

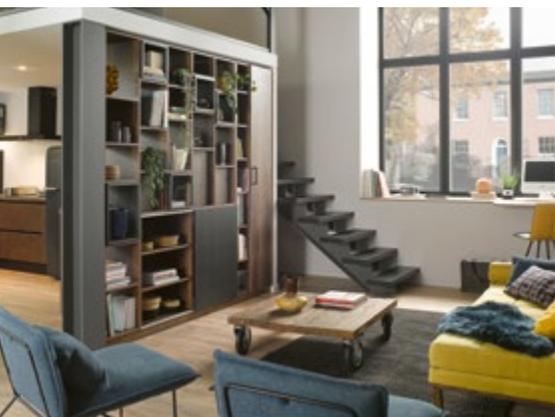


# Guide

## D'ENTRETIEN

VERSION 2023

- CUISINES
- RANGEMENTS
- TABLES & CHAISES
- SALLES DE BAINS
- ÉLECTROMÉNAGERS



# cuisinella®



# Introduction

Vous venez de prendre possession de votre nouvelle cuisine Cuisinella, votre nouvelle salle de bains ou votre nouveau rangement.

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, votre salle de bains ou votre rangement, pour qu'ils restent longtemps aussi beaux et agréables à vivre qu'au premier jour.

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

Pour tous compléments d'informations, n'hésitez pas à contacter votre magasin Cuisinella.

**Le non-respect de la présente notice d'entretien engendre la perte de garantie. De plus, Cuisinella décline toute responsabilité pour les dommages provoqués en cas de mauvais entretien et d'une utilisation incorrecte de votre cuisine, votre salle de bains ou votre rangement.**

# Conseils d'utilisation

## 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. Veillez à aérer régulièrement vos pièces. En hiver, utilisez des saturateurs d'eau sur les radiateurs.

## Chaleur et vapeur

### Meubles

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

- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, et quelques minutes avant de commencer la cuisson, veillez à toujours faire fonctionner votre hotte, afin de mieux évacuer la buée.
- Essayez 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 pas laisser 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, placer systématiquement le petit électroménager générant de la vapeur (cafetière, etc.) sur la partie avant des plans de travail.
- Mettez toujours la hotte en marche pendant que vous cuisinez !



## Taches sur bois vernis et laques

- Nettoyage courant : en cas de taches, essuyez les immédiatement avec chiffon doux sec ou humidifié à l'eau tiède.
- Taches tenaces : alcool à brûler, suivi d'un nettoyage avec un chiffon humide. Frottez dans le sens du fil du bois.

Lisez la prescription avant toute intervention, versez toujours le produit d'entretien sur un chiffon, et jamais directement sur les meubles. Testez sur une partie cachée avant l'application sur une façade. 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. Utilisez toujours des chiffons propres et non pelucheux.

Sont à proscrire : les produits à récurer (poudres et crèmes) et éponges abrasives, les produits diluants tels que les dissolvants, l'acétone, le white spirit, l'essence de pétrole, etc... et les 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).



### TACHES SUR BOIS VERNIS ET LAQUÉ

### TRAITEMENT À SUIVRE

Eau superficielle, goutte séchée	Passez une éponge humide puis essuyez à sec
Boissons diverses, taches d'origine végétale	Frottez avec un chiffon humide puis essuyez à sec
Sang, oeuf, taches d'origine animale et graisse	Passez une éponge humide avec du 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	Utilisez de l'alcool à brûler (sauf vernis tampon), du jus de citron ou un produit antirouille du commerce

## *Plans de travail & zone de préparation en granit*

Ne pas poser à même le plan de travail ni sur un évier en résine, une casserole ou tout autre plat sortant du four ou venant de la plaque de cuisson : pensez aux sous plats. En cas de taches, essuyez immédiatement.

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.



## *Four / Lave-vaisselle*

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 risqueraient d'endommager les meubles juxtaposés.

# Nettoyage & Entretien

## Façades et éléments décoratifs en bois massif ou placage

Le bois est un matériau vivant caractérisé par des différences naturelles au niveau des coloris et structures. L'incidence de la lumière et les rayonnements solaires entraînent des décolorations normales qui ne peuvent faire l'objet de réclamations. Les façades en bois massif sont faciles d'entretien. Les surfaces sont scellées par plusieurs couches de laque et d'un vernis de qualité supérieure. Lavez-les avec un chiffon légèrement humide en suivant toujours le sens du fil du bois afin de nettoyer les pores et éliminer les restes d'humidité dans les profils, les angles et au niveau des bordures, essuyez ensuite les façades avec un chiffon sec. Évitez d'utiliser un chiffon trop humide.

**Il est déconseillé 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 très important de mettre en marche la hotte pendant que vous cuisinez et de veiller à une bonne aération.**

Préconisation de l'hygrométrie dans une cuisine : 40% à 70%.

