

FIORE

CUCINE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN **MANUEL**

MANUEL DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LE NETTOYAGE DES TACHES ORDINAIRES ET DE LA SALETÉ

1.1 Taches de calcaire sur le plan de travail	01
1.2 Nettoyage approprié des plinthes	01
1.3 Placard égouttoir	01
1.4 Détection des fuites d'eau	01
1.5 Charge maximale des placards	01
1.6 Charge maximale pour placards muraux	01
1.7 Substances corrosives	01

2. ÉTAGÈRES INTERNES ET STRUCTURE DE LA CARCASSE

3. PORTES

3.1 Placage en bois	02
3.2 Laminés et mélamines	02
3.3 Laque	02
3.4 Porte en verre	02

4. PLANS DE TRAVAIL

4.1 Plans de travail en marbre	03
4.2 Plans de travail en granit	04
4.3 Plans de travail en quartz	04

5. ÉVIERS

5.1 Éviers en acier inoxydable	05
--------------------------------	----

6. VENTILATION ET HOTTES

MANUEL DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

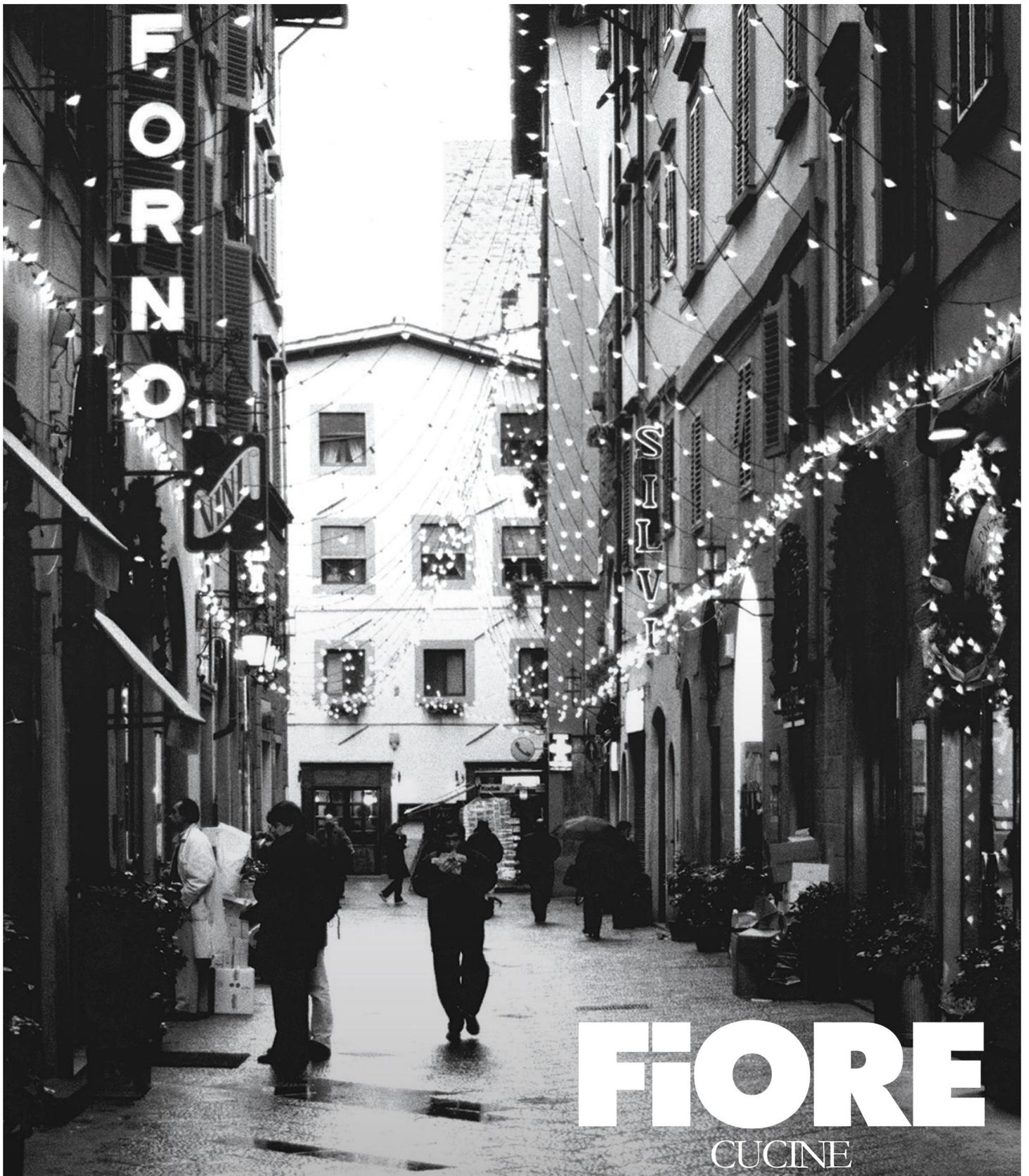
7. AUTRES COMPOSANTS 05

7.1 Plinthes plaquées	05
7.2 Composants en aluminium et plinthes	06
7.3 Charnières	06
7.4 Rails de tiroirs	06
7.5 Poignées en métal	06
7.6 Poignées en bois	07
7.7 Poignées laquées	07
7.8 Poignées intégrées horizontales et verticales	07

8. ÉLECTROMÉNAGERS 08

9. SERVICE À LA CLIENTÈLE 02

9.1 Service après-vente	08
-------------------------	----



BIENVENUE CHEZ FIORELIFE™

Merci d'avoir choisi une cuisine Fiore™. Ce manuel de nettoyage et d'entretien contient des directives et des conseils pour un bon nettoyage et l'entretien de votre cuisine Fiore™.

Pour le service après-vente et pour tout renseignement supplémentaire, veuillez contacter votre concessionnaire Fiore™.

Etats-Unis / Canada: www.fiorelife.com

1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LE NETTOYAGE DES TACHES ORDINAIRES ET DE LA SALETÉ

