîmer les surfaces des meubles.

IMPURETÉ À CAUSE DU CALCAIRE :

Nettoyer la surface avec une solution chaude à base (10 %) de vinaigre ou de citrate et rincer ensuite la surface avec de l'eau. Si on utilise un anti-calcaire de consommation courante, la surface doit être rincée sans délai avec de l'eau.

DÉCOUPES POUR PLAQUES DE CUISSON ET ÉVIERS :

Pour une meilleure protection, les découpes pour les plaques de cuisson et les éviers doivent être collées avec une bande de cachetage, livrée avec chaque commission de cuisine. De plus, vous avez la possibilité d'utiliser la bande de cachetage au-dessus du lave-vaisselle comme barrière contre la vapeur.

Les zones à chants collés et joints doivent être soigneusement protégées contre l'action directe de la chaleur et l'eau stagnante.

PLAN DE TRAVAIL PIERRE NATURELLE

Ce matériau est un produit naturel. Il aura fallu des millions d'années pour qu'il atteigne sa texture et son apparence actuelles. Aucune plaque n'est identique à l'autre. Vous obtenez donc une pièce unique. La pierre naturelle est un matériau extrêmement dur.



Il est presque entièrement résistant contre les rayures et est facile à nettoyer. Grâce à sa surface, la pierre naturelle n'offre aucun milieu nutritif pour les particules allergènes et les microorganismes. Il présente donc toutes les caractéristiques d'un plan de travail idéal.
Les pores microscopiques du matériau ont été bouchés par une imprégnation spéciale. Ce procédé permet de réduire nettement les résidus de taches d'huile, de graisse ou d'eau. L'utilisation d'un produit d'entretien (qui est compris dans chaque livraison de plans de travail en pierre naturelle) garantit une protection durable. Diluez le produit dans de l'eau (25 ml/3 l)) et imprégnez le plan de travail 5 à 6 fois à un quart d'heure d'intervalle.

Pendant les premiers jours, évitez que le plan de travail n'entre en contact avec des graisses ou des denrées grasses. Poursuivre l'imprégnation jusqu'à ce que se forme un léger film de savon qui montre que la pierre est saturée. Après cet entretien, netoyez avec du nettoyant ménager pour vitres.

FR

PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE

La composition de la céramique est à base de matières premières naturelles. Le matériel, un mélange d'argile, de feldspath et de sable de quartz, est cuit à des températures de 1.200 degrés Celcius environ. Les procédés de fabrication les plus modernes en font un matériau des plus homogènes et durs. La surface cuite est imperméable à l'eau, recyclable et absolument adaptée aux produits alimentaires, si bien qu'un traitement d'imprégnation n'est pas nécessaire. Lors d'une bonne utilisation et un bon entretien, la céramique est résistante aux éraflures et aux acides, et est très facile à nettoyer. Lors de l'utilisation de fortes chaleurs telles que les poêles, il est conseillé d'utiliser des sous-plats.

De même, des planches à découper doivent être utilisées, pour éviter les traces de rayures dûes aux couteaux. La céramique est à nettoyer avec un chiffon en microfibre et un produit pour vitres (sans formation de couche). C'est ainsi que la plupart des taches, comme thé, café, jus de fruits ou légumes, graisse et huile, se laissent enlever simplement.



EVIERS À ENCASTRER ET ZONES DE CUISSON

L'aluminium et l'inox font entrer la brillance dans la cuisine. Afin de préserver leur éclat, nettoyez les éviers à encastrer, les zones de cuisson et tous les autres appareils en aluminium ou en acier inoxydable avec une éponge ou un chiffon nappé. Utilisez des produits vaisselle et de nettoyage doux et des produits d'entretien spéciaux pour surfaces en inox et en aluminium courants sur le marché. Ne jamais utiliser de produit récurant, de paille de fer ou d'éponges à récurer !

Une mince couche de rouille, par exemple en raison des copeaux de fer répandus lors de l'installation de nouveaux conduits d'eau, ne fera que rarement apparition dans votre cuisine. Dans ce cas, éliminez immédiatement les particules de fer oxydées à l'aide d'un produit de nettoyage courant pour l'inox.

Respectez les indications suivantes pour les éviers à encastrer en minéral ou en céramique : Essuyez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau mélangée à du produit vaisselle. Pour nettoyer les salissures plus résistantes, utilisez par exemple un produit nettoyant biodégradable à base de vinaigre. Les encrassements extrêmement incrustés et les traces de métal peuvent être éliminés à l'aide d'une poudre à récurer. Eviter les produits contenant du sable siliceux ou du fluor.

Pour jouir longtemps de l'apparence impeccable de votre cuisine, respectez les indications d'entretien énumérées et les indications spéciales du fabricant.

VITROCÉRAMIQUE ET PLAQUES DE CUISSON

Cuisiner sans éclaboussures – impossible ! Il est particulièrement important de nettoyer la plaque de cuisson en vitrocéramique après chaque utilisation. En effet, même les plus petites gouttelettes et les résidus de saleté brûlent lors de la prochaine mise en marche. Les salissures légères peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit vaisselle classique. Pour les taches plus tenaces causées par l'eau, le calcaire ou les résidus de casseroles, les nettoyants spéciaux recommandés par le fabricant, tels que Cerafix ou Stahlfix, sont particulièrement efficaces.

