

INTRODUCTION

Vous venez de prendre possession de votre nouvelle cuisine Schmidt, de votre aménagement ou de votre nouvelle salle de bains.

Nous vous remercions de votre achat et de la confiance que vous nous avez témoignée.

Ce guide a été conçu spécialement pour VOUS.

Il vous donnera tous les conseils utiles pour entretenir et utiliser votre cuisine ou votre salle de bains, pour qu'elle reste longtemps aussi belle et agréable à vivre qu'au premier jour.

Nous avons apporté le plus grand soin à sa fabrication, chaque étape de la vie de votre cuisine, de votre rangement ou de votre salle de bains est une phase importante (pose, utilisation,...).

Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à contacter votre Centre Conseil Schmidt.

Le non-respect de la présente notice d'entretien engendre la perte de garantie. De plus, SCHMIDT décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par un entretien et une utilisation incorrecte de la cuisine ou de l'aménagement.



Pour toute information
complémentaire sur la certification
des produits : www.fcba.fr

SOMMAIRE

PRÉCONISATIONS GÉNÉRALES & CONSIGNES DE SÉCURITÉ

P. 4

Hygrométrie	P. 4
Préconisations concernant la chaleur et la vapeur	P. 4
Conseils & consignes de sécurité	P. 4
Notion de charges sur nos produits	P. 5
Pensez à vos enfants	P. 5

CAISSONS & CORPS DE MEUBLES

P. 6

Corps de meubles et autres surfaces mélaminées, stratifiées ou enrobées polymère.	P. 6
---	------

FAÇADES & ÉLÉMENTS DÉCORATIFS

P. 7

Façades et éléments décoratifs en bois massif ou plaqué.	P. 7
Façades et surfaces laquées	P. 7
Façades et surfaces mates	P. 8
Façades et surfaces en bois vernis et laqués	P. 8

PLANS DE TRAVAIL

P. 9

Recommandations d'entretien général pour tous les plans de travail	P. 9
Plans de travail stratifiés et stratifiés compact	P. 10
Plans de travail autres que stratifiés et stratifiés compact	P. 10
Surfaces vitrées	P. 12

TABLES & CHAISES

P. 13

Assises	P. 13
Tubes	P. 13
Plateaux de tables en verre	P. 13

ÉVIERS, TABLES DE CUISSON, HOTTES, AUTRES COMPOSANTS : POIGNÉES, CHARNIÈRES, COMPAS

P. 14

Eviers / Robinetterie	P. 14
Tables de cuisson vitrocéramique, à induction et gaz	P. 16
Hottes aspirantes / Fours / Lave-vaisselles	P. 16
Charnières et compas	P. 17
Ranges couverts en bois et plastique / Poignées et boutons	P. 18
Composants en aluminium et profils laqués Eolis	P. 18
Geste pour l'environnement	P. 18

PETITS RÉGLAGES À FAIRE SOI-MÊME

P. 19

Charnières notice et pose	P. 19
---------------------------	-------

PRÉCONISATIONS GÉNÉRALES & CONSIGNES DE SÉCURITÉ

HYGROMÉTRIE

Un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine. Le bois étant une matière naturelle et vivante, il est tout particulièrement concerné par ces variations.

La bonne hygrométrie à respecter : **40 à 70% d'humidité.**

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Veillez à aérer régulièrement la cuisine.
- > En hiver, utilisez des saturateurs d'eau sur les radiateurs.



PRÉCONISATIONS CONCERNANT LA CHALEUR ET LA VAPEUR

MEUBLES

L'accumulation fréquente et prolongée de vapeur d'eau (table de cuisson, lave-vaisselle) ainsi que d'air chaud (four), peuvent conduire au décolllement des chants des éléments et des façades.

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Lors de l'utilisation de la table de cuisson, veillez à toujours faire fonctionner votre hotte quelques minutes avant de commencer la cuisson. Cela permet de mieux évacuer la buée.
- > Essuyez systématiquement l'eau et la condensation sur les façades et les côtés des meubles.
- > Pensez à ouvrir votre autocuiseur à vapeur sous la hotte en fonctionnement.
- > Ne laissez pas agir la vapeur et la chaleur des petits électroménagers (micro-ondes, cafetière, bouilloire ou cuiseur d'œufs) sur les meubles ! La vapeur provoque la dilatation de ces meubles. Lors de son utilisation, placez systématiquement le petit électroménager générant de la vapeur sur la partie avant des plans de travail.
- > Mettez toujours la hotte en marche avant de cuisiner.

CONSEILS & CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- > **La pose de nos cuisines est à effectuer par des poseurs confirmés auprès de notre réseau.**
- > **L'installation des équipements électriques et sanitaires est à effectuer par des professionnels qualifiés.**

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Les cuisines ou aménagements Schmidt sont à utiliser dans des conditions normales. Toute utilisation incorrecte peut présenter un risque de blessure ou de dommage matériel.
- > Les enfants ne doivent jamais escalader les meubles, tiroirs, plans de travail et tables, risque de chute et blessures.

- > Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la cuisine car les appareils électroménagers peuvent être mis en marche par ces derniers.
- > Ne laissez jamais entrer une personne dans une armoire, les portes risquant de se refermer automatiquement.
- > Ne vous accrochez pas aux éléments hauts ! Ces éléments risquent de se décrocher en cas de surcharge. Ne manipulez pas les éléments qui risquent de se décrocher.
- > Prenez soin de couper l'alimentation électrique pour remplacer un composant électrique, lors d'une intervention de SAV ou de nettoyage d'un appareil.

| NOTION DE CHARGE SUR NOS PRODUITS

La charge supportable des fonds de meubles et des étagères est de 65 kg / m2 conformément à la norme de sécurité EN 14749.

| PENSEZ À VOS ENFANTS

Lieu de vie, votre cuisine est le cœur de votre maison, où vous vous retrouvez en famille, partagez les repas et les goûters des enfants. Mais, votre cuisine est aussi un lieu d'action, où vous épluchez, coupez, cuisez, ouvrez et fermez maintes fois vos tiroirs et vos portes de placards.