Après avoir cuisiné, essuyez les surfaces humides afin d'éviter des dommages tels que des boursouflures.



# Façades et surfaces laquées

(brillantes, satinées, micron, mates)

Ces finitions sont vraiment très simples d'entretien :

- pour les simples traces : un coup de chiffon doux suffit
- pour toutes les autres taches (eau, produits alimentaires d'origine animale graisse ou végétale -boisson...) une seule consigne : nettoyez simplement avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis essuyez avec un chiffon doux, et c'est fini !

Ne jamais nettoyer à sec les façades laquées et brillantes !

L'utilisation de nettoyant abrasif (chiffons microfibres, éponges à récurer etc...) risque de rayer les surfaces. Ces rayures ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

Les fines rayures courantes visibles à la lumière halogène ou du soleil proviennent de l'effet brillant et ne représentent pas de défaut de la surface.

- Nettoyage courant : chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Séchez immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.
- Taches de graisse : nettoyant ménager à l'eau, produit vaisselle, produit à vitres ou alcool ménager. Appliquez systématiquement le produit sur le chiffon doux.

Corps de meubles et autres surfaces mélaminées, mélaminées brillantes, mélaminées vernis, mélaminées mates, stratifiées, surfaces mates ou façades en tôle.

- Nettoyage courant : nettoyez à l'eau savonneuse, alcool + eau ou avec du produit vaisselle, rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

**Sont à proscrire : les produits à récurer (poudres et crèmes) et éponges abrasives, les produits diluants tels que les dissolvants, l'acétone, le white spirit, l'essence de pétrole, etc... et les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type «polish»).**



## Surfaces vitrées

portes, plan de toilette, tablettes en verre, miroir



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

- 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, etc...
- Respectez les charges maxi préconisées pour les tablettes, vérifiez la solidité de leur pièces d'appui.
- Manœuvrez les portes sans brutalité : ne pas les lancer à l'ouverture, ne pas les brider en fin d'ouverture, ne pas les refermer violemment.
- Portes ouvertes, ne pas prendre appui ou s'accrocher pour s'aider à se relever.
- Ne jamais approcher ou amener au contact une flamme, un objet chaud ou brûlant de la surface du verre.
- Ne pas frotter la surface du verre avec des objets métalliques, poteries céramiques ou avec le dos de la main qui porte une bague (le diamant raye le verre).
- Nettoyez avec un produit d'entretien pour vitres et un chiffon doux (jamais de poudre abrasive)
- En cas d'ébréchantures de bord, d'éclats d'impacts ou de rayures, il y a risque de casse intempestive à partir du défaut, même longtemps après : faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique au plus vite.
- En cas de casse, faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique.
- Nettoyage courant : Produits nettoyants pour vitres disponibles dans le commerce, à utiliser avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

**Sont à proscrire tous types de produits abrasifs ou de récurage.**

# Plans de travail stratifiés

## RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN GÉNÉRAL

- Veillez à essuyer les plans de travail après chaque utilisation de votre cuisine.
- Ne pas laisser de l'eau stagner, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, des alaises et autour des éviers, plaques de cuisson, etc...

Les différents acides utilisés pour le détartrage des cafetières peuvent endommager le plan de travail. Prenez toutes les dispositions nécessaires pour protéger le plan de travail lors du détartrage. Le vinaigre de cuisine ne tache pas.

**Conseil : Lors de l'utilisation du lave-vaisselle et afin qu'il n'y ait pas de vapeur d'eau sous le plan de travail, pouvant provoquer des gonflements, nous vous conseillons de laisser l'appareil fermé 30 minutes après la fin du programme de lavage/séchage.**

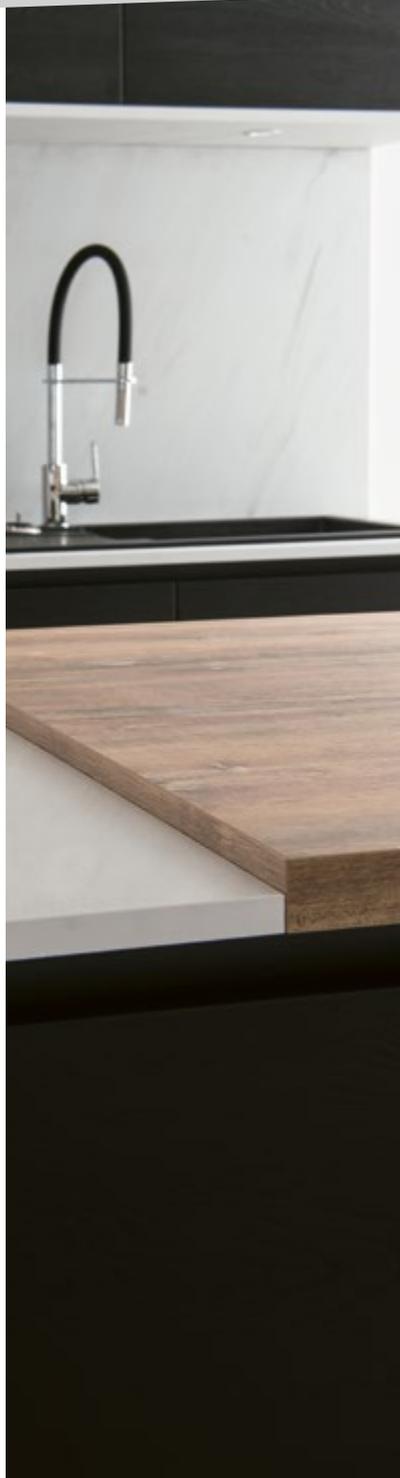
Nous ne pouvons pas nous porter garant pour ce genre de dégâts.

