

# rational®

## Notice d'utilisation et d'entretien

Conseils d'utilisation et d'entretien de votre cuisine rational



# rational®

**Chère cliente, cher client,**

Vous venez d'acheter une cuisine rational. Nous nous en réjouissons et vous assurons que vous avez fait le bon choix.

Pour profiter longtemps de votre nouvelle cuisine, voici quelques astuces et conseils d'utilisation, d'entretien et de préservation de sa valeur. Prenez quelques instants pour lire attentivement cette notice d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre cuisine pour la première fois.

Elle contient des consignes générales et d'autres, également importantes, spécialement destinées aux produits de notre marque. Respectez par ailleurs également les notices d'utilisation et autres informations complémentaires jointes aux meubles, aux articles intégrés et aux accessoires, ainsi qu'aux appareils électriques et à gaz.

**Avec nos cordiales salutations**  
rational einbauküchen GmbH



## Consignes générales d'entretien

Les surfaces de haute qualité de nos cuisines sont très faciles à entretenir. Pour conserver la valeur et prolonger la durée de vie de votre nouvelle cuisine pendant de nombreuses années, vous devrez tout de même l'entretenir régulièrement et surtout correctement.

### **Veillez donc toujours respecter les consignes suivantes :**

N'utilisez par principe que des produits domestiques doux et solubles à l'eau, dont l'usage est expressément prévu pour les meubles de cuisine sur leurs étiquettes. Veuillez également renoncer de manière générale à toutes les substances à base de solvant et d'alcool.

Que vous ayez choisi une façade très brillante ou bien en matière de synthèse à effet mat velouté, n'utilisez jamais de substances chimiques agressives, des détergents ou des solvants abrasifs. La poudre à récurer, la laine d'acier ou les éponges grattantes détruisent aussi la surface à tel point qu'il devient impossible ultérieurement de réparer les dégâts ainsi engendrés.

Pour nettoyer votre cuisine, utilisez un chiffon doux, non pelucheux, une peau de chamois ou une éponge, mais en aucun cas de lavette en microfibre ni de gomme antitache, car celles-ci contiennent souvent des particules abrasives qui peuvent rayer les surfaces.

Exception : si elles sont spécialement appropriées aux surfaces respectivement concernées !

Veillez à toujours retirer les salissures le plus vite possible, car les taches fraîches sont nettement plus faciles à éliminer et disparaissent donc en général complètement, ce qui n'est pas toujours le cas pour les taches déjà incrustées.

Il faut noter en règle générale : évitez de laisser de l'humidité sur les surfaces, due à l'utilisation de chiffons trop mouillés ou aux traces de buées dégagées pendant ou après la cuisson. Séchez par conséquent toutes les surfaces soigneusement après l'utilisation et le nettoyage, pour éviter les dommages ultérieurs. En plus, l'eau stagnante et autres liquides peuvent causer des dommages durables. N'utilisez par ailleurs jamais de nettoyeur à vapeur, ni de tuyau à eau !

---

### **Attention !**

Les dommages occasionnés aux vernis ainsi que le décollement de vernis sur les façades (en particulier au niveau des angles et sur les bords), causés par des objets durs, comme les casseroles, par ex., sont dus à une utilisation inappropriée de la cuisine ; ils ne constituent donc pas de motif de réclamation et sont exclus de la garantie !

---



## **Consignes d'entretien pour les façades et façades en matière de synthèse**

Les surfaces en matière synthétique peuvent être entretenues avec des produits de nettoyage domestique courants (n'utilisez aucun produit abrasif). Utilisez un chiffon propre et doux et appliquez le produit nettoyant dilué avec plus ou moins d'eau, en fonction du niveau d'encrassement. Éliminez les restes du produit à l'eau claire en utilisant une peau chamoisée ou du papier absorbant. Ensuite, il faut bien essuyer la surface au chiffon sec.

Les taches tenaces, telles que résidus de peinture, de colle ou éclaboussures de graisse peuvent être éliminées facilement avec un nettoyant domestique courant pour matières plastiques. Néanmoins, il est recommandé de faire un test sur un endroit invisible avant la première utilisation de ces produits.

