



## 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.**



Veuillez également vous référer aux 10 règles d'entretien SCHMIDT EXCELLENCE.



Pour toute information complémentaire sur la certification des produits : [www.fcba.fr](http://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

### FAÇADES & ÉLÉMENTS DÉCORATIFS P. 7

Recommandations d'entretien général	P.7
Façades & éléments mélaminés ou stratifiés	P.7
Façades & éléments décoratifs en bois massif ou plaqué.	P.7
Façades & surfaces laquées / vernis brillants	P.7
Façades et surfaces mates	P.8

### PLANS DE TRAVAIL P. 8

Recommandations d'entretien général	P.8
Plans de travail stratifiés & stratifiés compact	P.9
Plans de travail autres que stratifiés et stratifiés compact	P.9

### PRESCRIPTION GÉNÉRALES CONCERNANT L'ENTRETIEN P. 11

### ÉVIERS, TABLES DE CUISSON, HOTTES, AUTRES COMPOSANTS : POIGNÉES, CHARNIÈRES, COMPAS P. 16

Eviers & Robinetterie	P.16
Tables de cuisson vitrocéramique, à induction & gaz	P.16
Hottes aspirantes / Fours & lave-vaisselles	P.17
Charnières & compas	P.17
Ranges couverts en bois & plastique / Poignées & boutons	P.20
Composants en aluminium & profils laqués Eolis	P.20

### TABLES & CHAISES P. 21

Assises	P.21
Tubes	P.21
Plateaux de tables en verre	P.21

### RÉGLAGES À FAIRE SOI-MÊME P. 22

Charnières notice & pose	P.22
--------------------------	------

### GESTE POUR L'ENVIRONNEMENT P. 23

Jeter	P.23
Donner	P.23
Liens utiles	P.23

# 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

L'accumulation fréquente et prolongée de vapeur d'eau (table de cuisson, lave-vaisselle) ainsi que d'air chaud (four), peuvent conduire au décollement 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'oeufs) sur les meubles. La vapeur provoque le gonflement des composants 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.
- > N'ouvrez le lave-vaisselle qu'environ 20 minutes après la fin du programme afin que la vapeur ait la possibilité de se condenser dans le lave-vaisselle. N'ouvrez pas l'appareil pendant le cycle de lavage. Après avoir ouvert la porte, enlevez toute condensation de vapeur d'eau sur les meubles et éléments environnants. Si votre lave-vaisselle est équipé d'une fonction d'ouverture automatique pour le séchage, veuillez suivre les instructions du fabricant de l'appareil.

## CONSEILS & CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- > **L'installation des équipements électriques et sanitaires est à effectuer par des professionnels qualifiés.**
- > **Prenez soin de couper l'alimentation électrique pour remplacer un composant électrique, lors d'une intervention de SAV ou de nettoyage d'un appareil.**

**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.
- > Il ne faut jamais escalader les meubles, tiroirs, plans de travail et tables car cela risque d'entraîner des chutes 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.

## NOTION DE CHARGE 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.**

**Concernant nos chaises et tabourets, ils sont conçus pour résister à 130 kg, dans le cadre d'une utilisation normale.**

## 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

## FAÇADES & ÉLÉMENTS DÉCORATIFS

### RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN GÉNÉRAL

D'une manière générale, ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur pour l'entretien de votre aménagement. Cela risque d'entraîner des dommages irréversibles aux composants utilisés.

### FAÇADES & ÉLÉMENTS MÉLAMINÉS OU STRATIFIÉS

Particulièrement simple d'entretien, la mélamine et le stratifié sont très polyvalents. Ils permettent d'avoir des décors unis ou imitant le bois, le béton, la pierre naturelle... avec des structures très variées.


 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

### FAÇADES & ÉLÉMENTS EN BOIS MASSIF OU PLAQUÉ

Le bois est un matériau vivant caractérisé par des variations naturelles au niveau des coloris et structures. Les surfaces sont recouvertes par plusieurs couches de laque, de teintures et/ou de vernis de qualité supérieure. Malgré ce traitement, le bois reste sensible aux variations d'humidité de l'air. Cela se traduit par des déformations du type dilatation ou rétrécissement.

**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).**

**> 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 boursoufflures.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

### FAÇADES & ÉLÉMENTS EN FINITIONS LAQUÉES / VERNIS BRILLANTS

Les micro-rayures circulaires visibles à la lumière halogène ou au soleil proviennent du polissage nécessaire pour donner l'effet brillant et ne représentent pas un défaut de la surface. Ces micro-rayures sont naturelles suite à l'utilisation normale du produit comme sur d'autres surfaces brillantes telles que la carrosserie d'une voiture.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

## FAÇADES & ÉLÉMENTS EN FINITIONS LAQUÉES / VERNIS MATS


Ces finitions apportent immédiatement une touche design à votre cuisine.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

## PLANS DE TRAVAIL ET PLAN DE TOILETTE

### RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN GÉNÉRAL

- > Veillez à essuyer les plans de travail après chaque utilisation de votre cuisine.
- > Nettoyez immédiatement une tache, essuyez immédiatement un liquide stagnant sur les plans de travail autour de l'évier, d'une plaque de cuisson et aux raccords de différents éléments.
- > Ne faites pas sécher vos chiffons humides sur les joints des plans de travail, ou sur le chant de celui-ci.
- > Pour les plans de travail structurés : veuillez utiliser une brosse à poils durs pour le nettoyage en profondeur de cette structure.
- > Pour garantir l'uniformité des plans de travail, il est recommandé de nettoyer la totalité de la surface régulièrement.