- Ne posez pas les casseroles ou les poêles chaudes ni autres objets chauds directement sur le plan de travail cela provoquerait des dégâts. C'est la raison pour laquelle il faut systématiquement utiliser un dessous-de-plat.
- Ne coupez pas directement sur le plan de travail, mais sur une planche à découper : malgré la résistance aux rayures, c'est le seul moyen de les éviter totalement.

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

Attention lors des différents déplacements d'objets ou de vaisselle en porcelaine, céramique, faïence, ces derniers risquent de laisser des traces superficielles de brillantage. Ces traces ne restreignent dans aucun cas les propriétés qualitatives et d'utilisation du produit.

**Ces traces ne seront pas prises en compte en cas de réclamation.**



## Plans de travail & table massif huilé

Le bois massif huilé est un matériau vivant, extrêmement durable, à condition de lui assurer un minimum d'entretien. Un kit d'entretien et de retouche vous a été fourni lors de votre achat. Pour son renouvellement, adressez-vous à votre Centre Conseil le plus proche. Veiller à ne pas laisser stagner de liquide (eau, vin, etc.) sur le plan de travail : il risquerait d'être taché en profondeur. Si toutefois 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 taches s'éliminent par ponçage, puis il suffit d'appliquer une couche d'huile sur les zones endommagées.



## Plan de travail en néoquartz

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 et qui 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 nettoyés sans difficulté. 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.

Si la salissure est sèche et durcie, dans la plupart des cas, une goutte de vinaigre dans un peu d'eau ou un détergent au vinaigre du commerce, résoudra le problème. Vous pouvez également utiliser le produit briotop. Appliquez-les avec une éponge Scotch Brite® sans inclusions métalliques.

Tout en appliquant une légère pression, nettoyez la tache en faisant des mouvements circulaires sur une surface étendue. Dans les cas les plus difficiles, essuyez avec de l'alcool à brûler ou de l'acétone; puis, rincez abondamment la surface à l'eau claire et essuyez (répétez éventuellement la procédure).

Avec près de 93 % de quartz naturel, le matériau présente une grande résistance aux rayures. Nous préconisons d'utiliser une planche à découper pour tous les travaux de découpe.

## Zone de préparation en granit

En raison des caractéristiques naturelles de la pierre, le granit est considéré parmi les plus résistants et robustes. Il s'agit d'un produit naturel, écologique et très hygiénique. Le granit est conçu en atelier à l'aide d'une nanotechnologie spéciale choisie pour leur qualité d'imperméabilisation afin d'éviter la formation de tâches. Ainsi, votre plan de travail est protégé au mieux contre la formation de tâches en tout genre. Si vous respectez les conseils ci-dessous, rien ne saurait entamer votre plaisir à utiliser votre nouveau plan de travail.