Les incrustations brûlées telles que le sucre, le sel ou les résidus alimentaires sucrés s'éliminent de préférence à chaud à l'aide d'un grattoir à vitre.

Veuillez également respecter le mode d'emploi du fabricant !

LAVE-VAISSELLE

Lors de l'utilisation et lors de l'entretien, il faut veiller à éliminer rapidement l'eau et l'humidité. Ainsi les meubles peuvent être protégés de façon durable contre les dégâts des eaux. Prière de contrôler que l'écran pare-buées ait bien été vissé ou collé sous le plan de travail au niveau du lave-vaisselle. Cet écran est normalement compris dans la livraison du lave-vaisselle.

Prière de lire également les instructions de service du fabricant de cet appareil.

APPAREILS À ENCASTRER

Cuisiner est une occupation qui doit faire plaisir sans complications. Les appareils électroménagers actuels en prennent compte. Les fours à encastrer modernes disposent donc de systèmes de nettoyage facile comme par exemple activ Clean ou les filtres à charbon actif. Dans ce contexte, la pyrolyse et la catalyse sont des termes techniques utilisés. Il existe beaucoup de différents systèmes. Il est donc raisonnable de lire attentivement et derespecter les indications de service et d'entretien correspondantes des fabricants d'appareils électriques.



LA CHALEUR, LA VAPEUR ET L'HUMIDITÉ

... nuisent à vos meubles de cuisine si ceux-ci entrent en contact de manière répétée. En usine, les meubles de votre cuisine ont déjà été équipés de différents recouvrements de protection contre, la chaleur, la vapeur et l'humidité. Faîtes quand même attention à ce que la vapeur d'eau et la chaleur provenant du four, de la hotte de plan de travail, du lave-vaisselle ou d'appareils électriques comme les bouilloires électriques, les bouilloires à oeufs, les machines à café et les fours micro-ondes ne se répandent directement sur les meubles.

Il est donc recommandé d'utiliser la hotte aspirante lorsque vous cuisinez et de ne pas laisser mi-ouvertes les portes du four ou du lave-vaisselle après utilisation. La chaleur et l'humidité s'en échappant pourrait provoquer un gonflement des parties de meubles adjacentes. Lors de l'utilisation et lors de l'entretien, il faut veiller à éliminer rapidement l'eau et l'humidité. Ainsi les meubles peuvent être protégés de façon durable contre les dégâts des eaux.

Le climat de la pièce doit éventuellement être adapté à la situation respective par un apport d'air frais (par ex. 20 °C/65 % d'humidité relative de l'air).

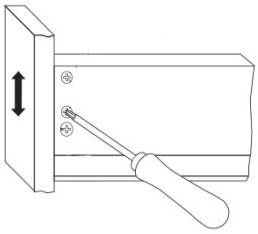
TRACES D'UTILISATION

Les matériaux utilisés sont conformes dans leurs caractéristiques aux normes et directives correspondantes pour les meubles de cuisine. Pourtant au cours du temps, des traces d'utilisation isolées ne peuvent être évitées, et cela plus particulièrement pour les plans de travail, ainsi que les corps de meuble et les étagères intérieures. Cela concerne aussi les surfaces en mélaminé, mais aussi en verre, en placage, en laque, etc.. Si des objets en céramique non émaillée (tasses, assiettes, bol, etc) sont déplacés sur ces surfaces, des traces de griffures et de frottement peuvent apparaître et ne peuvent plus être effacées.

FR

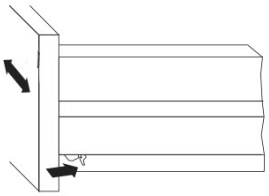
RÉGLAGE DES FAÇADES DES TIROIRS ET COULISSANTS

Vous avez acheté une cuisine de haute qualité préparée de la sorte qu'un ajustement est inutile si le montage est effectué correctement. Ceci vaut naturellement aussi pour les façades des tiroirs et coulissants. Si un ajustement devait quand même être nécessaire, effectuez-le de la manière suivante :



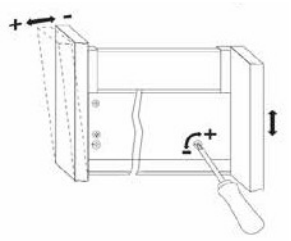
1. **Réglage des façades en hauteur :**

   2 vis se trouvent à l'avant sur chaque côté intérieur du carter de tiroir. Dévisser les vis supérieures avec un tournevis cruciforme et régler le positionnement en hauteur de la façade à l'aide des vis inférieures (+/- 2 mm). Resserrer les vis supérieures après le réglage. Concernant les coulissants : Les carters avec la remontée en verre ou la barre rectangulaire ont 2 vis de serrage sur chaque côté.



2. **Réglage latéral :**

   A l'avant du fond de tiroir se trouvent deux leviers de serrage de chaque côté. Les pousser légèrement vers l'arrière afin d'ajuster la position latérale de la façade en la décalant manuellement (+/- 1,5 mm). Lâcher les leviers de serrage une fois le réglage effectué. Agir de même pour les coulissants.



3. **Réglage de l'inclinaison de Metro Box :**

   Le réglage de l'inclinaison n'est disponible que pour les coulissants.

   Il y a une vis permettant de régler l'inclinaison à l'intérieur de chaque coulissant, à l'arrière du châssis. Ces vis permettent de régler l'inclinaison du coulissant.