Nous testons nos produits, tant au niveau de la sécurité que de leur résistance.

Nous avons conçu des systèmes de sécurité adaptés aux tiroirs, portes de placards et étagères, mais votre cuisine est un terrain d'exploration fabuleux pour vos enfants. C'est la pièce où statistiquement se produisent le plus d'accidents.

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Rangez systématiquement les produits ménagers en hauteur ou sous clé.
- > Evitez les chutes, en veillant à ce que vos enfants n'utilisent pas les portes et les tiroirs comme des escaliers ou des balançoires.
- > Lorsque vous cuisinez, placez systématiquement les poignées de vos casseroles côté mur, hors de portée des petites mains...
- > Choisissez des robinets mitigeurs qui réduisent les risques de brûlure et qui permettent d'économiser de l'eau chaude.

LES SOLUTIONS "SÉCURITÉ ENFANT" DE SCHMIDT :



Four à paroi froide



Plan de travail à bords arrondis



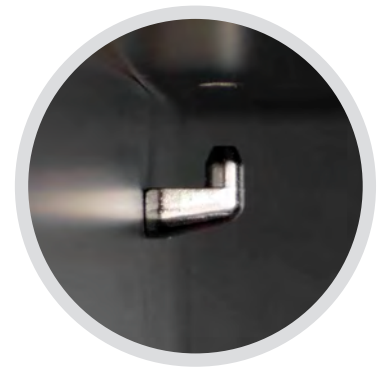
Tiroir anti-basculement



Verrou magnétique



Prises intégrées



Taquet anti-basculement

CAISSONS & CORPS DE MEUBLES

CORPS DE MEUBLES ET AUTRES SURFACES MÉLAMINÉES, STRATIFIÉES OU ENROBÉES POLYMÈRE

- > **Nettoyage courant** : Nettoyez à l'eau savonneuse, alcool + eau ou avec du produit vaisselle, bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas de produits à récurer (poudres ou crèmes), d'éponges abrasives, de produits diluants (dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...), ainsi que des produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type "polish").

FAÇADES & ÉLÉMENTS DÉCORATIFS

FAÇADES ET ÉLÉMENTS DÉCORATIFS EN BOIS MASSIF OU PLAQUÉ

Le bois est un matériau vivant caractérisé par des divergences naturelles au niveau des coloris et structures. Les surfaces sont scellées par plusieurs couches de laque ou un vernis de qualité supérieure. L'incidence de la lumière et les rayonnements solaires entraînent des décolorations normales qui ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation. Les façades en bois massif sont faciles d'entretien.

- > **Nettoyage courant :** Lavez-les avec un chiffon légèrement humide, en suivant toujours le sens du fil du bois afin de nettoyer les pores. Afin d'éliminer les restes d'humidité dans les profils, les angles et au niveau des bordures, essuyez ensuite les façades avec un chiffon sec. Pour éviter que les salissures sèchent, éliminez-les immédiatement. Evitez également d'utiliser des chiffons trop mouillés.
- > **À proscrire :** Défense de soumettre le bois à un air trop humide ou trop sec. Dans le cas contraire, le bois se déforme (dilatation ou rétrécissement) en dépit de la laque et du vernis appliqués minutieusement. C'est pour cette raison qu'il est absolument important de mettre en marche la hotte pendant que vous cuisinez et de veiller à une bonne aération. Après avoir cuisiné, essuyez les surfaces humides afin d'éviter les boursouflures.

FAÇADES ET SURFACES LAQUÉES (brillantes, satinées, micron, mélaminées, mélaminées vernis supermat, stratifiées, polycarbonate, vernis)

Les fines rayures courantes visibles à la lumière halogène ou du soleil proviennent du polissage pour donner l'effet brillant et ne représentent pas de défaut de la surface. Ces micros rayures sont naturelles suite à l'utilisation normale du produit comme sur d'autre surface brillante telle qu'une voiture.

Ces finitions sont vraiment d'un entretien très simple :

- > **Nettoyage courant :** Chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Séchez immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.
- > **Nettoyage spécifique** (d'eau, de produits alimentaires d'origine animale, graisse ou végétale, boissons): Nettoyez simplement avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Appliquez systématiquement le produit avec un chiffon doux.
- > **À proscrire :** Ne jamais nettoyer à sec les façades laquées et brillantes ! L'utilisation d'aides de nettoyage abrasives (chiffons microfibrés, éponges à récurer etc...) risque de rayer les surfaces. Ces rayures ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

FAÇADES ET SURFACES MATES

> **Nettoyage courant** : La surface mate ne nécessite aucun entretien particulier. Il suffit de la nettoyer régulièrement avec un chiffon imprégné d'eau chaude additionnée d'un détergent doux. La surface résiste parfaitement à la quasi-totalité des désinfectants et détergents ménagers courants. L'usage d'une éponge en mousse de mélamine également appelée éponge magique est suffisante pour le nettoyage et l'entretien courant de la surface.

 **Gamme Arcos SuperMat** : Il faut utiliser l'éponge « magique » de nettoyage livrée avec chaque contremarque.

> **Nettoyage spécifique** : En cas de salissure qui ne peut être nettoyée avec des détergents ménagers courants, l'utilisation de solvants aromatiques non agressifs (acétone) est recommandée.