- La pierre naturelle est en grande résistance aux acides : le vinaigre ou l'acidité des fruits (ex. Citron) , ne peuvent altérer celle-ci.
- Il est possible de couper sur la pierre naturelle sans laisser de traces. Cependant, afin de protéger vos lames de couteau, nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper.
- La pierre naturelle résiste à la chaleur. Casseroles chaudes, moules, etc... peuvent y être déposés. Il faut tout de même veiller à ce qu'il n'y ait pas de trace de graisse sur la surface concernée ou qu'il n'y ait pas de joint silicone. Toutefois, pour certains matériaux, des tâches de brûlure ou des fissures peuvent apparaître. Evitez donc d'y déposer des récipients très chauds. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'apparition de tâches de brûlures ou de fissures.
- Nettoyez la pierre naturelle avec du liquide vaisselle. Nous vous conseillons l'utilisation de produits spéciaux toutes les 1 à 2 semaines. Ces produits sont disponibles chez nous.
- Evitez le contact prolongé avec des liquides tels que café, vin rouge, betteraves rouges, thé noir... Ces liquides peuvent s'imprégner dans la surface. Nettoyez votre plan de travail dès que possible.
- Evitez le contact prolongé d'huile ou de graisse. Nettoyez la surface après avoir fait la cuisine. S'il devait apparaître une trace de graisse, vous pouvez la nettoyer à l'aide d'une pâte spéciale disponible chez nous.
- L'encre et le marqueur ne doivent en aucun cas être en contact avec la surface. Ils peuvent causer des tâches permanentes.
- Produits non adaptés au nettoyage: Produits à base de sel, soufre ou acide fluorhydriques, produits à haute teneur en calcaire, décapant pour four ne doivent en aucun cas entrer en contact avec la pierre naturelle. Il en est de même pour les produits agressifs tels que chlore ou autre poudre à recurer.
- Imperméabilisez votre plan de travail régulièrement tous les 9 à 18 mois au plus tard si des traces de graisse ou d'eau apparaissent. Les pierres claires doivent être imperméabilisées plus souvent que les pierres foncées. L'imperméabilisant est disponible en vente chez nous

**Attention : un diamant, un couteau ou une autre pièce en granit peuvent provoquer des traces ou des égratignures.**

# Aluminium

Réagissez au plus vite en cas de salissures. Nettoyez les éléments alu simplement à l'eau chaude ou avec de l'eau mélangée à un produit vaisselle ou un produit à vitres. Pour le premier nettoyage et en cas de fortes salissures, il est recommandé d'utiliser un produit spécial alu qui nettoie et protège.

## Les éviers

### Éviers en inox

Très sensibles au calcaire nous vous conseillons de les entretenir régulièrement avec un produit d'entretien non abrasif.

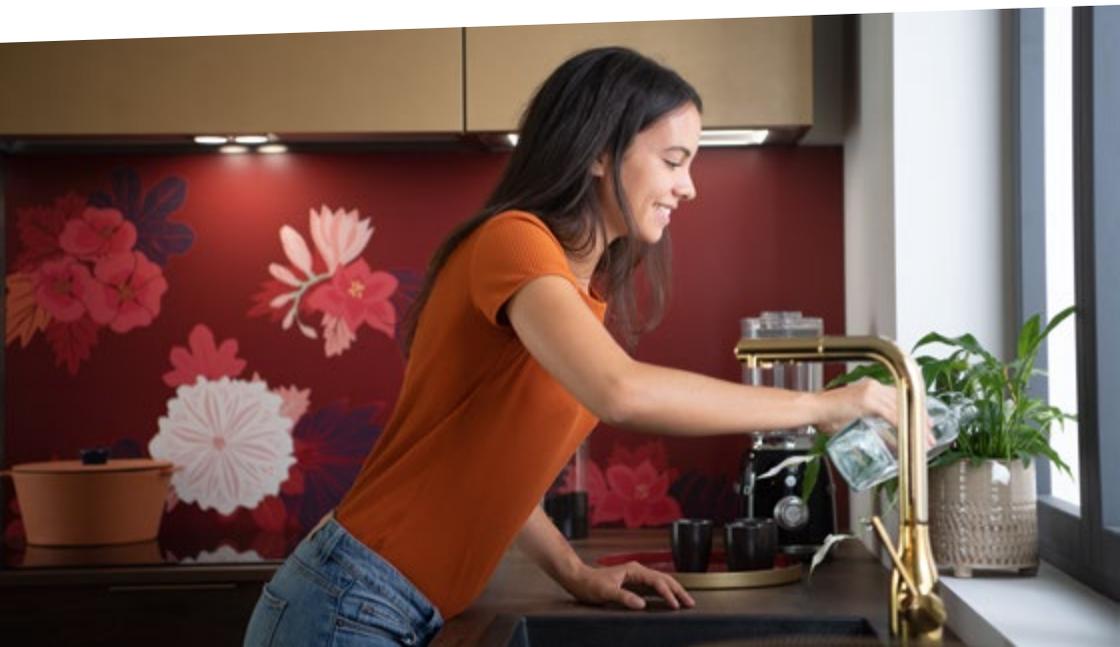
Attention : L'eau de Javel ou des produits anti-calcaire vendus dans le commerce, peuvent provoquer une corrosion par « piqûres » sur votre évier.

Pour enlever le calcaire, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre chaud. Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire.

**Sont à proscrire : tous types de produits abrasifs ou de récurage sous peine de rayer l'évier.**

### Évier-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.



## *Les éviers en matériaux de synthèse*

L'ennemi est avant tout 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 blanc.

Cet entretien est à effectuer une fois par semaine selon les cas (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. S'il y a des abrasions de métal (fond de marmite, couverts, etc...), nettoyez votre bac avec une crème à récurer classique et une éponge. Rincez à l'eau claire.