Attention !

Tiroirs et coulissants de 80 - 120 cm de large :

Avant d'effectuer le réglage latéral ou en hauteur des façades des tiroirs et coulissants de ces dimensions, desserrer les vis excentriques situées sur le dessous des fonds. (Resserrer ces vis après réglage de la façade).

RETRAIT OU INSERTION DU TIROIR OU COULISSANT METRO

Pour un nettoyage plus facile de l'intérieur des tiroirs et coulissants, ceux-ci peuvent être aisément retirés et remis en place.

Pour le **DÉMONTAGE**, tirer le tiroir/coulissant entièrement vers l'avant puis le lever. La butée se détache du rail de glissement.

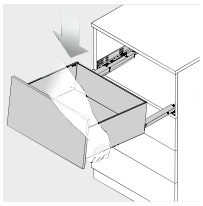
Afin d'éviter les endommagements, ne pas superposer les tiroirs/ coulissants mais les poser les uns à côté des autres.

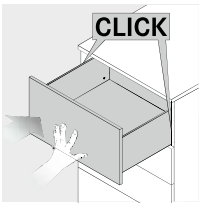
Pour le **MONTAGE**, tirer entièrement vers l'avant les deux rails situés sur le corps. Poser le tiroir/coulissant sur le rail et le pousser entièrement dans le corps jusqu'à ce qu'on entende le déclic du blocage du tiroir/ coulissant sur le rail.

Contrôler le blocage en ouvrant et fermant plusieurs fois le tiroir/coulissant jusqu'à la butée.

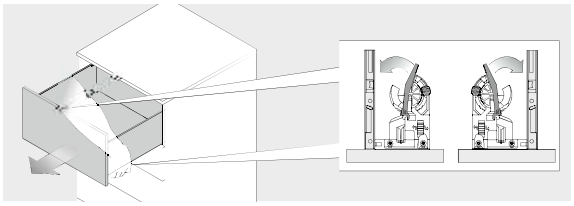
RETRAIT, INSERTION ET RÉGLAGE DES TIROIRS ET COULISSANTS SLD

Montage :

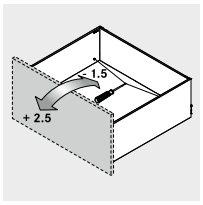


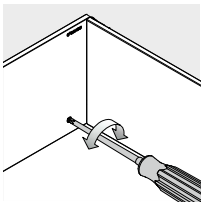


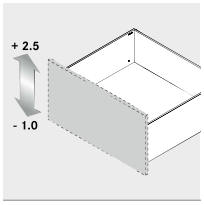
Démontage :

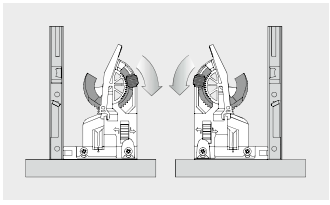


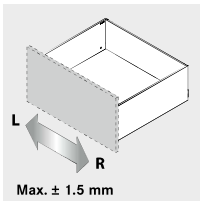
Réglage :

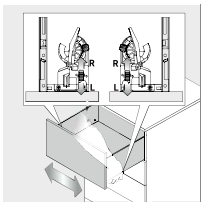












FR

SYSTÈME D'ORGANISATION INTÉRIEURE

Que ce soit des couverts, des boîtes d'épices, des petits appareils électriques ou des ustensiles de cuisine, avec le système d'organisation intelligent, vous trouverez une place adéquate pour chaque chose. Il est d'ailleurs aisément possible de commander des inserts supplémentaires chez votre revendeur spécialisé.











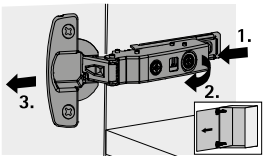


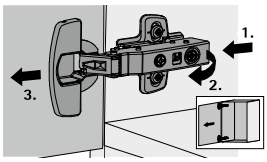


DÉMONTAGE ET RÉINSTALLATION DES PORTES

1. **Démontage**

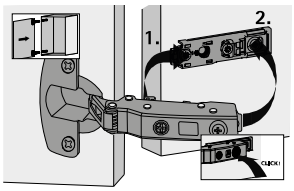
   Desserrer les charnières en procédant de bas en haut. Pour ceci, pousser vers l'avant le dispositif de verrouillage situé sur la partie inférieure de la charnière. Tenir la porte d'une main.

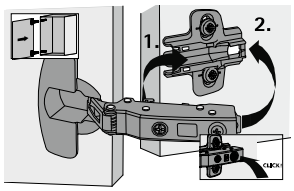




2. **Installation**

   Replacer les charnières en procédant de haut en bas. Coincer la charnière dans la plaque de montage du corps. Pousser ensuite la charnière avec le doigt sur la face extérieure du corps. Après le déclic, la charnière est verrouillée.