Type de tache	Produit recommandé et méthode d'application
Sirup, jus de fruit, confiture, alcool, lait, thé, café, vin, savon, encre	Eau à l'aide d'une éponge magique
Graisses animales ou végétales, sauces, sang séché, vins et spiritueux séchés, oeuf	Eau froide savonneuse ou additionnée d'un détergent ménager, à l'aide d'une éponge
Noir de fumée, gélatine, colles végétales et vinyliques, déchets organiques, gomme arabique	Eau chaude savonneuse ou additionnée d'un détergent ménager, à l'aide d'une éponge
Laque pour cheveux, huile végétale, stylo bille ou feutre	Méthyle éthyle cétone, alcool, acétone,
Cirage, fond de teint et maquillage gras	Solvants à l'aide d'un chiffon en coton
Vernis à ongle, vernis spray, huile de lin	Acétone à l'aide d'un chiffon en coton
Peintures à l'huile de synthèse	Trichloréthylène, solvant nitré, à l'aide d'un chiffon en coton
Colles néoprène	Trichloroéthane à l'aide d'un chiffon en coton
Traces de silicone	Raclette en bois ou plastique, en veillant à ne pas rayer la surface
Dépôts de calcaire	Détergents à faible teneur en acide citrique ou acétique (10 % maxi)

FAÇADES ET SURFACES EN BOIS VERNIS ET LAQUÉS

> **Nettoyage courant** : Utilisez un chiffon doux sec ou humidifié à l'eau tiède.

> **Nettoyage spécifique (tâches tenaces)** : Utilisez de l'alcool à brûler, suivi d'un nettoyage avec un chiffon humide. Frottez dans le sens du fil du bois et utilisez toujours des chiffons propres et non pelucheux.

Tâches sur bois vernis et laqués	Traitements à suivre
Eau superficielle, goutte séchée	Passez une éponge humide, puis essuyez à sec
Boissons diverses, tâches d'origine végétale	Frottez avec un chiffon humide, puis essuyez à sec
Sang, œufs, tâches d'origine animale	Eponge humide avec liquide vaisselle
Graisse	Eponge humide avec liquide vaisselle, rincez et séchez
Bougie	Enlevez le maximum avec un bristol, lavez avec un chiffon imbibé d'eau très chaude, essuyez à sec
Encre	Alcool à brûler (sauf vernis tampon), jus de citron, produit antirouille du commerce

⚠ Attention : Lisez la prescription avant toute intervention. Versez toujours le produit d'entretien sur un chiffon, et jamais directement dessus. Testez sur une partie cachée avant. Ne traitez qu'un matériau à la fois et, si nécessaire, protégez les autres (clous dorés, ferrures). Tamponnez une tache de l'extérieur vers le centre pour éviter qu'elle ne s'étale.

> **À proscrire :** N'utilisez pas de produits à récurer (poudres ou crèmes), d'éponges abrasives, de produits diluants (dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...), ainsi que des produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type "polish").

Remarque : Le bois étant une matière naturelle et vivante, des différences de tons peuvent apparaître au fil du temps, dues à l'évolution de la couleur du bois exposé aux UV (rayons solaires et lunaires).

PLANS DE TRAVAIL

RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN GÉNÉRAL POUR TOUS LES PLANS DE TRAVAIL

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Veillez à essuyer les plans de travail après chaque utilisation de votre cuisine. Nettoyez immédiatement une tache fraîche, essuyez immédiatement un liquide stagnant sur les plans de travail autour de l'évier d'une plaque de cuisson et aux raccords des joints à colle.
- > Ne laissez pas de l'eau stagner, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, des alaises et autour des éviers, plaques de cuisson, etc...
- > Tâches de calcaire sur les surfaces : il faut immédiatement essuyer et sécher tout dépôt de liquide qui stagne sur le plan de travail et sur le plan de toilette.
- > Pour les plans de travail structurés : veuillez utiliser une brosse à poils durs pour le nettoyage de cette structure.

⚠ Attention : Les différents acides utilisés pour le détartrage des cafetières peuvent endommager le plan de travail, le consommateur devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour protéger le plan de travail lors du détartrage. Le vinaigre de cuisine quand à lui ne tache pas.

Des plans de travail brillants et mats séduisent par leur esthétique surprenante. Cependant, veuillez tenir compte du fait que les traces sont plus visibles sur ces surfaces.

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Ne coupez pas sur le plan de travail mais sur une planche à découper : malgré sa résistance aux rayures, c'est le seul moyen de les éviter totalement.
- > Ne posez pas les casseroles ou les poêles chaudes ni autres objets chauds directement sur le plan de travail cela provoquerait directement des dégâts. C'est la raison pour laquelle il faut systématiquement utiliser un dessous-de-plat. Les plans de travail présentent une résistance limitée à la chaleur : pour les stratifiés, on considère qu'au-delà de 180°C, ils peuvent être irrémédiablement endommagés. Par exemple, le fond d'une casserole ayant servi à faire bouillir de l'eau dépasse 250°C.

⚠ Attention : lors des différents déplacements d'objets ou la vaisselles (porcelaine, céramique, faïence,...) ces derniers risquent de laisser des traces superficielles. Ces traces sont inévitables, elles ne restreignent en aucun cas les propriétés qualitatives et d'utilisation du produit. **Ces traces ne seront pas prise en compte en cas de réclamation.**

Lors de l'emploi du lave-vaisselle, les vapeurs d'eau sous le plan de travail peuvent provoquer des gonflements. Nous vous conseillons de laisser l'appareil fermé 30 minutes après la fin du programme. **Nous ne pouvons pas nous porter garant pour ce genre de dégâts, car le poseur effectue la pose d'un pare-vapeur à cet effet.**

NOS CONSEILS :



Découpe : utilisez une planche à découper.