Pour les taches 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 taches telles que celles laissées par certaines peintures, l'encre..., utilisez un chiffon imbibé d'alcool. Si enfin, il y a des taches persistantes difficiles à faire disparaître, ou un entartrage important de l'évier, utilisez alors un produit enrichi en oxygène comme la levure chimique pour pâtisserie. Diluez 10 cuillerées de levure dans 3 litres d'eau dans l'évier et laissez agir toute la nuit.

Sont à proscrire les produits anti-calcaire, les produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme par exemple les produits anti-rouille.

**Ne pas poser de casserole qui sort du feu (maxi 180°C) sur les éviers en résine.  
Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.**



## *Les éviers en céramique*

Les éviers en céramique s'entretiennent très facilement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit d'entretien habituel.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

**Sont à proscrire les produits anti-calcaire, les produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme par exemple les produits antirouille.**

## Table de cuisson vitrocéramique à induction et gaz

Veillez impérativement à ne jamais laisser brûler du sucre ou d'autres mets sucrés (par ex. confiture) sur les plaques de cuisson ! Si tel était le cas, essuyez immédiatement ces traces au moyen d'un chiffon humide, sans produit de nettoyage.

Pour éliminer les traces de salissures plus importantes, telles que les taches 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.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant.

## Hotte aspirante

Nettoyez régulièrement le(s) filtre(s) métallique(s) antigraisse 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 d'un filtre antigraisse, d'un filtre à charbon actif. Ce filtre doit être changé régulièrement pour une efficacité optimale. Vous pouvez le commander ici : [https://www.maboutique.cuisinella/fr\\_fr/accessoires-de-cuisine/filtres-a-charbon.html](https://www.maboutique.cuisinella/fr_fr/accessoires-de-cuisine/filtres-a-charbon.html)

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 complémentaires, voir la notice du fabricant.



## Range-couverts, poubelles et bacs plastiques

Tous ces produits sont amovibles et faciles à nettoyer.

**Nettoyage courant avec du produit vaisselle et un chiffon humide.**

**Taches tenaces : alcool ménager, suivi d'un nettoyage avec un chiffon humide.**

**Sont à proscrire :**

- les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives
- les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...
- les produits acides tels que : vinaigre, acide citrique, etc...
- les produits de nettoyage pour métaux

## Poignées, profils, boutons et accessoires métalliques

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. Veuillez vous assurer d'utiliser seulement des produits de nettoyage compatibles à l'aluminium, l'inox, le métal... Vous trouverez des indications respectives de la part des fabricants sur le dos de la boîte d'emballage du produit de nettoyage.

Pour les modèles de tables et chaises réalisés en bois, vous trouverez tous les conseils d'entretien dans les pages précédentes.

**Sont à proscrire :**

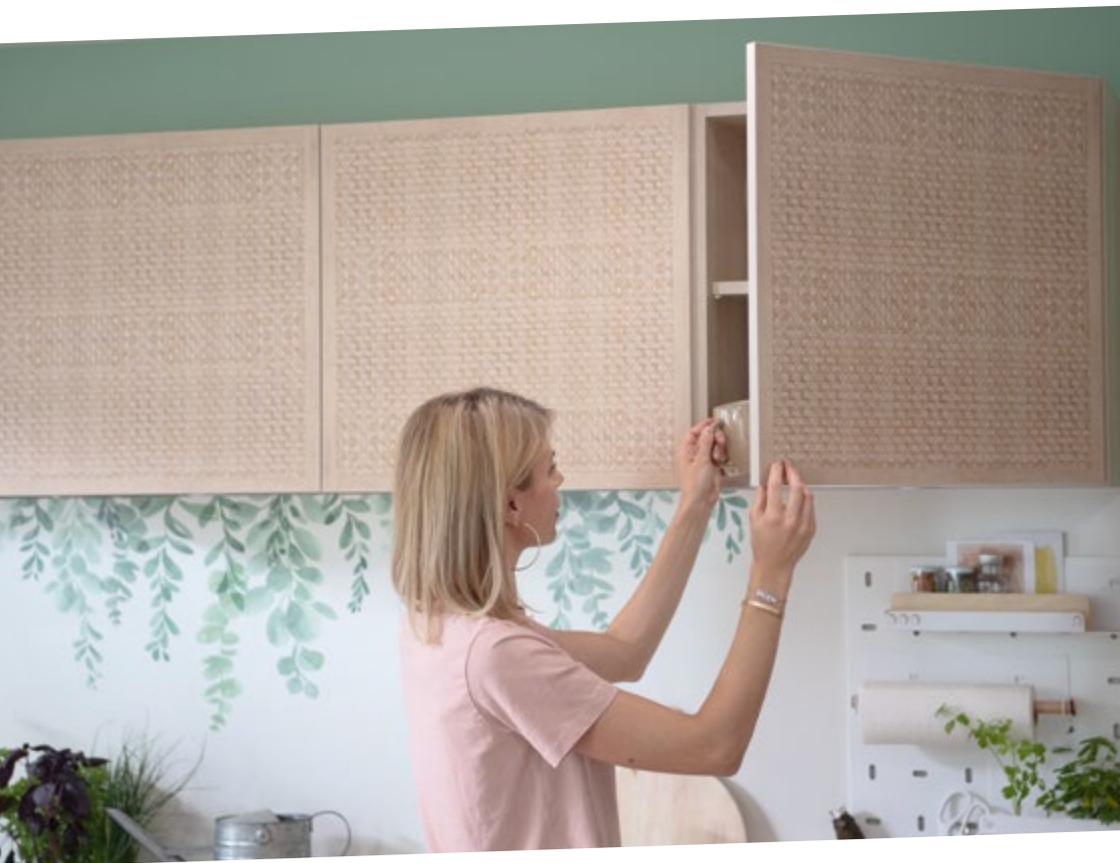
- les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives
- les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...
- les produits acides tels que : vinaigre, acide citrique, etc...
- les produits de nettoyage pour métaux, tampon jex & tampon jex en acier
- ne pas suspendre de torchon, serviette sur une poignée