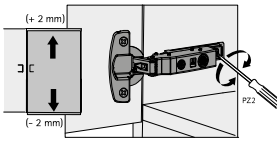
AJUSTAGE DES CHARNIÈRES DE PORTE

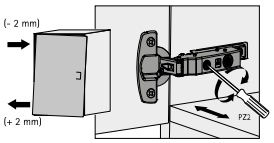
1. Pour l'ajustage, retirer le capuchon sur le dessus de la charnière.
2. **Réglage en hauteur verticalement (+/- 2 mm)**

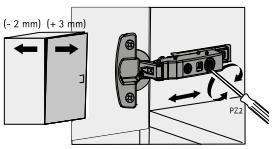
   Desserrer légèrement les vis de fixation situées sur la plaque de montage et ajuster la hauteur de la porte. Resserrer ensuite les vis de fixation.
3. **Réglage horizontal (+/- 2 mm)**

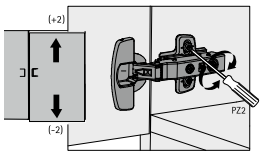
   Visser ou dévisser la vis de réglage jusqu'à ce que la porte soit en bonne position. Il n'est pas nécessaire de desserrer les vis de fixation de la plaque de montage.
4. **Réglage en profondeur (+/- 2 mm)**

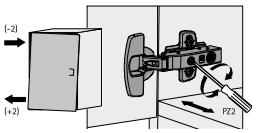
   La vis excentrique arrière permet de régler la distance entre le corps et la façade.

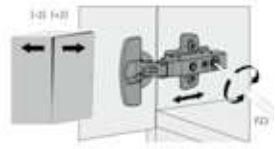












FR

DÉMONTAGE/MONTAGE DES SOCLE

Il est tout à fait aisé d'échanger les appareils à encastrer défectueux. A cet effet, il est possible de démonter et de replacer les socles. Procéder de la manière suivante :

Démontage :

Le socle est fixé avec un clip de fixation entre le socle et le meuble bas. Pour démonter le socle, pousser vers le côté le clip de fixation et le tirer ensuite vers l'avant.

Montage :

Repousser jusqu'au déclic socle et le clip de fixation vers le côté dans l'espace prévu à cet effet.

Attention ! Certaines parties du socle sont collées ou vissées et pourraient être endommagées lors d'un démontage inapproprié.



INFORMATIONS GÉNÉRALES DE CHARGES

Tous les meubles sont construits selon les dernières technologies et vérifiés.

Tous les meubles sont dotés du sigle GS pour une sécurité vérifiée et remplissent ainsi toutes les normes correspondantes, comme par exemple :

- **DIN EN 14749**
  (Meubles de rangement domestiques et de cuisine - Exigences de sécurité et méthodes d'essai).
- **DIN EN 15939**
  (Quincaillerie d'ameublement - Résistance mécanique et capacité de charge des dispositifs de fixation au mur).
- **DIN EN 15338**
  (Quincaillerie d'ameublement - Résistance mécanique et endurance des coulissants et de leurs composants).
- **DIN EN 15570**
  (Quincaillerie d'ameublement - Résistance mécanique et endurance des charnières et de leurs composants).
- **DIN EN 1116**
  (Meubles de cuisine -Dimensions de coordination pour meubles de cuisine et appareils ménagers).



Toutes les charges maximales communiquées sont définies statiquement càd les charges sont les suites "d'une pose prudente et conforme" d'objets, et non pas "laisser tomber", "jeter" ou semblable.

La charge doit être répartie de façon uniforme sur la surface. Une action ponctuelle de force doit être essentiellement inférieure.

En règle générale, on suppose une utilisation conforme à cet effet.





1. **Fonds inférieurs des meubles :**

- Tous les fonds y compris les étagères soutiennent une charge de 50 kg/m².

2. **Tiroirs/Coulissants :**

- Tiroirs :
  Capacité de charge, inclus son propre poids jusqu'à 56 cm de prof. = 40 kg.
- Coulissants :
  30 - 60 cm jusqu'à 56 cm de prof. = 40 kg
  80 - 120 cm jusqu'à 56 cm de prof. = 70 kg.

3. **Elém. bas d'angle avec plateaux tournants et plateaux pivotants :**

- Plateaux tournants demilune avec bastingage en métal : 15 kg par plateaux tournants.
- Elément bas d'angle avec plateaux pivotants LeMans : 25 kg par plateaux tournants.

4. **Elements bas pour provisions :**

- Elément bas pour portetorchons et détergents coulissant 15 cm : 6 kg.
- Elément bas avec sac pour baguette coulissant 30 cm = 7,5 kg.
- Elément bas avec tiroir intérieur porte-bouteille amovible coulissant 30 cm = 40 kg.
- Elém. bas pour provisions par corbeille/étag. à susp. 30 cm = 12 kg.
- Elément bas avec cooking AGENT et fermeture amortie chargement = 16 kg.

5. **Armoires à provisions :**

- Armoires à provisions avec étagère à suspendre par étagère à suspendre :
  30 - 40 cm = 18 kg.
- Armoires à provisions avec coulissant pivotant tandem 60 cm
  étag. couliss. = 10 kg/ étagèr
  étag. couliss. = 4,1 kg/ étagèr.

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. PRINCIPES FONDAMENTAUX EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES PRODUITS

Conditions de sécurité basées sur le Règlement Général sur la Sécurité des Produits (RGSP) / General Product Safety Regulation (GPSR) (UE) 2023/988.

- Le règlement sur la sécurité des produits établit un cadre transversal pour les produits destinés à l'ensemble du marché de l'UE, garantissant ainsi une norme de sécurité uniforme.
- Les exigences concernent notamment les obligations d'information et l'évaluation des risques.
- Le règlement sur la sécurité des produits s'applique aux distributeurs, aux fabricants et aux importateurs.
- Objectif : seuls des produits sûrs peuvent être mis sur le marché afin de protéger la santé et la sécurité des consommateurs.