Les nettoyants au vinaigre, les diluants nitrocellulosiques ou à base de résine synthétique ne sont pas appropriés pour le nettoyage des surfaces, ni les détergents à base de cellulose et les nettoyants abrasifs !

## **Consignes d'entretien pour les façades ultra mates en stratifié laqué**

Pour le nettoyage des surfaces, vous avez seulement besoin d'un chiffon doux et d'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Il faut ensuite impérativement essuyer les surfaces avec un chiffon doux, de préférence avec une lavette en microfibre, pour bien les sécher.

Il faut rincer immédiatement les taches dues à des substances et liquides fortement colorants, mais aussi les éclaboussures de graisse et taches similaires avec beaucoup d'eau éventuellement additionnée de nettoyants ménagers courants et non abrasifs. Rincez ensuite les restes de savon à l'eau tiède, puis faites sécher en passant une peau de chamois. Ne pas laisser les salissures sécher. En effet, les substances qui ont déjà séché ou qui ont eu le temps de pénétrer dans le matériau risquent dans certains cas de ne plus pouvoir être éliminées complètement.

Les taches particulièrement tenaces s'enlèvent avec des nettoyants pour surfaces synthétiques ou pour vitres en vente dans le commerce. Il est conseillé de faire un test sur un endroit non visible avant d'utiliser ces produits de nettoyage.

## Consignes d'entretien pour façades et surfaces laquées

Les surfaces laquées se distinguent par leur très bonne aptitude au nettoyage, puisque leur surface est scellée. Par conséquent les salissures, contrairement à d'autres surfaces, peuvent être éliminées sans grande application de force et sans recours à des produits chimiques.

Veillez impérativement à ce que les chiffons utilisés (aucune lavette en microfibre), les éponges, etc. soient absorbants et d'une propreté absolue. Retirez les salissures le plus rapidement possible à l'eau pure, éventuellement additionnée de nettoyant neutre courant qui ne contient pas de composants abrasifs. Évitez absolument de laisser toute tache se dessécher, quelle qu'elle soit. Les taches comme les dépôts ou éclaboussures de graisse peuvent être éliminées à l'aide d'eau chaude légèrement savonneuse. Pour éviter ensuite les stries, vous devez éliminer toute trace de produit. Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez jamais de cires, de produits de polissage, de blanchiment ou d'entretien pour meubles. Les éventuelles salissures minérales, telles que grains de sable, de sucre ou particules de poussière, peuvent entraîner des rayures de la surface ; le fabricant ne pourra assumer aucune garantie pour de telles traces d'usage.

Si des poussières minérales ou même de la poussière métallique se déposent sur les chiffons pendant le nettoyage, ceux-ci devront être rincés en permanence pour que les particules de poussière ne puissent

laisser aucune trace sur la surface. Des petites traces d'usure microscopiques, plus ou moins visibles selon la couleur de la surface et l'incidence de la lumière, peuvent se former. Elles ne réduisent en rien la valeur utilitaire, mais comme pour toutes les surfaces des voitures, des verres ou d'autres surfaces de meubles, par exemple, elles sont inévitables à long terme et ne constituent donc pas motif à réclamation. Par ailleurs, il faut absolument proscrire l'application de films autoadhésifs ou de rubans adhésifs. Les solvants et plastifiants qu'ils contiennent risquent d'attaquer les surfaces.

Sur les façades équipées d'une poignée profilée fraisée et intégrée, il sera nécessaire de veiller à ce que les ongles, bagues et autres ne laissent pas de traces sur la surface fragile lors de l'ouverture et de la fermeture des portes, des abatants et des coulissants. Ces traces seront le résultat d'une décision de goût pour cette façade, sont par conséquent liées à sa structure et ne pourront donc constituer un motif de réclamation. Du liquide coulant le long d'une façade, de l'humidité condensée ou des restes d'humidité provenant du nettoyage peuvent aussi s'amasser dans le profil de la poignée fraisée. Cette humidité doit être immédiatement éliminée sous peine d'entraîner des gonflements. Les dommages d'usage de cette nature ne pourront pas être reconnus comme des motifs à réclamation.