Déplacement objet : Soulevez les objets pour les déplacer.



Plats ou casseroles chaudes : utilisez un dessous de plat.

PLANS DE TRAVAIL STRATIFIÉS & STRATIFIÉS COMPACT

> **Nettoyage courant :** Très simple d'entretien, un coup d'éponge humide avec un peu de liquide vaisselle suivi d'un séchage au chiffon permet d'enlever traces et salissures.

PLANS DE TRAVAIL AUTRES QUE STRATIFIÉS ET STRATIFIÉS COMPACT

PLANS DE TRAVAIL EN RÉSINE

Réalisés en matériaux de synthèse, ces plans offrent l'avantage d'une étanchéité parfaite avec la vasque intégrée.

- > **Nettoyage courant :** L'entretien se réalise aisément à l'eau savonneuse ou avec un produit à l'alcool (nettoyant pour vitre). **Se reporter au guide d'entretien du plan de travail.**
- > **Nettoyage spécifique (type tâches de rouge à lèvres et vernis à ongles) :** Ces tâches ne se nettoient qu'avec du diluant ou de l'acétone, dans tous les cas, rincez abondamment avec de l'eau immédiatement après application.

PLANS DE TRAVAIL EN BOIS MASSIF HUILÉ

Le bois massif huilé est un matériau vivant, extrêmement durable, à condition de lui assurer un minimum d'entretien. Le bois massif huilé craint particulièrement les chaleurs excessives, l'eau stagnante, l'eau de javel et les solvants.

- > **Nettoyage courant :** Un kit d'entretien et de retouche vous a été fourni lors de votre achat. Pour son renouvellement, adressez-vous à votre Centre Conseil SCHMIDT le plus proche. Veillez à ne pas laisser stagner de liquide (eau, vin, etc.) sur le plan de travail ; il risquerait d'être taché en profondeur.
- > **Nettoyage spécifique :** Si le plan de travail venait à être taché, le grand avantage du plan en bois massif

huilé est qu'il peut être aisément retouché. Les tâches s'éliminent par ponçage, puis il suffit d'appliquer une couche d'huile sur les zones endommagées.

- > **À proscrire :** N'utilisez pas d'huiles d'entretien du commerce pour bois exotique (risque d'incompatibilité et de non-conformité du coloris), de cires pour meubles, d'huiles végétales de cuisine, ainsi que des produits à base de silicone.

Se reporter à la notice d'utilisation fournie avec le plan de travail. S'adresser à votre Centre conseil.

PLANS DE TRAVAIL ET ZONES DE PRÉPARATIONS EN GRANIT

Le granit est une pierre très dense et non absorbante. De ce fait, il ne laisse donc pas pénétrer les substances liquides.

- > **Nettoyage courant :** Pour un granit au fini poli lustré, nettoyez avec un linge doux et de l'eau ou un nettoyant à verre. Seul un diamant ou une autre pièce de granit pourrait égratigner le granit. Dans un tel cas, un repolissage professionnel sera de mise.

Se reporter à la notice d'utilisation fournie avec le plan de travail. S'adresser à votre Centre conseil.

PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE

La céramique est extrêmement résistante aux chocs, rayures, et à la chaleur sèche à 180°. Elle est également naturellement résistante à l'eau et aux divers liquides, résistance encore amplifiée par l'application en atelier d'un hydrofuge alimentaire.

- > **Nettoyage courant :** Un entretien régulier est conseillé. Une éponge humide et un peu de produit vaisselle suffisent la plupart du temps, nettoyez votre plan de travail de suite après utilisation. Vous pouvez également utiliser le produit «Briotop» (S'adresser à votre Centre Conseil).

Il est important de ne pas laisser stagner des graisses ou autres produits susceptibles de pénétrer profondément dans les pores de la pierre.

 **Attention :** N'utilisez pas de couteau en céramique directement sur le plan de travail.

PLANS DE TRAVAIL EN INOX

- > **Nettoyage courant :** Éliminez les salissures normales avec un nettoyant courant comme de l'alcool à brûler ou de l'eau savonneuse. Rincez ensuite à l'eau chaude et séchez en frottant dans le sens du brossage de l'inox.
- > **Nettoyage spécifique :** En cas de salissures tenaces et de tâches d'eau qui s'enlèvent difficilement, nous conseillons l'emploi d'un produit spécial pour inox. Ce produit permet une protection supplémentaire grâce à un film protecteur hydrofuge.
- > **À proscrire :** N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produit de récurage

Se reporter au guide et au produit d'entretien joints avec votre plan de travail.

PLANS DE TRAVAIL EN QUARTZ

Par nature, les matériaux à base de quartz sont beaux, durablement hygiéniques et faciles d'entretien. Cette facilité de nettoyage s'explique par la combinaison de cristaux naturels de quartz 93 % et de polymères, conférant aux matériaux une surface parfaitement lisse, non poreuse. Ce matériau présente une grande résistance aux rayures et repousse largement les saletés. Huile, vin, vinaigre, thé, café, jus de citron, jus de fruits et de légumes et bien d'autres choses encore peuvent être nettoyées sans difficulté.

Nous préconisons tout de même d'utiliser une planche à découper pour tous les travaux de découpe.

- > **Nettoyage courant** : Le plus simple consiste à essuyer la tache fraîche avec un chiffon humide. Pour le nettoyage quotidien un produit vaisselle suffit, Il est recommandé de nettoyer les salissures dans un délai de 24 heures.
- > **Nettoyage spécifique** : Les tâches et les dépôts de calcaire peuvent être éliminés par un détergent ou à base de vinaigre «Viakal». Evitez de renverser le produit directement sur le plan de travail. Déposez le sur une éponge et répartissez uniformément sur l'ensemble du plan de travail. Laissez agir le produit 2 à 3 minutes avant de rincer avec une éponge imbibée d'eau et de sécher avec un chiffon propre. Vous pouvez également utiliser le produit «Briotop» en s'adressant à votre Centre Conseil.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas de diluants et solvants comme l'acétone ou de diluant nitrocellulosique.