Dirigez vous vers une déchetterie pour vous débarrasser des composants de votre cuisine ou de la cuisine en fin de vie.

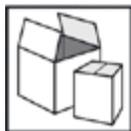


## *Charnières et compas*

Les charnières et compas, notamment les charnières des portes souvent manipulées, peuvent être huilées une à deux fois par an. Ceci est également valable pour les autres ferrures à articulations métalliques. Les pièces mobiles en plastique ne nécessitent aucun entretien.



# *Geste pour l'environnement*





## **Précriptions générales concernant l'entretien**

Versez toujours le produit d'entretien sur un chiffon, et jamais directement sur la surface à nettoyer.

- Testez sur une partie cachée avant de nettoyer les surfaces visibles.
- Utilisez toujours des chiffons doux et propres pour ne pas risquer de rayer les surfaces à nettoyer.
- Utilisez toujours un chiffon doux et propre pour effectuer l'entretien puis «rincer» et sécher avec un deuxième chiffon doux et propre afin de ne pas laisser de traces du produit de nettoyage.

<i>Matériaux</i>	<i>Type de tache</i>	<i>Eau savonneuse</i> (dégraissant doux)	<i>Produits vitres</i>	<i>Autres produits de nettoyage</i>	<i>Commentaires</i>
<b>MÉLAMINÉ</b> (Corps de meuble, étagère, façade...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge
	Calcaire			Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux, maquillage			Alcool ménager, Acétone, Eau écarlate	
<b>MÉLAMINÉ VERNI</b> (façade, côté couleur...)	Colle (étiquette, film); ventouse			Essence F	Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		
	Calcaire			Vinaigre blanc	
<b>STRATIFIÉ</b> (façade, côté couleur, étagère, plan de travail...)	Laque à cheveux, maquillage			Acétone, Eau écarlate	Rincer et sécher immédiatement les projections éventuelles des produits de détartrages du petit électroménager ou utilisé pour l'entretien des sanitaires
	Colle (étiquette, film); ventouse			Essence F ou Acétone	
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		
<b>STRATIFIÉ NANO / PHÉNIX</b> (façade, côté couleur, étagère, plan de travail...)	Calcaire			Vinaigre blanc	Rincer et sécher immédiatement les projections éventuelles des produits de détartrages du petit électroménager ou utilisé pour l'entretien des sanitaires
	Laque à cheveux, maquillage			Alcool ménager, Acétone, Eau écarlate	
	Colle (étiquette, film); ventouse			Essence F ou Acétone	
<b>LAQUE</b> <b>OU VERNIS SATINÉ / BRILLANT</b> (façade, côté couleur, étagère...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x	Éponge magique humide	Utiliser un chiffon doux sans appuyer et sans insister sur la tache. Rincer. Sécher. Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge
	Calcaire			Éponge magique + Vinaigre	
	Laque à cheveux, maquillage			Acétone	
	Colle (étiquette, film); ventouse			Acétone	
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts				
	Calcaire			Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux, maquillage			Acétone, Eau écarlate	
	Colle (étiquette, film); ventouse				
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts				