## Consignes d'entretien pour les surfaces en bois massif et plaqué

Le bois est une part de nature authentique et fait de chaque cuisine une pièce unique. Les divergences dans la structure ou la couleur ainsi que les altérations de couleurs, dues aux différentes influences de la lumière et du soleil au cours des années, sont caractéristiques d'un produit naturel et tout à fait normales et ne constituent donc pas de motif à réclamation.

Les surfaces des façades en bois véritable sont scellées par plusieurs couches de laque de qualité supérieure. Pour le nettoyage, il suffit donc d'essuyer la façade le long du veinage du bois, avec un chiffon en coton légèrement humide. Les éclaboussures de graisses ou autres salissures ne doivent pas se dessécher, vous veillerez donc à les éliminer immédiatement. Pour éviter que l'humidité reste dans les angles, dans les moulures ou sur les bords des surfaces, vous devez essuyer soigneusement ces endroits avec un chiffon sec.

Le bois étant une matière vivante, il ne faut pas l'exposer à une atmosphère extrêmement humide ou très sèche, car sinon il risque d'entrer en mouvement, c'est à dire gonfler ou se rétracter, malgré tout le soin apporté au vernissage. Vous devez donc veiller à ce que la pièce reçoive suffisamment d'air frais et utiliser impérativement la hotte aspirante pendant la cuisson. Si l'air de la pièce est trop sec, vous pouvez y remédier en utilisant des humidificateurs d'air installés sur les radiateurs.

## Conseil d'entretien pour FENIX

FENIX est hygiénique et facile à nettoyer. Sa surface mate est anti-traces de doigts. Il a des propriétés antistatiques – donc il n'attire pas les poussières – et possède des caractéristiques antibactériennes. Il ne nécessite aucun entretien particulier: il suffit de nettoyer la surface avec un chiffon imprégné d'eau chaude additionnée d'un détergent doux. La plupart des détergents ménagers ou désinfectants courants sont parfaitement bien tolérés.

## Réparabilité thermique des micro-rayures

Il s'agit de l'une des propriétés les plus innovantes de FENIX. Si la structure du matériau n'est pas définitivement endommagée, la réparation thermique des micro-rayures peut être répétée à l'infini.

En plus, il est possible d'enlever les petites éraflures à l'aide d'une gomme magique, immédiatement ou même dans un délai de 24 heures.

## Consignes d'entretien pour la façade en inox véritable ino(x)

La façade ino(x) – en inox véritable – est munie d'un laquage anti-traces de doigts. Pour le nettoyage de ces façades, il est donc superflu de recommander un produit d'entretien de l'inox. Pour nettoyer les façades ino(x), veuillez utiliser un régénérateur pour vernis.



## Consignes d'entretien pour les surfaces en verre

Les matières utilisées pour la fabrication du verre sont des matières naturelles. C'est pourquoi elles peuvent donner lieu à de légères variations de couleur. Le verre étant une matière sans porosités, il est particulièrement bien approprié pour une cuisine, pour des raisons d'hygiène.

Les surfaces en verre transparent peuvent être entretenues avec des produits de nettoyage doux, courants pour les vitres et des éponges ainsi que des chiffons. Éliminez immédiatement tout produit chimique ou autres agents corrosifs avec de l'eau, pour protéger la surface en verre. Ne pas frotter, gratter ou couper la surface en verre, car il s'agit d'une utilisation non conforme et ceci a aussi pour effet de l'attaquer.

Le verre dépoli, contrairement au verre transparent, possède une surface légèrement rugueuse. Elle est également facile à entretenir avec un chiffon ou une éponge et un produit à vitres courant. Veillez à ne pas nettoyer la surface vitrée avec des produits nettoyants à base de silicone ou d'acide.

De plus, sur les surfaces dépolies, les substances grasses et huileuses génèrent des taches avec un léger effet d'ombre, qui peuvent toutefois être éliminées facilement avec un produit à vitres. Le verre trempé est une matière très robuste, mais non incassable. En cas de surcharge, par exemple générée par des dégradations au niveau des chants ou de la surface, l'équilibre de tension régnant dans la vitre est détruit, ce qui peut entraîner un bris de verre spontané. Ce bris de verre peut se produire immédiatement ou quelque temps après la surcharge. Il faut donc absolument éviter de buter brutalement sur la plaque de verre.