2. LES PRINCIPES DE BASE RELATIFS À LA RESPONSABILITÉ PRODUIT ET À CELLE POUR FAUTE EN ALLEMAGNE

- Le fabricant et le distributeur sont responsables des dommages résultant de l'utilisation de leurs produits.
- Cette responsabilité couvre uniquement les dommages causés à des biens autres que le produit lui-même.
- La responsabilité produit couvre en outre les dommages corporels causés par des produits défectueux.
- La responsabilité produit et celle pour faute s'appliquent aux fabricants, aux distributeurs et importateurs.

3. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes constituent la base des règles générales en la matière. Pour votre sécurité, veuillez tenir compte de tous les points mentionnés avant de monter la cuisine.

3.1 **Utilisation prévue**
Les meubles de cette gamme de produits sont destinés à un usage privé en intérieur. Les charges/poids autorisés sur les meubles sont définis et documentés dans le manuel d'entretien et d'utilisation. Les instructions de montage, d'entretien et d'utilisation jointes à chaque commande contiennent des consignes de sécurité pertinentes pour l'installateur et les corps de métier spécialisés, ainsi que pour le client final.

3.2 **Mauvaise utilisation prévisible**
La suppression ou l'omission de composants, la combinaison avec des composants tiers et la modification générale de composants (sauf si elle est habituelle dans le cadre du montage de la cuisine) ne sont pas autorisées et présentent un risque en matière de sécurité. Les réclamations relatives à la garantie et à la responsabilité ne pourront alors plus être formulées. La garantie est nulle et aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte et du non-respect/de la non-prise en compte de toutes les règles de sécurité énumérées dans le présent document. L'installation de la cuisine constitue un contrat de travaux et de services entre le vendeur et le client qui permet d'engager la responsabilité du monteur/revendeur ou d'exercer un recours contre lui si le montage n'est pas effectué correctement.

3.3 **Vérification des conditions de construction**
Vérification des conditions de construction / du lieu d'installation avant le montage de la cuisine. Il convient de vérifier si la surface du mur est adaptée au montage d'armoires et de meubles hauts. Les fixations fournies sont uniquement adaptées aux murs massifs (béton, briques pleines, blocs creux). Il importe également de vérifier la qualité du sol en matière de capacité de charge et de résistance à la compression. En cas de doute concernant l'intégrité structurelle, la capacité portante des murs et du plancher doit être vérifiée par un expert en bâtiment. Le tracé des canalisations (eau, électricité, gaz) doit être déterminé afin d'éviter tout dommage accidentel. Il convient de tenir compte des conditions climatiques et physiques du bâtiment (espaces clos, humidité intérieure typique).

4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE MONTAGE

Les consignes de sécurité suivantes sont essentiellement structurées selon la séquence d'installation d'une cuisine. Pour la sécurité de toutes les personnes qui utilisent vos cuisines, veuillez vous assurer que les instructions ci-dessous soient respectées.

4.1 **Montage par des professionnels**
Le montage des meubles de cuisine peut uniquement être effectué par des spécialistes, en tenant compte des documents de planification fournis (plan au sol d'ensemble) et des instructions y afférentes. Les raccordements des appareils électriques et à gaz, mais aussi des conduites d'eau et d'évacuation nécessaires dans le cadre du montage de la cuisine doivent uniquement être effectués par des professionnels, dans le respect des règles de sécurité en vigueur.

4.2 **Vérification des meubles de cuisine après leur livraison**



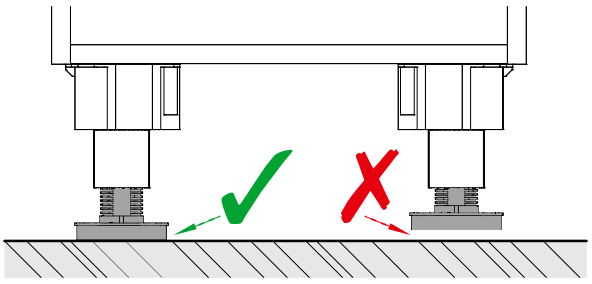


Avant le montage, veuillez vérifier que les emballages et les meubles de cuisine n'ont pas été endommagés pendant le transport. Les meubles présentant un dommage ne doivent plus être utilisés. Il existe un risque que les valeurs de charge spécifiées ne puissent plus être respectées et que la sécurité du produit ne soit plus garantie. Veuillez également tenir compte des risques liés aux matériaux d'emballage. Les enfants en bas âge, jusqu'à 3 ans inclus, doivent être surveillés. Attention : risque d'étouffement dû aux films plastiques et d'ingestion des petites pièces.

4.3 **Alignement des meubles de cuisine au sol**



Tous les meubles posés au sol doivent être mis à niveau à l'aide de pieds réglables. Il importe alors de veiller à ce que tous les pieds de base reposent uniformément sur la surface.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

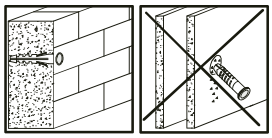
4.4 Vissage des meubles de cuisine

Tous les meubles doivent être reliés entre eux à l'aide des vis fournies.