SURFACES VITRÉES : portes, plans de travail, plans de toilette, tablettes en verre, miroirs

Le verre est un matériau très performant et durable, à condition de respecter quelques règles de bon sens.

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Veillez au bon calage du meuble au sol (car il conditionne le réglage des portes).
- > Vérifiez de temps à autre la permanence et la solidité des fixations, encastrement, coulisses, pare-closes, poignées, pattes, etc...
- > Respectez les charges maxi préconisées pour les tablettes, vérifiez la solidité de leur pièces d'appui.
- > Manœuvrez les portes sans brutalité : Ne les lancez pas à l'ouverture, ne les bridez pas en fin d'ouverture, ne les refermez pas violemment.
- > Portes ouvertes, ne prenez pas appui et ne vous accrochez pas pour vous aider à vous relever.
- > N'approchez pas ou n'amenez jamais au contact une flamme, un objet chaud ou brûlant de la surface du verre.
- > Ne frottez pas la surface du verre avec des objets métalliques, des céramiques ou avec le dos de la main qui porte une bague (le diamant raye le verre).
- > En cas d'ébréchure de bord, d'éclat d'impact ou de rayure, il y a risque de casse intempestive à partir du défaut, même longtemps après : demandez l'échange à votre vendeur.
- > En cas de casse, demandez l'échange à votre vendeur.

Les surfaces vitrées sont faciles d'entretien :

- > **Nettoyage courant** : Utilisez un produits nettoyants pour vitres disponibles dans le commerce, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout.
- > **À proscrire pour les verres imprimés, verres laqués et sablés** : N'utilisez pas de produits abrasifs, crèmes abrasives, l'utilisation d'alcool, de détachants ou encore de diluants. Les miroirs ne doivent pas être nettoyés avec de l'acétone.

TABLES & CHAISES

Tables et chaises pourront être selon le modèle réalisées en bois : vous trouverez tous les conseils d'entretien concernant ce matériau dans les pages précédentes.

ASSISES

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Evitez la lumière directe du soleil ou une source de chaleur (poêle, radiateur). La lumière du soleil et la chaleur peuvent changer la couleur.
- > Evitez tout contact avec les vêtements en matières rugueuses, les objets tranchants, les animaux domestiques etc...

⚠ Attention ! Les jeans et autres tissus foncés (migration des pigments de couleurs) déteignent sur les couleurs assises claires, nous sommes donc pas responsable pour ce dégât. Le frottement de certains vêtements (type jeans ou autres) avec les clous ou parties métalliques pourrait griffer ou couper le revêtement.

- > Enlevez la poussière avec un aspirateur (suction faible et accessoire brosse).
- > Ne jamais arraché ou découpé un fil détaché. Utilisez un objet émoussé pour le remettre en place.

BOIS : Se reporter au chapitre « Façades et éléments décoratifs en bois massif ou plaqué » p7.

VINYLE SYNDERME & SIMILI CUIRS : Utilisez une éponge humide et un peu d'eau savonneuse.

ACRYL ET POLYCARBONATES : Nettoyage courant à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Séchez immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.

Tâches de graisse : nettoyant ménager à l'eau, produit vaisselle, produit à vitres ou alcool ménager. Appliquez systématiquement le produit sur le chiffon doux.

> **À proscrire :** N'utilisez pas d'éponge abrasive, ni de crème à récurer.

TUBES

EPOXY : Eponge humide avec de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire, essuyez.

CHROME : Alcool à brûler ou produits d'entretien type "automobile".

MÉTAL : Eponge humide avec de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire, essuyez.

> **À proscrire :** N'utilisez pas de produits à récurer (poudres ou crèmes) ou éponges abrasives, de produits diluants (type dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...) ainsi que tous types de produits d'entretien à base de silicone ou de rénovateurs pour peinture (type "polish").

PLATEAUX DE TABLES EN VERRE

Le verre est un matériau très performant et durable, à condition de respecter quelques règles de bon sens.

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Veillez au bon calage du piétement de la table, au centrage correct et à la permanence des contacts du verre sur ses supports.
- > Ne laissez pas les enfants courir ou jouer à proximité notamment avec des jouets à lancer ou des projectiles (ballon, fléchettes, carabine, etc...), ni sur ou sous la table.
- > Evitez les chocs sur les chants et la surface.
- > Ne posez aucune charge lourde, ne montez pas, ou ne vous asseyez pas sur le verre.

> **À proscrire :** N'utilisez pas d'éponge abrasive, ni de crème à récurer.

ÉVIERS, TABLES DE CUISSON, HOTTES, AUTRES COMPOSANTS : POIGNÉES, CHARNIÈRES, COMPAS...

ÉVIERS / ROBINETTERIE

L'évier étant un élément très sollicité dans la cuisine et soumis à de nombreuses utilisations, il reçoit et évacue quotidiennement un grand nombre de saletés, donc de bactéries. Il est nécessaire de l'entretenir quotidiennement, après chaque utilisation afin d'éviter un encrassement. Veuillez également à respecter les conseils particuliers du fabricant.