Les meubles sont les éléments les plus exposés à la vapeur et à la fumée dans la cuisine. L'exposition à long terme peut sérieusement endommager votre cuisine. Pour s'assurer que les placards ainsi que les autres éléments de la cuisine ne se détériorent pas, allumez toujours la ventilation ou la hotte de cuisson appropriée pendant que vous faites la cuisine. Il est important de bien comprendre la façon dont les appareils et les hottes de ventilation fonctionnent afin d'assurer leur efficacité et une excellente performance pendant de nombreuses années à venir. Les tiroirs et les portes sont utilisés fréquemment et offrent des performances exceptionnelles. Pour s'assurer que vos meubles de cuisine restent stables et solides, ne vous appuyez pas contre eux. Les cuves Fiore™ sont faciles à nettoyer en utilisant un chiffon en microfibres. Éviter l'utilisation de détergents ou de produits chimiques toxiques sur les placards Fiore™.

1.1 TACHES DE CALCAIRE SUR LE PLAN DE TRAVAIL

La meilleure façon d'éliminer les taches de calcaire est d'essuyer toute gouttelette d'eau le plus rapidement possible et de ne pas les laisser sécher.

1.2 NETTOYAGE APPROPRIÉ DES PLINTHES

Les plinthes se nettoient facilement en les tirant et en les essuyant afin d'éliminer toute saleté. Assurez-vous ensuite que les clips de fixation sont dans la position correcte.

1.3 PLACARDS ÉGOUTTOIRS

Assurez-vous de ne pas utiliser de chlore pour le nettoyage de vos meubles de cuisine. Lavez-les souvent avec de l'eau et du savon. Sécher immédiatement afin que l'eau ne stagne pas entraînant une coloration de la surface du meuble. Ne laissez jamais l'eau stagner dans les placards égouttoirs et nettoyez-les régulièrement à l'aide d'un détartrant. Les ustensiles en plastique et porte-objets résistent à une température maximale d'environ 50 ° C.