4.5 Fixation des meubles de cuisine au mur



Après vérification des conditions de construction (voir point 3.3 Vérification des conditions de construction), la fixation peut être effectuée à l'aide des chevilles fournies pour les blocs pleins (béton, briques pleines, blocs creux). Pour les murs en béton cellulaire et légers, ou pour d'autres types de murs poreux similaires, des fixations homologuées pour le type de matériau de construction respectif doivent être obtenues auprès de détaillants spécialisés.



4.6 Dispositif anti-basculement pour meubles bas



Les meubles bas placés seuls ou en rangée doivent être sécurisés par un dispositif anti-basculement. Si les meubles bas sont planifiés de manière indépendante, sous forme dite « en îlot », ils doivent être fixés au sol par un dispositif anti-basculement spécial (Z791). En fonction de la configuration de l'îlot de cuisine, des patins antidérapants (RH66) sont recommandés pour assurer une stabilité optimale du meuble.

4.7 Sécurité anti-basculement pour les armoires



Les armoires doivent être fixées au mur à l'aide du dispositif anti-basculement (WB51) fourni, même si elles sont reliées à des meubles hauts. Les armoires de plus de 60 cm de large doivent être sécurisées à l'aide de deux équerres.

4.8 Meubles hauts



Les meubles hauts sont fixés au mur à l'aide de rails de support. Les meubles hauts suspendus individuellement, quel que soit leur type, doivent être fixés à l'aide de deux équerres de sécurité (WB51) fournies pour éviter tout décrochage accidentel du meuble du rail de montage. La mise en place des équerres de sécurité est une condition indispensable pour répondre aux exigences de sécurité.

4.9 Meubles de cuisine avec ferrures pour charges lourdes



En raison de la charge statique et dynamique élevée (max. 140 kg par meuble, poids propre inclus), les meubles équipés de ferrures pour charges lourdes peuvent uniquement être montés sur des murs porteurs en pierre pleine, en pierre calcaire creuse ou en béton présentant une résistance à la compression de > 6N/mm². La nature et le type de mur, mais aussi son adéquation ainsi que le choix des moyens de fixation appropriés doivent être vérifiés et effectués sur place, si nécessaire avec l'aide d'un expert en bâtiment. Le montage de meubles avec des ferrures pour charges lourdes n'est pas autorisé sous les fenêtres ni à côté des portes si la distance au rail de suspension est inférieure à 15 cm, si la hauteur du corps est < 39 cm et pour les armoires à provisions.

4.10 Plans de travail

Les plans de travail et les plateaux de recouvrement doivent être solidement fixés aux meubles bas à l'aide des vis fournies. Pour réduire la déformation des plans de travail d'une épaisseur de 1,6 cm et 2,5 cm, il est recommandé d'utiliser les barres transversales de stabilisation métalliques proposées pour les largeurs de meubles de 60 cm et plus. En cas de découpes pour les éviers et les appareils encastrés, il convient d'appliquer la protection contre l'humidité fournie.

4.11 **Crédences**

Les revêtements des crédences doivent être collés au mur. À cette fin, il convient de se procurer et d'utiliser un adhésif adapté, en fonction de l'état du mur. En fonction de la charge, les supports pour ustensiles de cuisine ou produits similaires placés dans la zone de crédence doivent être fixés non seulement sur la crédence, mais aussi au mur situé derrière.

4.12 **Tablettes**

Les tablettes doivent être sécurisées en les reliant aux meubles adjacents et, si nécessaire, être soutenues par des suspensions supplémentaires issues de la même gamme.

4.13 **Systèmes de portes coulissantes Pocketdoor**






Il existe un risque d'écrasement entre les façades des systèmes de portes coulissantes et les ferrures, ce qui peut entraîner des blessures. Veuillez vous assurer qu'aucun enfant ne se trouve derrière les portes lors de leur ouverture et fermeture, et qu'une distance suffisante est maintenue par rapport aux pièces mobiles. Risque thermique : Attention au risque d'incendie. Les appareils électroniques générant de la chaleur peuvent uniquement être utilisés derrière les systèmes de portes coulissantes avec un dispositif d'arrêt automatique qui les éteint lorsque les portes sont fermées. Attention : les dispositifs munis d'aimants peuvent interférer avec les implants.

4.14 **Portes de passage**



Pour les portes de passage s'ouvrant vers l'intérieur, il existe un risque d'écrasement du côté des charnières entre la porte et le chambranle lors de la fermeture.

4.15 **Mécanisme de pivotement**



Lors du déplacement du fond pivotant, des blessures, par exemple aux mains, peuvent survenir au niveau des pièces mobiles de la ferrure pivotante. Il existe ici un risque de blessures par écrasement et cisaillement dans la zone de mouvement de la ferrure pivotante. Ne touchez pas cette zone dangereuse et assurez-vous qu'aucun câble ne s'y trouve

4.16 **Appareils électroniques encastrés et composants électroniques**




Les appareils électroniques encastrés doivent être montés dans les meubles de cuisine par un spécialiste, conformément aux instructions du fabricant. Les ventilations arrières et les découpes correspondantes doivent être dimensionnées de manière à respecter la section de ventilation minimale spécifiée par le fabricant. Pour ce qui est du fonctionnement des systèmes d'évacuation d'air, il convient de noter que si un foyer dépendant de l'air ambiant (par exemple un poêle/une cheminée) et une ventilation d'évacuation (par exemple une hotte aspirante) fonctionnent simultanément dans un appartement ou une maison, il importe de s'assurer que le monoxyde de carbone ne soit pas extrait du foyer lorsque le système d'évacuation est mis en marche. Une éventuelle compensation de pression dans le bâtiment ne peut se faire que par le biais d'air frais provenant de l'extérieur. Les composants électroniques, tels que les multiprises, peuvent uniquement être installés que par des professionnels. Il existe un risque de décharge électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