<i>Matériaux</i>	<i>Type de tache</i>	<i>Eau savonneuse</i> (dégraissant doux)	<i>Produits vitres</i>	<i>Autres produits de nettoyage</i>	<i>Commentaires</i>
<b>BOIS TEINTÉ / LAQUÉ</b> (façade, côté couleur, étagère ...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		Plan de travail, huiler régulièrement (avec un minimum 2 traitements par calcaire an)
	Calcaire			Alcool ménager	
	Laque à cheveux, maquillage			Eau écarlate, Essence F	
<b>BOIS HUILÉ</b> (plan de travail ou de toilette, joue de soutien...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		Plan de travail ou de toilette, huiler régulièrement (avec un minimum 2 traitements par an). En cas de tache persistante, un ponçage de la surface peut être réalisé par un professionnel, et devra être suivi par une application huile.
	Calcaire			Alcool ménager	
	Laque à cheveux, maquillage			Eau écarlate, Essence F	
<b>VERRE</b> (façade, étagère, crédence, plan de toilette...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge
	Calcaire			Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux, maquillage			Acétone, Eau écarlate	
<b>NEOQUARTZ</b> (plan de travail)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x	x		Ne jamais utiliser de soude caustique d'ammoniaque, d'eau de javel, de nettoyant pour four. Si utilisation de savon de Marseille, rincer abondamment et sécher. Ces produits génèrent des taches voir des trous dans cette matière
	Calcaire			Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux, maquillage			Eponge avec crème à récurer type cif	
<b>CÉRAMIQUE</b> (crédence, plan de travail, plan de toilette...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x			Eponge avec crème à récurer type cif
	Calcaire			Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux, maquillage			Eponge avec crème à récurer type cif	
<b>INOX</b> (crédence, plan de travail...)	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	x			Ne jamais utiliser d'eau de Javel, ou de produit contenant du chlore (ou de l'acide chlorhydrique) cela provoquerait un jaunissement de l'inox
	Calcaire			Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux, maquillage			Acétone, Eau écarlate	

# Préconisations d'entretien des mitigeurs

## Les solutions d'entretien



Un nettoyage doit être réalisé régulièrement de manière suivante :

### *Entretien au quotidien*

Pour garder une robinetterie belle et en parfait état le plus longtemps possible, l'idéal est de la nettoyer après chaque utilisation. Mais attention ! Surtout ne pas utiliser de produit à base d'ammoniaque, d'acétate ou de produits corrosifs : une éponge et l'eau claire suffisent.

Pour un entretien plus approfondi (traces résiduelles ou de calcaire) : du savon sur une éponge douce, un rinçage et un coup de chiffon redonneront de l'éclat aux robinets. 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. (Laisser le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincer à l'eau claire).

### *Entretien le mousseur :*

Enlever le mousseur à l'aide d'une clé ou une pince multiprises. Intercaler un chiffon entre le métal et la pince afin de ne pas rayer le chrome. Enfin ôter la bague du tamis puis la tremper dans du vinaigre d'alcool chaud pour l'entretenir. Procéder au détartrage du mousseur régulièrement.

**Sont à proscrire : Tous types de produits abrasifs ou de récurage sous peine de rayer l'appareil.**



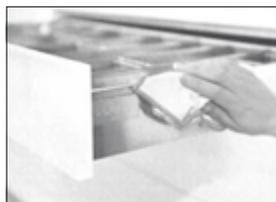
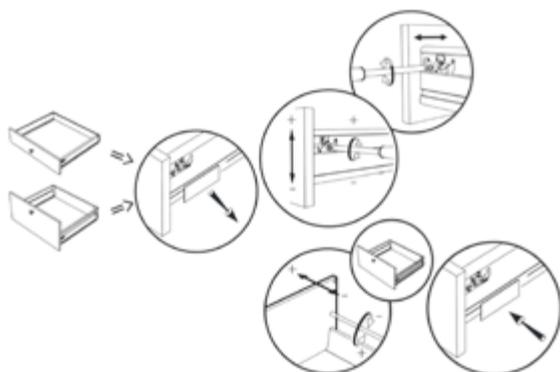
### *Réparer un robinet qui coule mal*

Lorsque votre robinet coule mal, il convient de nettoyer la tête car elle est obstruée par du calcaire. Il suffit pour cela de la nettoyer avec un produit anti-calcaire ou du vinaigre d'alcool chaud.

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 voir entraîner une fuite. Il faut à ce moment là, procéder au démontage, nettoyage et remontage du mitigeur et de sa cartouche.

# Petits réglages à faire soi-même

## Tiroirs, charnières & compas



# Tables & chaises

## Assises



**Bois** : Se reporter au chapitre entretien du bois.  
**Vinyle Synderme & Simili Cuir** : Pour l'entretien, une éponge humide et un peu d'eau savonneuse suffiront.

**Acryl, Polycarbonates et Polypropylène** : Nettoyage courant à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède. Sécher immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.  
Taches de graisse : Nettoyant ménager à l'eau, produit vaisselle, produit à vitres ou alcool ménager. Tester le produit sur une petite partie non visible de la chaise. Appliquer systématiquement le produit sur le chiffon doux.