LES ÉVIERS EN MATÉRIAUX DE SYNTHÈSE

- > **Nettoyage courant** : Les ennemis sont le tartre et le calcaire. Afin d'éviter qu'ils ne se déposent dans les cuves, après chaque usage, nous vous conseillons de nettoyer votre évier avec de l'eau savonneuse. Si le calcaire résiste, utilisez du vinaigre de table. Cet entretien est à effectuer une fois par semaine selon les régions (l'eau très calcaire favorise les dépôts de tartre dans le fond des cuves qui absorbent les liquides comme le café, le thé, etc. ..., ce qui donne l'impression que l'évier est taché). Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire.
- > **Nettoyage spécifique** : Pour les tâches persistantes, comme les fluides colorants (thé, jus de fruits, certains vins...), utilisez une crème à récurer classique et rincez à l'eau claire. Pour les autres tâches telles que les celles laissées par certaines peintures, l'encre... utilisez un chiffon imbibé d'alcool. Si enfin, il y a des tâches persistantes difficiles à faire disparaître, ou un entartrage important de l'évier, il faut alors utiliser un produit enrichi d'oxygène comme par exemple de la levure chimique pour pâtisserie. Diluez 10 cuillerées de levure dans 3 litres d'eau dans l'évier et laissez agir toute la nuit.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas de tampons abrasifs ou produit de récurage sous peine de rayer l'évier. Évitez la soude caustique et l'ammoniaque. Ne posez pas d'objets chauds (type casserole qui sort du feu) sur l'égouttoir (résistance à 180°) et évitez d'utiliser l'égouttoir comme plan de travail.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant. Veuillez également respecter les conseils particuliers du fabricant.

LES ÉVIERS EN INOX

- > **Nettoyage courant** : Très sensibles au calcaire nous vous conseillons de les entretenir après chaque utilisation avec un produit d'entretien non abrasif. Pour enlever le calcaire, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre chaud, que vous laissez agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire. Après nettoyage, la bombe BRILINOX permet une protection supplémentaire grâce à un film protecteur hydrofuge.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de produit de récurage sous peine de rayer l'évier. N'utilisez pas non plus de chlore et ne laissez pas d'objets métalliques mouillés dans l'évier afin d'éviter une oxydation de la cuve.

 **Attention** : L'eau de Javel ou des produits anti-calcaire vendus dans le commerce, peuvent provoquer une corrosion par piqûre sur votre évier.

Veuillez également respecter les conseils du fabricant de l'évier.

LES ÉVIERS EN CÉRAMIQUE

> **Nettoyage courant** : Les évier en céramique s'entretiennent très facilement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit d'entretien habituel. Préconisez la pierre blanche pour le nettoyage des évier.

> **À proscrire** : N'utilisez pas de produits anti-calcaire, de produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés (exemple : le produit anti-rouille).

Pour tout renseignement complémentaire, voir la notice du fabricant.

POUR ÉVITER LES PROBLÈMES LIÉS AU TARTRE ET AU CALCAIRE

Un nettoyage doit être réalisé régulièrement et idéalement après chaque utilisation.

Entretien robinetterie :

> **Nettoyage courant** : Utilisez une éponge et de l'eau claire.

> **Nettoyage approfondi (trace résiduelle ou de calcaire)** : Utilisez du savon sur une éponge douce, rincez et séchez l'aide d'un chiffon.

Un produit spécial pour les chromes respectera la beauté des robinets chromés ou dorés. Du vinaigre blanc bouilli rallongé avec de l'eau peut également faire l'affaire. (Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire).

 **Attention** : Surtout n'utilisez pas de produit à base d'ammoniaque, d'acétate ou de produits corrosifs.

Entretenir le mousseur :

> **Nettoyage approfondi** : Enlever le mousseur à l'aide d'une clé ou une pince multiprises. Intercalez un chiffon entre le métal et la pince afin de ne pas rayer le chrome. Enfin, ôtez la bague du tamis puis trempez-la dans du vinaigre d'alcool chaud pour la nettoyer. Procédez au détartrage du mousseur régulièrement.

> **À proscrire** : N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produit de récurage sous peine de rayer l'appareil.

PROBLEME & REMEDE

Réparer un robinet qui goutte et qui fuit :

Lorsque votre robinet coule mal, il convient de nettoyer le mousseur (référez vous au conseil d'entretien ci-dessus).

Il peut également arriver que des impuretés obstruent le mitigeur lors de la mise sous pression du réseau (spécialement dans le cas d'une construction neuve ou d'une rénovation). Cela peut entraîner un mauvais fonctionnement du mitigeur et entraîner une fuite. Il faut à ce moment là, procéder au démontage, nettoyage et remontage du mitigeur et de sa cartouche.

Réparer un mitigeur qui goutte :

La fuite des mitigeurs provient souvent de la cartouche « céramique » qui est saturé de calcaire. Il suffira de remplacer la cartouche, opération très simple et rapide.

Se reporter à votre notice du mitigeur et faire appel à votre Centre Conseil Schmidt.

TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE, INDUCTION ET GAZ

- > **Nettoyage courant** : Essuyez immédiatement ces traces au moyen d'un chiffon humide, sans produit de nettoyage.
- > **Nettoyage spécifique** (tâches de calcaire, d'eau et de frictions métalliques brillantes des casseroles) : Utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou des produits spéciaux pour tables de cuisson. Enlevez les résidus incrustés lorsque la plaque est encore chaude en utilisant un racloir à lame de rasoir.

Veillez impérativement à ne jamais laisser brûler du sucre ou d'autres mets sucrés (par ex. confiture) sur les plaques de cuisson !

Pour tous renseignements complémentaire, voir la notice du fabricant.