4.17 Systèmes d'éclairage

Tous les systèmes d'éclairage fournis doivent être montés et raccordés conformément aux instructions d'utilisation et de montage fournies par les fabricants. Les commutateurs fonctionnant sous une tension de 24 V ne conviennent qu'aux systèmes d'éclairage alimentés par une tension de 24 V, le raccordement à d'autres systèmes d'éclairage pouvant entraîner une surchauffe. La puissance des lampes connectées doit correspondre à la puissance du commutateur moins 10 %. Le montage doit être effectué par un électricien qualifié dans le respect des réglementations en vigueur et les produits doivent uniquement être utilisés pour l'usage auquel ils sont destinés (intérieur, cuisines, etc.). Afin d'éviter tout risque, les luminaires endommagés doivent être remplacés exclusivement par le fabricant ou un spécialiste compétent. Attention aux bords tranchants, risque de blessure. Le non-respect des instructions de montage annule la garantie du fabricant.



LED Constant Voltage Driver 24 V — LED Constant Voltage lamp 24 V

4.18 Composants de meubles électrifiés

Les composants de meubles dotés de mécanismes d'ouverture électroniques doivent être montés et utilisés exclusivement selon les instructions du fabricant. Les instructions de montage et d'utilisation doivent être respectées. Ce n'est qu'à cette condition que les exigences des dispositions de la directive 2006/42/CE relative aux machines sont remplies. Toute modification, sous quelque forme que ce soit, des composants est interdite. Le raccordement à la tension du réseau doit être effectué par un électricien qualifié. Les systèmes d'ouverture électriques doivent pouvoir être mis hors tension.

4.19 Remise des documents relatifs à la sécurité au client final

Une fois le montage de la cuisine terminé, tous les documents fournis, tels que les instructions de montage, d'entretien et d'utilisation, doivent être remis au client final. En cas de changement de propriétaire de la cuisine et/ou de montage sur un nouveau site, cette notice de sécurité et tous les documents fournis doivent être conservés et transmis.



5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'UTILISATION DE LA CUISINE

Vous trouverez ci-dessous des consignes de sécurité pertinentes destinées à l'utilisateur final, qui doivent être respectées lors de l'utilisation de la cuisine.

5.1 Charge



Les limites de charge admissibles ne doivent pas être dépassées. Veuillez comparer les indications figurant dans le guide d'entretien et d'utilisation sous Indications générales de charge.



5.2 Utilisation abusive

Il est interdit de fixer des composants tiers aux composants inclus dans la livraison ou de démonter des composants. Cela pourrait nuire à la qualité de votre cuisine. Il en résulterait un risque élevé pour la sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation abusive qui ne correspondrait pas à l'usage prévu des produits. Veuillez également vous reporter au point 3.2 Mauvaise utilisation prévisible.

FR

5.3 Surveillance des enfants



Ne laissez pas les enfants jouer dans la cuisine sans surveillance. N'utilisez pas les coulissants, les tiroirs ou les portes comme éléments d'escalade. Les meubles facilement accessibles présentent le risque que les enfants puissent y grimper et s'y enfermer. Attention aux risques de choc, d'écrasement et de pincement ! Il est recommandé d'utiliser des systèmes de sécurité pour enfants.





5.4 Piles

Des piles (piles boutons CR 2032) se trouvent par exemple dans l'unité de commande de l'ouverture automatique des portes des meubles hauts (servo-drive) et dans la télécommande des systèmes d'éclairage. Il existe un risque d'ingestion par les enfants en jouant. Surveillez les enfants pour éviter qu'ils n'ouvrent les produits et n'avalent les piles.

⚠ WARNING

INGESTION HAZARD: This product contains a button cell or coin battery.
DEATH or serious injury can occur if ingested.
A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as 2 hours.
KEEP new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
Seek immediate medical attention if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part oft he body.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

5.5 Vérification des composants des meubles

Les meubles de cuisine, en particulier les pièces mobiles, sont soumis à de fortes contraintes au fil du temps. Si, malgré la qualité élevée du produit, des composants venaient à se détacher, ils doivent être fixés immédiatement. En cas de doute, veuillez vous adresser à votre revendeur.

5.6 Humidité

L'eau stagnante sur les matériaux en bois ou un climat ambiant atypique pour l'intérieur endommagent les matériaux. La dégradation des matériaux peut avoir un impact significatif sur la qualité de votre cuisine et entraîner un risque pour la sécurité.

5.7 Risques généraux liés à l'utilisation de la cuisine




- Portez une attention particulière aux éléments mobiles, par exemple les portes, les tiroirs, les coulissants, les portes relevables et les plans de travail coulissants. Des obstacles imprévisibles peuvent être créés par des parties de meubles ouvertes. Maintenez une distance minimale avec les objets fixes lorsque les parties du meuble sont ouvertes. Il existe un risque de choc, d'écrasement ou de pincement.