1.4 DÉTECTION DES FUITES D'EAU

La plupart des matériaux des équipements de cuisine sont généralement hydrofuges. Une fuite d'eau prolongée au niveau des joints entre l'évier et le plan de travail, autour de la plaque de cuisson, et même sur les murs à proximité des placards endommageront votre cuisine. Par conséquent, veuillez appeler immédiatement votre concessionnaire.

1.5 CHARGE MAXIMALE DES PLACARDS

Les étagères de cuisine sont en mesure de supporter une charge maximale de 35 kg lorsque le poids est distribué uniformément. Les placards muraux, indépendamment du volume, peuvent supporter environ 80 kg maximum. Les meubles autoportants, indépendamment du volume, peuvent supporter une charge maximale d'environ 250 kg. De plus, veuillez à ne pas surcharger les placards muraux.

1.6 CHARGE MAXIMALE POUR PLACARDS MURAUX

Indépendamment du volume, les placards muraux ont une capacité maximale de 80 kg. Ne chargez pas vos placards muraux avec des objets lourds mais répartissez-les dans les unités hautes ou les placards du bas.

1.7 SUBSTANCES CORROSIVES

Ne stockez pas de substances toxiques ou corrosives dans vos placards comme l'ammonium, l'acétone, l'eau de Javel, l'acide hydrochrome, etc. car ils ont un impact sur les charnières métalliques et ont même des effets toxiques sur les aliments stockés dans ces compartiments.

2. ÉTAGÈRES INTERNES ET STRUCTURE DE LA CARCASSE

Les carcasses de cuisine que nous vous proposons sont composées de panneaux 100% écologiques (E1) et de matériaux résistants à l'eau. Les bords des structures de cuisine sont imprégnés de colle résistante à l'eau. Une température accrue est utilisée pour les rebords. Ceux-ci peuvent être nettoyés facilement en utilisant un chiffon doux en microfibres disponible dans la section des produits ménagers.

3. PORTES

3.1 PLACAGE EN BOIS

Nos cuisines sont équipées de portes en bois conçues avec des placages de bois assaisonnés de haute qualité. Les placages Fiore™ ont une épaisseur de 0,5 mm et sont assemblés et fabriqués à l'aide de techniques technologiquement avancées. Avec le temps, l'humidité présente dans les cuisines peut endommager les portes en placage. Nous avons constaté que même si les portes sont traitées avec les meilleurs vernis et scellants disponibles sur le marché, le placage de bois étant un produit «vivant», il s'adapte à son environnement naturel. Au fil du temps, il est possible que les portes se dilatent et se contractent, ce qui peut entraîner leur déformation et perturber le design. Par conséquent, il est important de faire fonctionner la hotte quand vous cuisinez afin d'absorber les gouttelettes d'humidité présentes dans la cuisine et de protéger les structures en bois.

Pour un nettoyage en profondeur, utilisez un nettoyant pour bois non abrasif. Afin d'éliminer avec succès même les plus petites particules, frottez le tissu doux dans le sens de la veine. Le bois est un matériau naturel et, par conséquent, les couleurs de la structure peuvent varier. Ces différences ne peuvent être supprimées. N'utilisez jamais d'alcool ou de détergents. Évitez toute exposition à la lumière directe du soleil afin de retarder le processus de décoloration des couleurs.

N'UTILISEZ JAMAIS de trichloréthylène, d'acétone, d'ammoniac, d'alcool, de produits détachant, d'agents blanchissants ou de détergents contenant de l'eau de Javel.

3.2 LAMINÉS ET MÉLAMINES

Nous vous proposons des portes en laminés et mélamines de grande qualité fabriquées à partir de matériaux de haute qualité, conçus pour combattre et repousser l'humidité et les infiltrations d'eau aussi efficacement que possible. Les colles de polyuréthane polyacryliques sont fusionnées avec les bandes pour rebord les plus fines en utilisant uniquement les machines les plus performantes Homag™ apportant ainsi à nos stratifiés et mélamines une excellente résistance à l'humidité, à l'eau, à la chaleur et à la vapeur. Ils nécessitent un nettoyage minimal.

Utilisez un chiffon en microfibres afin d'éviter les rayures et de conserver la brillance.