HOTTES ASPIRANTES

FILTRES :

- > **Nettoyage courant** : Nettoyez régulièrement le(s) filtre(s) métallique(s) anti-graisse dans l'évier avec un produit vaisselle dégraissant. Si la hotte est installée en recyclage, elle n'évacue pas vers l'extérieur. Elle doit être équipée, en plus du filtre anti-graisse, d'un filtre à charbon actif. Ce filtre doit être changé régulièrement pour une efficacité optimale.
- > **À proscrire** : Sauf mention contraire du fabricant, nous déconseillons de le placer dans le lave-vaisselle car la température et l'agressivité des produits risquent d'entraîner un phénomène de transformation de la couleur des filtres en aluminium.

Pour tous renseignements complémentaire, voir la notice du fabricant.

SURFACE EN INOX :

- > **Nettoyage courant** : Éliminez les salissures normales avec un nettoyant courant comme de l'alcool à brûler ou de l'eau savonneuse. Rincez ensuite à l'eau chaude et séchez en frottant.
- > **Nettoyage spécifique** : En cas de salissures tenaces et de taches d'eau qui s'enlèvent difficilement ou encore un début «d'oxydation», nous conseillons l'emploi d'un produit spécial pour inox appelé : pierre blanche, pierre d'argent ou pierre d'argile.

FOURS / LAVE-VAISSELLES

Quelques points méritent tout particulièrement votre attention :

- > Lors du montage du lave vaisselle, il est nécessaire de faire installer la bande de protection pare vapeur qui est livrée avec la cuisine.
- > Évitez l'ouverture en biais de la porte du four et du lave-vaisselle pour laisser refroidir. Après l'utilisation de votre lave-vaisselle ou suite à l'entretien de votre four par pyrolyse, laissez refroidir 30 minutes minimum avant d'ouvrir. En effet, la chaleur ou l'humidité risquerait d'endommager les meubles adjacents.

Pour l'entretien et l'utilisation des différents électroménagers veuillez suivre les instructions du fabricant.

- > **À proscrire** : N'utilisez pas de produits crèmes et de poudres abrasives et évitez l'utilisation de solvant.

CHARNIÈRES ET COMPAS

Les charnières et compas, notamment les charnières des portes souvent manipulées, devraient recevoir un peu d'huile une à deux fois par an. Ceci est également valable pour les autres ferrures à articulation métallique. Les ferrures doivent satisfaire l'utilisateur pendant toute la durée de vie du meuble.

Pour que le nettoyage soit facile à effectuer, nous voulons vous donner quelques conseils utiles.

> **Nettoyage courant** : Essayez avec un chiffon doux, sans peluche, une peau de chamois ou une éponge (légèrement humidifié pas mouillé). Pensez à toujours sécher avec un chiffon sec. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage spécial pour les matières telles que le cuir, l'innox, etc. Sinon, nettoyez uniquement à l'eau claire.

Éliminez immédiatement les salissures quand elles viennent de se produire.

Les pièces mobiles en plastique ne nécessitent aucun entretien.

> **À proscrire** : N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur, de produits de nettoyage tels que poudres abrasives, de laine de verre ou de récurveurs, ainsi que des produits de nettoyage à base d'acétone, de chlore, de diluant et de solutions dont le nom commence par Tri ou Tetra.

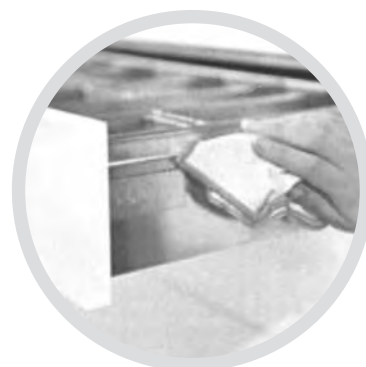
Évitez de conserver ouvert les produits de nettoyage, levure, additifs pour lave-vaisselle ou sel de ménage. Les émissions de vapeur peuvent entraîner la corrosion sur toutes les surfaces métalliques.



Systèmes de portes relevables



Systèmes de charnières



Tiroirs et blocs coulissants



Coulisses



Systèmes d'aménagement intérieur



Aide électrique à l'ouverture

RANGES-COUVERTS EN BOIS ET PLASTIQUES

Tous ces produits sont amovibles et faciles à nettoyer.

- > **Nettoyage courant** : Utilisez du produit vaisselle à l'aide d'un chiffon humide.
- > **Nettoyage spécifique** (tâches tenaces) : Utilisez de l'alcool ménager, suivi d'un nettoyage avec un chiffon humide.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas de produits à récurer (poudres ou crèmes) ainsi que des éponges abrasives, des produits diluants (dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...). Évitez le lavage en lave-vaisselle des ramasse-couverts.

POIGNÉES ET BOUTONS

Les meubles de cuisine sont équipés d'un élément-poignée ou de boutons, en bois, métal, verre ou plastique. Afin que vous puissiez apprécier, pour longtemps, la valeur de votre élément-poignée, nous vous demandons d'observer les recommandations suivantes d'entretien :

- > **Nettoyage courant** : Utilisez tout simplement une éponge avec un détergent liquide neutre et essuyez avec un chiffon doux. Veuillez à vous assurer d'utiliser seulement des produits de nettoyage compatibles avec l'aluminium. Vous trouverez des indications respectives de la part des fabricants sur le dos de la boîte d'emballage du produit de nettoyage.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas de tampons en acier, de produits abrasifs et de détergents agressifs.

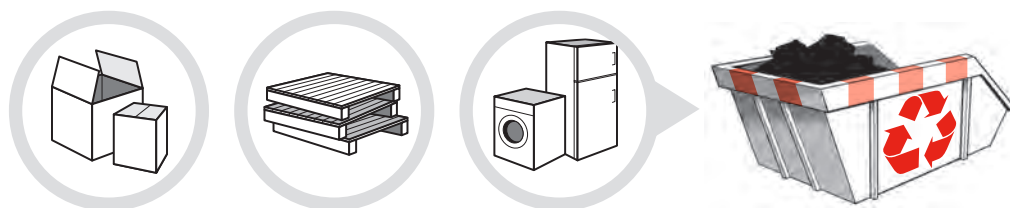
Évitez de suspendre des torchons humides sur les poignées, cela risque de détériorer l'aspect et l'état de surface.