- Faites attention aux coins/aux chants au niveau de la tête, par exemple les portes/portes relevables des meubles hauts, les étagères, etc. Un risque de choc est possible. Par des parties de meubles ouvertes comme des portes ou des portes relevables.



- Risque de brûlures lié à l'utilisation de toutes sortes d'appareils conducteurs et générateurs de chaleur, par exemple plaques de cuisson, cuisinières, fours, lampes, etc. (appareils électriques).



- Une mauvaise manipulation des composants en verre ou des dommages causés à ces composants peuvent entraîner des coupures dues aux éclats.



- Les cassures ou fissures peuvent créer des bords tranchants susceptibles de provoquer des blessures.




- Des aimants sont intégrés dans les ferrures des systèmes de portes coulissantes et Push to open. Gardez vos distances si vous portez un stimulateur cardiaque ou d'autres implants médicaux.

6. RÉPARATION ET ENTRETIEN



Les réparations de ferrures ou de composants de meubles endommagés ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié et formé. Les ferrures des armoires ou meubles hauts dont la façade est démontée présentent un risque de blessure par des leviers qui se relèvent brusquement lors de l'ouverture sous l'effet d'un ressort de tension.

7. DÉMONTAGE DE LA CUISINE

Le démontage des meubles de cuisine peut uniquement être effectué par du personnel qualifié. Tous les meubles doivent être démontés en desserrant les vis de fixation. Afin d'éviter tout risque dans le cadre du démontage, les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées et remises au client final.

Si les meubles de cuisine doivent être préparés pour leur élimination et sont donc démontés en pièces détachées, procédez avec précaution afin d'éviter les coupures dues aux pointes de vis saillantes, d'agrafes de paroi arrière ou d'éléments de ferrure.





- Risque de blessure en cas de renversement des armoires.



- Les arêtes dans la zone d'installation ou les bords du mobilier peuvent être tranchants. Les pointes, des vis ou des agrafes peuvent être saillantes.



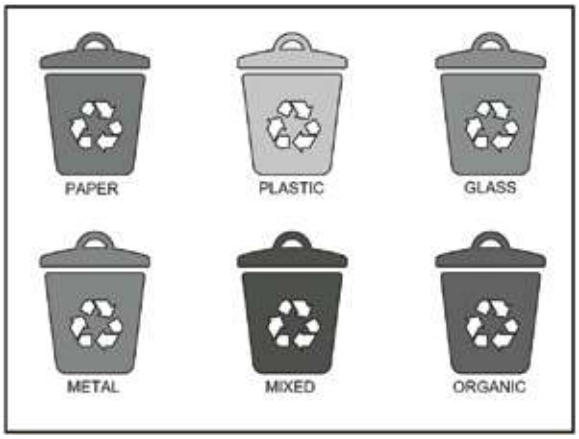
- Attention au risque de décharge électrique dû à des câbles endommagés.



- Attention aux risques liés au transport
  Lors du transport des meubles, il convient de sécuriser les parties mobiles.

8. ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Au terme de son cycle de vie, la cuisine doit être éliminée de manière appropriée. Pour ce faire, nous avons utilisé exclusivement des matériaux recyclables, tels que le bois composite, les métaux, le verre et les plastiques. Réintégrez les matériaux dans l'économie circulaire en les triant le plus possible.



FR

DEAR CUSTOMER,

You have invested a lot of time and thoughts in the design and selection of your kitchen. We are delighted that the kitchen you have chosen is one of ours. Your decision shows that you value quality, attractive appearance and reliability just as much as we do. So it's a good idea to familiarise yourself with the care and use of your high-quality kitchen. Reading through this booklet takes a comparatively short time and will pay off in terms of the many years of pleasure you will get from your kitchen. The materials used are mainly timber-derived materials with a synthetic, foil, lacquer or veneer finish.

All used materials are destined and suitable for the application area of home furniture/ kitchen furniture. The materials are subject to continuous monitoring. They are free from pesticides and insecticides. Also we are not aware of any other harmful emissions. The production of the furniture takes place according to industrial methods and standards.

CLEANING YOUR UNITS

There are many substances in the home which are difficult to remove completely from certain surfaces after some time. Grease splashes and marks should always be wiped off immediately. All you need to clean your units, shelves, drawers and pull-outs is a slightly damp cloth with some liquid household cleaner or glass cleaner on it. It's important to dry them off with a soft cloth afterwards. If the cloth is too wet, residual moisture can enter the joints and cracks, causing your furniture to swell up and spoiling its appearance and function.

WHEN CLEANING THE INTERIOR SURFACES OF YOUR KITCHEN FURNITURE, REMEMBER:

Never use scouring agents, furniture polish, floor polish, cellulose lacquer or artificial resin thinners, acetone or similar cleaners. Do not use steel wool or sponge scourers.

In general the instructions of the particular cleansing agent manufacturer have to be followed. Usually they are found on the rear label of the cleansing agent. Cleansing agents which contain e.g. alcohol or spirit can damage the furniture surface. Protective foils have to be removed immediately after or while fitting.



SAFE CLEANING

To prevent damage, solvent-containing cleaners, abrasive detergents, microfibre cloths and steam cleaning equipment must not be used. Disinfectants that contain, for example, alcohol, chlorine, ammonium, phenol, or spirit, can damage furniture surfaces.