Vous pouvez éliminer les taches de surface à l'aide de détergents contenant des acides faibles et / ou des détergents doux. Les taches d'encre peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool.

N'UTILISEZ PAS de tampons en laine d'acier, de crèmes abrasives ou de détergents en poudre.

3.3 LAQUE

Nos portes laquées sont fabriquées à partir de la meilleure résine de polyester italienne. Ayant une épaisseur de 0,4 mm, la laque, tout particulièrement la laque haute brillance, est plus fragile que les autres finitions.

Afin de conserver les couleurs, évitez toute exposition à la lumière directe du soleil. Cependant, même en prenant toutes les précautions nécessaires, la couleur de la laque changera légèrement avec le temps. Ceci est un phénomène tout à fait normal. La différence entre le mate et le brillant est normale car le mate absorbe la lumière et le brillant la reflète.

La laque est facile de nettoyage mais accordez une attention particulière à cette finition car c'est une finition très haut de gamme et plus fragile que les autres.

Le nettoyage s'effectue en utilisant des éponges douces ou des chiffons en microfibres avec de l'eau savonneuse ou des nettoyeurs naturels peu abrasifs. Pour des saletés et des taches plus résistantes, utilisez une brosse douce, une éponge ou un tissu-éponge avec des produits de nettoyage doux pour vitres ou des détergents liquides. Testez l'abrasivité et la puissance du produit sur la surface interne de la porte avant de l'utiliser sur la surface externe de la porte.

N'UTILISEZ PAS de tampons en laine d'acier, de crèmes abrasives ou de détergents en poudre, de trichloréthylène, d'acétone, d'ammoniac, d'alcool, de produits détachant, d'agents blanchissants ou de détergents contenant de l'eau de Javel.

3.4 PORTES EN VERRE

Pour une meilleure sécurité et une bonne résistance, nous proposons des portes en verre trempé. Pour un nettoyage facile utilisez de l'eau et du savon. Un détergent neutre sera plus efficace pour éliminer les taches. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'alcool

ou tout autre solvant qui pourrait détériorer la texture de la surface. Pulvériser le solvant directement sur la surface. Les taches et la saleté sur la surface externe doivent être traitées rapidement.



4. PLANS DE TRAVAIL

Les surfaces de travail sont un élément extrêmement important de la cuisine. Nous utilisons des matériaux sélectionnés avec grand soin. Afin d'assurer que nos plans de travail offrent une performance excellente, nous utilisons des matériaux de qualité supérieure.

4.1 PLANS DE TRAVAIL EN MARBRE

Le marbre est une roche métamorphique composée principalement de carbonate de calcium (CaCO_3). Le marbre résulte du métamorphisme de la roche sédimentaire, processus qui provoque une recristallisation complète du carbonate de calcium. Le matériau naturel présente des variations de couleur des motifs de la veine ou du fond ainsi que des marques colorées unique à chaque dalle. Avec l'âge, le matériau développe un aspect unique et sophistiqué.

Pour compléter votre cuisine, nous vous proposons les plans de travail ci-dessous:
Bianco Carrara
Nero Marquina
Crema Delicato

Les plans de travail en marbre sont plus sensibles aux entailles et aux rayures en raison de leur structure cristalline. Avec le temps, les plans de travail en marbre peuvent se détériorer ou développer des

taches. Ces dernières seront plus visibles si la surface est claire. Essayez immédiatement toute trace de détergent et de liquide comestible de la surface. Afin d'éviter d'endommager l'éclat original du marbre, assurez-vous d'essuyer immédiatement le jus des agrumes ou des légumes acides. Essayez et éliminez les taches le plus tôt possible. Le marbre est traité avec les meilleures méthodes d'étanchéité mais, malgré ces traitements, il reste sensible aux aliments et liquides acides.

Soyez vigilant en ce qui concerne l'eau et la vapeur. Ne laissez pas l'eau reposer sur le plan de travail et essuyez-la immédiatement.