COMPOSANTS EN ALUMINIUM ET PROFILS LAQUES EOLIS

- > **Nettoyage courant** : Utilisez du produit vaisselle à l'aide d'un chiffon humide.
- > **À proscrire** : N'utilisez pas d'acétone, de vinaigre ou d'ammoniac. Évitez l'emploi de tampons en acier, de produits à base de crèmes abrasives et d'éponges abrasives.

GESTE POUR L'ENVIRONNEMENT

Dirigez-vous vers une déchetterie pour vous débarrasser des composants de votre cuisine, de la cuisine ou de tout autre aménagement intérieur en fin de vie.

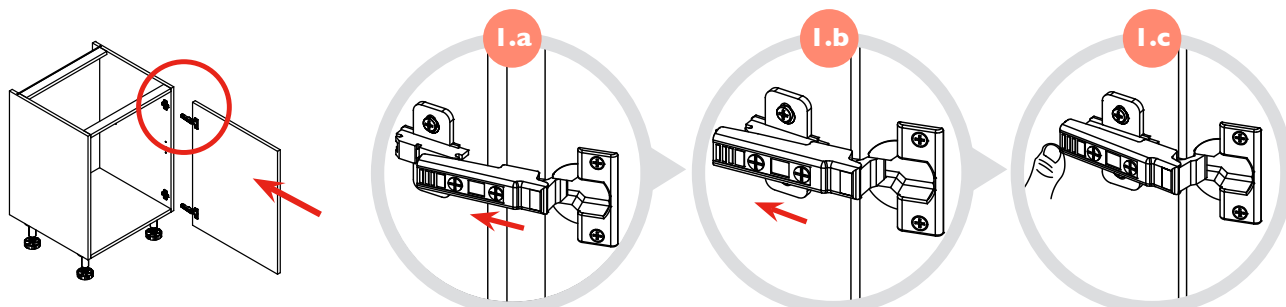


Retrouvez toutes les informations sur les consignes de tris sur : www.consignedetri.fr

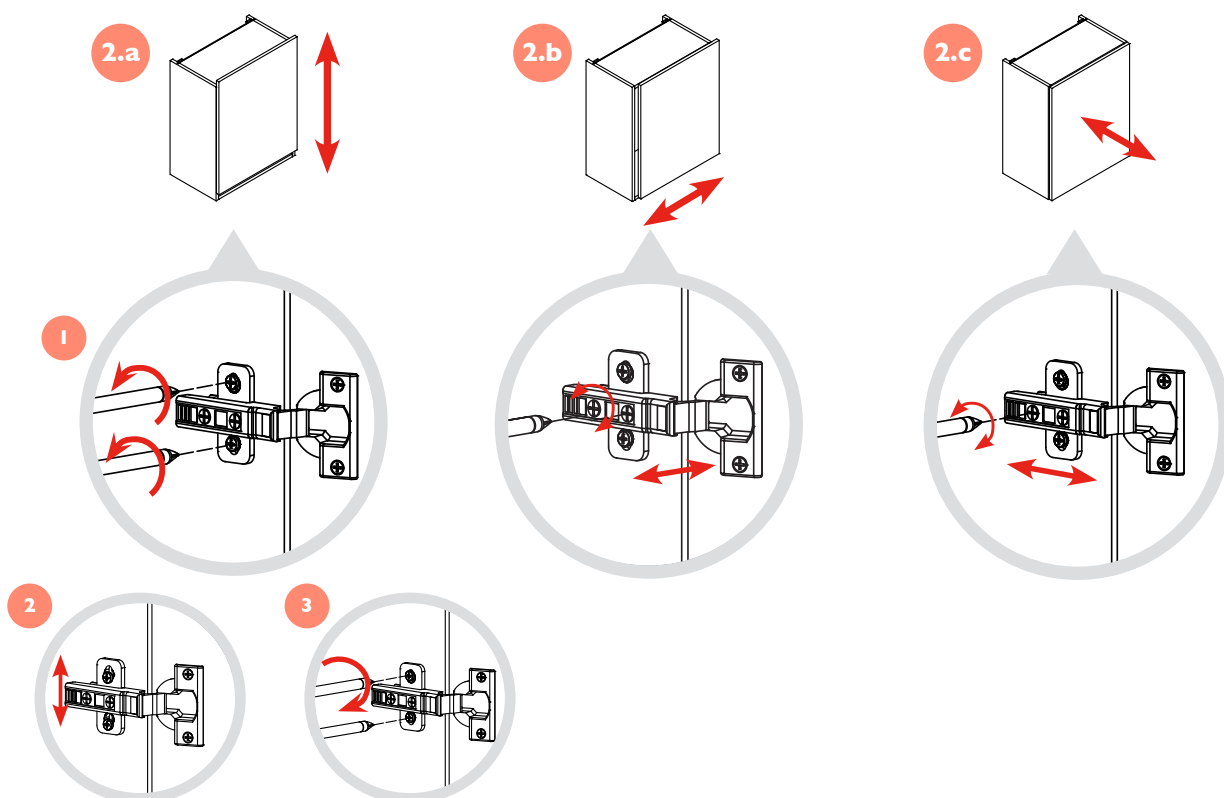
PETITS RÉGLAGES À FAIRE SOI-MÊME

CHARNIÈRES NOTICE ET POSE

MONTAGE DES PORTES



RÉGLAGES





SCHMIDT

> À retrouver sur www.homedesign.schmidt