Eviter la lumière directe du soleil ou une source de chaleur (poêle, radiateur). La lumière du soleil et la chaleur peuvent changer la couleur.

Eviter tout contact avec des vêtements en matière «rueuse», des objets tranchants, des animaux domestiques etc...

Enlever la poussière avec un aspirateur (aspiration faible et accessoire brosse).

**Attention ! les jeans et autres tissus foncés (migration des pigments de couleurs) déteignent sur les couleurs d'assises claires. Nous ne pourrions accepter de SAV pour ce motif.**

Si un fil se détache, vous pouvez le remettre avec un objet émoussé, ne l'arracher ou ne le couper jamais.

## Assises

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

**Chrome** : Alcool à brûler ou produits d'entretien pour automobile.

**Métal** : Eponge humide avec de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire, et essuyez avec un chiffon.

**Sont à proscrire :**

- les produits à récurer (poudres ou crèmes) et éponges abrasives.

- les produits diluants tels que : dissolvant, acétone, white-spirit, essence de pétrole, etc...

-les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type «polish»).

## Plateau de table & crédence en verre

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

- Veillez au bon calage du piètement de la table, au centrage correct et à la permanence des contacts du verre sur ses supports.
- Ne pas laisser 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 pas monter ni s'asseoir sur le verre.
- Ne posez jamais d'objets chauds ou brûlants sur le verre sans intercaler un bon isolant.
- Posez les vases et bibelots avec précaution sur le verre.
- En cas de déménagement, ou de changement de place de la table (si elle est lourde), levez si nécessaire à deux personnes le plateau en verre. Déplacez le à la verticale, emballez le en protégeant surtout les coins, protégez les faces et le chant d'appui au sol par de la mousse dans le camion, stockez les et transportez les toujours dans le plan vertical, grand côté au sol.
- Ne frottez pas la surface avec des objets métalliques ou avec le dos de la main qui porte une bague (le diamant raye le verre), ne faites pas glisser les objets posés (risque de rayure en cas de grains de sable).
- Nettoyage avec un produit pour vitres disponible dans le commerce, à utiliser avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

**Sont à proscrire, tous types de produits abrasifs ou de récurage**

- En cas d'ébréchure de bord, d'éclat d'impact ou de rayure, il y a un risque de casse intempestive à partir du défaut, même longtemps après : faire référence à la commande auprès du vendeur pour qu'il fasse remplacer le verre à l'identique au plus vite.

**Nota : si le verre est trempé, sa résistance à la chaleur, aux charges et aux impacts est nettement plus élevée, et offre de ce fait une sécurité accrue.**

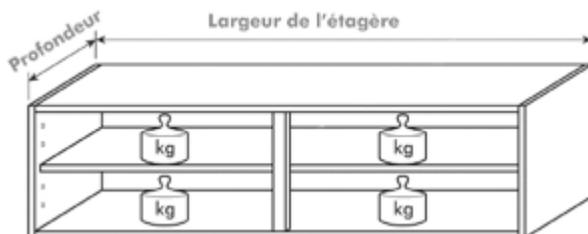


# Conseils & consignes de sécurité



- La pose de nos cuisines sont à effectuer par des poseurs confirmés auprès de notre réseau ou par le consommateur.
- L'installation des équipements électriques et sanitaires par des professionnels qualifiés.
- Les cuisines Cuisinella sont à utiliser dans des conditions normales. Toute utilisation incorrecte peut présenter un risque de blessures ou de dommages matériels.
- Les enfants ne doivent jamais escalader les meubles, tiroirs, plans de travail et table, afin d'éviter les chutes et blessures éventuelles.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la cuisine, les appareils électroménagers peuvent être mis en marche par ces derniers.
- Ne laissez jamais entrer un enfant ou une personne dans une armoire, les portes risquant de se refermer automatiquement.
- Ne vous accrochez pas aux éléments hauts ! Ils risquent de se décrocher en cas de surcharge.
- Ne manipulez pas les éléments ils risquent de se décrocher.
- Prenez soin de couper l'alimentation électrique pour remplacer un composant électrique ou lors d'une intervention de SAV ou de nettoyage d'un appareil.

## Notion de charges sur nos produits



**La charge supportable des fonds de meubles et des étagères est de 65 kg / m<sup>2</sup> conformément à la norme de sécurité EN 14749**

# Sécurité enfants

Pensez à vos enfants

Lieu de vie, votre cuisine est le coeur 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 tiroirs et 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 mûr, hors de portée des petites mains...
- Choisissez des robinets mitigeurs qui réduisent les risques de brûlures et qui permettent d'économiser de l'eau chaude.



## Les solutions de sécurité enfants



VERROU MAGNETIQUE



ANGLES ARRONDIS



FOUR A PAROI FROIDE



TIROIR ANTI-BASCULEMENT



GRILLE DE PROTECTION