Essayez toute saleté avec le chiffon doux qui accompagne le kit de cuisine. Assurez-vous de bien nettoyer même les plus petites zones. N'utilisez jamais de détergents agressifs contenant de l'acide acétique, du chlore, ou ses composés, ni de solvants pour

nettoyage à sec ou même de l'acétone. Ne placez jamais de choses lourdes sur le plan de travail.

4.2 PLANS DE TRAVAIL EN GRANITE

Le granit est également un produit disponible naturellement. Il se compose d'une structure poreuse ou même compacte. Il est résistant à l'abrasion et offre une bonne résistance aux chocs et au stress. Le granit étant un produit naturel, son apparence, en termes de couleur, de veinure ou tout autre aspect, peut varier. Ces variations en font un choix élégant pour vos plans de travail.

Avec le temps, les plans de travail en granit peuvent se détériorer ou développer des taches. Ces dernières seront plus visibles si la surface est claire. Essayez immédiatement toute trace de détergent et de liquide comestible de la surface. Afin d'éviter d'endommager l'éclat original du marbre, assurez-vous d'essuyer immédiatement le jus des agrumes ou des légumes acides. Essayez et éliminez les taches le plus tôt possible. Le marbre est traité avec les meilleures méthodes d'étanchéité mais, malgré ces traitements, il reste sensible aux aliments et liquides acides.

Les marques de calcaire peuvent être éliminées facilement avec une petite quantité de vinaigre de vin blanc dilué dans de l'eau tiède. Les produits chimiques agressifs, l'eau de javel ou même les nettoyeurs pour salles de bains peuvent être une cause majeure de décoloration. Assurez-vous de ne pas laisser ces produits sur votre plan de travail car ils pourraient causer des taches difficiles à nettoyer plus tard. L'alcool et le vinaigre, lorsqu'ils ne sont pas nettoyés correctement, peuvent causer des taches permanentes. Nettoyez toutes taches immédiatement.

Soyez vigilant en ce qui concerne l'eau et la vapeur. Ne laissez pas l'eau reposer sur le plan de travail et essuyez-la immédiatement.

4.3 PLANS DE TRAVAIL EN QUARTZ

Ces plans de travail comprennent plus de 90% de quartz naturel, des résines acryliques et des pigments colorés. L'agglomérat de quartz est un matériau produit sous forme de dalles mesurant 3000x14000 mm. En utilisant un procédé spécial de vibro-compression, nos plans de travail en quartz offrent une bonne résistance aux rayures, aux liquides, à la chaleur et aux produits chimiques.

Les zones et les éléments du matériau du plan de travail qui sont de couleur différente en surface ou en profondeur ne doivent pas être considérés comme défectueux. Ces différences sont une caractéristique essentielle de la matière première.



Toutes les surfaces en pierre de quartz Fiore™ ont été évaluées et certifiées par NSF® international comme un matériau sûr pour le contact alimentaire, apportant ainsi une sécurité et une protection maximales pour nos clients et pour les consommateurs.



Les surfaces en pierre de quartz Fiore™ sont certifiées CE (Conformité européenne) et sont conformes aux normes de l'Union européenne.



Les surfaces en pierre de quartz Fiore™ sont conformes aux normes de certification de qualité de l'air intérieur GREENGUARD™. GREENGUARD™ identifie les matériaux, les finitions et les produits à faible émission, pour les environnements intérieurs.

Assurez-vous d'éliminer les taches immédiatement afin d'éviter les problèmes de modification et de décoloration du matériau. Les liquides comestibles et les légumes acides tels que l'huile, le vinaigre, les tomates etc. n'endommagent pas le plan de travail. Il faut cependant les essuyer immédiatement.

L'utilisation des crèmes nettoyantes n'est pas recommandée en raison de leur nature abrasive. Afin d'éliminer les taches persistantes, il est recommandé d'utiliser un chiffon doux en éponge ou microfibras avec un détergent doux ordinaire.

Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés avec une petite quantité de vinaigre de vin blanc dilué dans de l'eau tiède ou avec une éponge douce et un détartrant (le produit utilisé ne doit pas être concentré, car cela pourrait endommager les appareils et les accessoires en acier inoxydable environnants).