## Consignes d'entretien pour les façades en verre acrylique

Le nettoyage de la surface doit s'effectuer exclusivement avec de l'eau et des produits à vaisselle courants. Appliquez l'eau additionnée de produit à vaisselle sur un chiffon doux pour nettoyer la surface. Ensuite essuyez-la avec un chiffon doux jusqu'à ce qu'elle soit sèche. Enlevez immédiatement les taches, surtout celles dues à des substances fortement colorantes.

---

### Attention :

N'employez en aucun cas de nettoyeurs contenant des solvants, comme par ex. les diluants à base de résine synthétique et l'acétone. Ceux-ci risquent à la longue d'entraîner la formation de microfissures. Veuillez par ailleurs proscrire tous produits abrasifs, nettoyeurs pour vitres, nettoyeurs à base d'alcool, produits de lustrage pour meubles, l'encaustique, la laine d'acier ou les éponges grattantes.

---

## Conseils d'entretien pour Acrylux

N'employez pas de nettoyeurs à base d'alcool ou de produits abrasifs. Il convient également de ne pas employer des produits de lustrage ou des cires, car ils peuvent contenir des solvants impropres et générer un film salissant. Si l'on traite la surface Acrylux avec des nettoyeurs qui contiennent des solvants, des tensions peuvent survenir, qui entraînent à la longue la formation de fissures fines, à peine perceptibles. Par conséquent, nettoyez ces façades uniquement avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux. Les rayures fines peuvent être égalisées à l'aide d'un chiffon en microfibre.

## Conseils d'entretien pour les plans de travail en stratifié

En règle générale, n'utilisez pas les plans de travail comme surface de découpe. Les coupes au couteau peuvent laisser des entailles dans n'importe quel matériau, donc également dans un revêtement stratifié dur. Utilisez par conséquent toujours une planche à découper. Il peut aussi arriver que les objets lourds et tranchants rayent les surfaces en laissant des traces d'éraflures, qui ne sont néanmoins pas dues à un défaut du matériel.

Ne déposez pas de casseroles ni de poêles ni d'autres objets brûlants sur le plan de travail sans dessous de plat. De même, les appareils électriques tels que grille-pain, bouilloire, machine à café, gril ou autres peuvent endommager le plan de travail en cas de surchauffe. Pour cette raison, veillez donc à toujours éviter toute surchauffe !

Si vous avez installé des éléments hauts au-dessus du plan de travail, évitez de poser des appareils électriques sur le plan de travail, car à la longue, la vapeur dégagée

ou la chaleur pourraient porter préjudice aux meubles. Veuillez essuyer la buée de préférence immédiatement !

Pour le nettoyage des surfaces de plans de travail, nous conseillons de toujours utiliser des chiffons doux et humides, dépourvus de contenus abrasifs. En cas de salissures tenaces, vous pouvez utiliser du produit à vaisselle ou dans certains cas, du savon de Marseille, dilués avec de l'eau. S'il existe des veinures perceptibles, il faut procéder au nettoyage parallèlement à celles-ci.

Pour les plans de travail placés au-dessus des lave-vaisselle, vérifiez que l'envers du plan de travail ait été équipé d'un film de protection contre les buées ou d'une tôle inox au moment du montage. En règle générale : éliminez immédiatement les liquides répandus sur les plans de travail, en particulier sur les joints collés !





## Consignes d'entretien pour l'équipement intérieur

Les surfaces des équipements intérieurs peuvent être entretenues avec des produits d'entretien domestique courants (pas de produits abrasifs !).

Appliquez les produits nettoyants dilués avec plus ou moins d'eau et un chiffon doux, en fonction du degré d'encrassement. Éliminez ensuite les restes du produit à l'eau claire et essuyez les équipements intérieurs au chiffon sec.

## Nettoyage des poignées

Lorsque vous nettoyez les poignées de vos meubles de cuisine, proscrivez absolument les substances contenant des solvants et qui endommagent l'aluminium, les nettoyants au vinaigre et les produits de nettoyage de l'acier. Dans le pire des cas, ceux-ci peuvent entraîner des taches indélébiles.