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier pour

nettoyer votre plan de travail.

Bien que les plans de travail en quartz aient une excellente résistance aux rayures, utilisez toujours une planche à découper.

5. ÉVIERS

5.1 ÉVIER EN ACIER INOXYDABLE

Les éviers en acier inoxydable Fiore™ sont composés d'acier inoxydable T-304 18/10 (18% de chrome, 10% de nickel). Le chrome offre une résistance à la corrosion, tandis que le nickel augmente la résistance et la solidité des matériaux. Les éviers en acier inoxydable Fiore™ sont disponibles en calibre 18 (1,2 mm) et calibre 16 (1,5 mm).

Les éviers en acier inoxydable Fiore™ sont conformes aux normes et aux codes de construction nord-américains de CSA.



Les éviers résistent bien à la chaleur et aux acides. Les éviers en acier inoxydable ont une assez bonne résistance et sont très élastiques, apportant solidité. Ils sont peu enclins à se briser. Le produit est très hygiénique puisqu'il ne présente pas de pores sur sa surface. L'acier inoxydable est un matériau extrêmement robuste et résistant. Veuillez cependant suivre les conseils d'entretien ci-dessous pour une performance optimale.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface de votre évier en acier inoxydable à l'eau savonneuse ou avec un détergent neutre. Frottez avec une éponge synthétique. Rincez puis séchez avec un chiffon en microfibres. Il peut rester des gouttes d'eau dans les coins des éviers de forme carré ainsi que dans la bonde d'évacuation. Les molécules d'eau s'accrochent à la surface de l'acier engendrant un dépôt de calcaire. Ceci empêche l'évacuation correcte de l'eau. Séchez ces éviers avec un chiffon doux après chaque utilisation ou, au moins, à la fin de chaque journée.

Même l'eau du robinet / potable la plus propre est constituée de calcaire, de fer, de sels et de substances chimiques qui peuvent corroder les matériaux en acier.

N'utilisez pas de substances abrasives, de détergents en poudre, de crèmes à polir ou même de laine d'acier. N'utilisez pas de détergents acides contenant du chlore ou d'autres produits à base de pâte abrasive.

Ne laissez pas d'éponges imprégnées de détergent dans l'évier. Ces dernières pourraient provoquer une oxydation. Les bouteilles de détergents, les produits chimiques acides et les paquets ouverts sous l'évier peuvent libérer des vapeurs qui peuvent provoquer une corrosion ou une oxydation importante.

Ne laissez pas d'objets en métal mouillés dans l'évier pendant une longue période. Ces derniers peuvent provoquer une oxydation transmise au matériau de l'évier. Un contact prolongé peut laisser des taches impossibles à éliminer.

Lors de la première utilisation du robinet, nettoyez et rincez la surface en acier inoxydable afin d'éviter toute oxydation. Laissez l'eau couler afin d'éliminer toutes traces de fer dans les nouveaux tuyaux.

6. VENTILATION ET HOTTES

Pour tout renseignement concernant le nettoyage et l'entretien de la ventilation et des hottes, consultez le Guide d'utilisation et d'entretien des hottes Fiore™.

7. AUTRES COMPOSANTS

7.1 PLANS DE TRAVAIL EN QUARTZ

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement toutes les plinthes en bois. Utilisez un chiffon humide et doux et un détergent doux, naturel et non abrasif. Rincez avec le chiffon et séchez bien toutes les surfaces.

Rincez immédiatement toutes les plinthes qui ont pu être affectées par les gouttes d'eau, les infiltrations et la vapeur. N'utilisez jamais d'alcool ou de produits antitaches pour éliminer les résidus persistants. Protégez les matériaux en placage de l'exposition directe à la lumière du soleil. N'utilisez pas d'acétone, d'ammoniac ou de trichloréthylène.



7.2 COMPOSANTS EN ALUMINIUM ET PLINTHES

Nettoyez la surface en aluminium en utilisant un détergent neutre ou de l'eau savonneuse. Frottez la surface des composants d'aluminium avec une éponge humide. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux en coton pour ne laisser aucune trace d'eau. N'utilisez jamais de tampons abrasifs en laine d'acier ou de crèmes abrasives qui risqueraient de rayer la surface.