## Odeurs caractéristiques des matériaux

Presque tout produit neuf dégage une odeur spécifique. Ceci est particulièrement le cas pour les meubles et les vernis. Nos programmes aux surfaces nobles en vernis véritable ont aussi cette propriété, qui signale en même temps l'authenticité des façades en laque véritable. Le processus d'aération commence seulement une fois que les films de protection ont été retirés.

La durée de perception de l'odeur de vernis peut être plus ou moins longue, en fonction des conditions ambiantes ou de la fréquence d'ouverture des meubles.





## Consignes pour le lave-vaisselle

Veillez lire également la notice d'utilisation du fabricant de l'appareil !

Il est déconseillé d'ouvrir le lave-vaisselle immédiatement à la fin du déroulement du programme, car les vapeurs qui s'échappent risqueraient d'endommager le plan de travail situé au-dessus et les meubles adjacents. Il est donc important de ne pas ouvrir le lave-vaisselle pendant son fonctionnement et d'attendre encore un certain temps, après l'utilisation.

La vapeur d'eau condense quand le cycle de lavage est terminé et s'écoule le long des parois intérieures de la machine. Après 30 minutes environ, vous pouvez vider le lave-vaisselle sans risque. Les signaux acoustiques qui retentissent avant (et non pas après) le cycle de séchage peuvent éventuellement être reprogrammés en fonction des appareils.

Veillez donc lire attentivement la notice d'utilisation de votre appareil pour adapter les réglages du signal.

## Chaleur et vapeur

Ne laissez pas la chaleur et la vapeur dégagées par les petits appareils électroménagers tels que micro-ondes, cafetière électrique, bouilloire ou cuiteufs agir directement sur les composants de meubles, car les vapeurs qui s'échappent entraînent des dilatations de ces meubles.

Veillez par conséquent à toujours utiliser une hotte aspirante pendant la cuisson. Il faut mettre celle-ci en marche quelques minutes avant de commencer à cuisiner et l'éteindre au plus tôt 15 minutes après la fin de la cuisson. C'est la seule manière de pouvoir évacuer correctement la vapeur d'eau et de restaurer un climat ambiant normal. Évitez par ailleurs l'ouverture en biais de la porte du four et du lave-vaisselle pour laisser refroidir, car l'humidité et la chaleur dégagées risquent de provoquer des gonflements / des dommages dus à la chaleur. Ceci n'est en aucun cas imputable à un défaut de matériel ou de fabrication de nos meubles.

Dès que vous constatez les premiers signes d'endommagement, nous vous conseillons de commander les bandes de protection pare-buée correspondantes, car les dommages dus au gonflement ne constituent pas motif à réclamation.

## Remarques générales

Les matériaux modernes utilisés pour les meubles résistent à la plupart des contraintes, mais cette résistance, comme pour toute autre matière, connaît certaines limites.

**Pour profiter longtemps de votre nouvelle cuisine, vous devrez suivre les conseils suivants :**

la cuisine doit toujours se trouver dans un espace normalement climatisé. Cette règle est valable tant pour la température que pour l'humidité de l'air. Des dilatations ou rétrécissements minimes sont un signe d'écart par rapport aux valeurs ambiantes optimales et ne repré-

sentent pas un défaut du matériel. Les installations électriques et sanitaires doivent être uniquement réalisées par des professionnels qualifiés et dûment formés.

**Le non-respect de la notice d'entretien annule tout droit à garantie.**

Dans une cuisine, d'autres matières sont aussi utilisées, mais elles n'ont pas été évoquées ici. Par conséquent, veuillez toujours tenir compte du « guide d'information et d'entretien sur le produit » du fabricant respectif, pour être certain de ne pas abîmer votre cuisine lors de son utilisation et de son entretien !

Sous toutes réserves de fautes d'impression et d'erreurs. Sous réserves de modifications contribuant au progrès technique et au perfectionnement de produits



# rational®

rational einbauküchen GmbH  
Rationalstraße 4  
49328 Melle

Tel. +49 (0) 5226 580  
Fax +49 (0) 5226 58212  
info@rational.de  
www.rational.de