7.3 CHARNIÈRES

Fiore™ est fière d'intégrer les charnières Hettich® dans ses cuisines. Certains modèles disposent d'un système de fermeture intégré qui permet une fermeture de la porte en douceur. La charnière comprend une chaîne de retour, mais les portes de moins de 600 mm de largeur peuvent nécessiter quelques secondes de plus pour se fermer. La fermeture est plus rapide à des températures plus élevées. Ne laissez jamais les emballages de détergents ou autres produits chimiques dans les unités car cela pourrait engendrer une oxydation.

7.4 RAILS DE TIROIRS

Fiore™ est fier d'intégrer les tiroirs en métal Hettich® dans ses cuisines. L'ouverture et la fermeture des tiroirs est optimale et très silencieuse grâce aux rouleaux techno-polymères sur rails métalliques à extraction complète. Ces rails sont calibrés pour supporter des charges importantes. Utilisez-les avec délicatesse pour les protéger et les conserver.

Ne forcez ni ne surchargez les tiroirs ouverts. Ne fermez pas les tiroirs brusquement.

7.5 POIGNÉES EN MÉTAL

Nettoyez les poignées avec un chiffon doux. Utilisez un chiffon humide et doux ou une éponge douce avec du savon. Pour les taches plus sévères, un détergent doux et naturel peut être efficace. Essuyez tous les résidus et polissez avec un chiffon sec pour faire briller. N'utilisez jamais de produits abrasifs tels les tampons à récurer ou les crèmes à polir.

7.6 POIGNÉES EN BOIS

Utilisez un chiffon doux pour essuyer toute saleté. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez une petite quantité d'un nettoyant non abrasive. Essuyez tout nettoyant ou résidu liquide et séchez à fond toutes les surfaces. Nettoyez les poignées le plus rapidement possible et quand la tâche est encore fraîche.

7.7 POIGNÉES LAQUÉES

Pour le nettoyage, utilisez une éponge douce ou un chiffon en microfibres et de l'eau savonneuse ou des nettoyants naturels non-abrasifs. Pour les saletés et les taches plus sévères, utilisez une brosse douce, une éponge ou un tissu-éponge avec un produit de nettoyage pour vitres ou un détergent liquide doux.

N'UTILISEZ PAS de tampons en laine d'acier, de crèmes abrasives ou de détergents en poudre, de trichloréthylène, d'acétone, d'ammoniac, d'alcool, de produits détachant, d'agents blanchissants ou de détergents contenant de l'eau de Javel.

7.8 POIGNÉES INTÉGRÉES HORIZONTALES OU VERTICALES

Pour un nettoyage adéquat de nos poignées intégrées en métal extrude, utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse. Vous pouvez utiliser une éponge douce avec un détergent doux et naturel pour traiter les taches plus difficiles.



8. ÉLECTROMÉNAGER

Pour tout renseignement concernant le nettoyage et l'entretien de l'électroménager Fiore™, consultez le Guide d'utilisation et d'entretien de l'électroménager.

Nous vous recommandons d'utiliser l'électroménager Fiore™, développé et conçu pour fonctionner et s'intégrer parfaitement dans les cuisines Fiore™.

9. SERVICE À LA CLIENTÈLE

9.1 SERVICE APRÈS-VENTE

Fiore™ espère que vous serez entièrement satisfait de nos produits. Nos assistants clients sont disponibles pour offrir des conseils de nettoyage et d'entretien et vous aideront à résoudre les problèmes susceptibles de se présenter lors de l'utilisation de nos produits. Pour plus d'informations, visitez: www.fiorelife.com/site/support/

FIORE

CUCINE

©Copyright FiORE™
315 Place d'Youville
Ste.268
Montreal, QC H2Y 2B5

Edition 2012/2013

Les données et les faits exprimés dans le présent document sont en vigueur en mai 2012. FiORE réserve le droit de mettre en œuvre des modifications techniques à tout moment et sans préavis.