 **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 :

- > Les plans de travail ou inserts (zone de préparation) en Quartz, Granit ou Céramique restent sensibles à la rayure (traces de métal sur la surface, entaille...). 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.
- > Les plans de travail ou inserts (zone de préparation) en Quartz, Granit ou Céramique ne résistent pas au choc thermique (fissuration de la matière) et ils présentent une résistance limitée à la chaleur : pour les stratifiés, on considère qu'au-delà de 180°C, ils peuvent être irrémédiablement endommagés. C'est la raison pour laquelle il faut systématiquement utiliser un dessous-de-plat. 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 de vaisselle (porcelaine, céramique, faïence...), ces derniers risquent de laisser des traces ou rayures. Pour les éviter, il est indispensable de soulever les objets et de ne pas les faire glisser. Ces traces et rayures sont exclues des garanties Schmidt Groupe.
- > Lors de l'emploi du lave-vaisselle, la vapeur d'eau sous le plan de travail peut provoquer des gonflements. Nous vous conseillons de laisser l'appareil fermé 30 minutes après la fin du programme. Si votre lave-vaisselle est équipé d'une fonction d'ouverture automatique, celui-ci régule automatiquement la quantité de vapeur et sa température avant l'ouverture de la porte. Veuillez suivre les instructions du fabricant de l'appareil électro-ménager.

### 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


Particulièrement simple d'entretien, le stratifié est très polyvalent. Il permet d'avoir des décors unis imitant le bois, le béton, ou la pierre naturelle... avec des structures très variées.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

### PLANS DE TRAVAIL AUTRES QUE STRATIFIÉS & STRATIFIÉS COMPACT


#### PLANS DE TRAVAIL & PLAN DE TOILETTE EN RÉSINE

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

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.


#### 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.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

#### 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.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.



## 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. Il résiste en outre à des chaleurs sèches ne dépassant pas les 180°.

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

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

## PLANS DE TRAVAIL EN CÉRAMIQUE


La céramique est extrêmement résistante aux chocs, 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.

 **Attention** : Bien que résistante à la chaleur, la céramique reste sensible au choc thermique (fissuration de la matière). Il est impératif d'utiliser des dessous de plats. N'utilisez pas de couteau en céramique directement sur le plan de travail.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

## PLANS DE TRAVAIL EN INOX

Utilisé par les professionnels, l'inox est un matériau présentant de nombreuses qualités. Il est hygiénique, facile à l'entretien, résistant à l'humidité et à la chaleur.

 **Attention** : L'inox est sensible à la rayure, il est donc interdit de couper directement dessus. De même, l'acide chlorhydrique fait jaunir l'inox, il faut donc proscrire l'utilisation de l'eau de javel pour entretenir cette surface.

 Pour les conseils d'entretien, merci de vous référer au tableau récapitulatif page 12.

## SURFACES VITRÉES / PRODUITS VERRIERS : portes, plans de travail, plans de toilette, plateau de table, 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 :

- > Respectez les charges maxi préconisées pour les tablettes, vérifiez la solidité de leur pièces d'appui.
- > Manoeuvrez 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.

> **A proscrire sur la face imprimée, laquée ou sablée des verres** : N'utilisez pas de produits abrasifs, crèmes abrasives, d'alcool, de détachants ou encore de diluants. Les miroirs ne doivent pas être nettoyés avec de l'acétone.

**Pour les miroirs, séchez le produit de nettoyage pour éviter l'oxydation de l'argenterie**

## PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES CONCERNANT L'ENTRETIEN

### RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN GÉNÉRAL

- > 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.

MATÉRIAUX	Type de tache	Eau savonneuse (dégraisant doux)	Produits vitres	Autres produits de nettoyage	Commentaires
<b>MÉLAMINÉ</b> Corps de meuble, étagère, façade...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alcool ménager, Acétone, Eau écarlate	
<b>MÉLAMINÉ VERNI</b> Façade, côté couleur...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge.
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acétone, Eau écarlate	
<b>IMPRESSION DIGITALE</b> Façade	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge.
	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Essence F	
<b>STRATIFIÉ</b> Façade, côté couleur, étagère, plan de travail...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Rincer et sécher immédiatement les projections éventuelles des produits de détartrages du petit électroménager ou utilisé pour l'entretien des sanitaires.
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alcool ménager, Acétone, Eau écarlate	
<b>STRATIFIÉ NANO &amp; PHÉNIX</b> Façade, côté couleur, étagère, plan de travail...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eponge magique humide	Rincer et sécher immédiatement les projections éventuelles des produits de détartrages du petit électroménager ou utilisé pour l'entretien des sanitaires
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eponge magique + vinaigre	
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acétone	
<b>LAQUE &amp; VERNIS SATINÉ / BRILLANT</b> Façade, côté couleur, étagère...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acétone, Eau écarlate	
	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

MATÉRIAUX	Type de tache	Eau savonneuse (dégraissant doux)	Produits vitres	Autres produits de nettoyage	Commentaires
<b>BOIS TEINTÉ &amp; LAQUÉ</b> Façade, côté couleur, étagère ...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Plan de travail, huiler régulièrement avec un minimum 2 traitements par an.
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alcool ménager	
<b>BOIS HUILÉ</b> Plan de travail ou de toilette, joue de soutien...	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eau écarlate, Essence F	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.
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alcool ménager	
<b>VERRE</b> Façade, étagère, crédence, plan de toilette...	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eau écarlate, Essence F	Ne jamais utiliser de crème à récurer, ou la partie abrasive de l'éponge.
	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	
<b>QUARTZ, INNOQUARTZ &amp; NEOQUARTZ</b> Plan de travail, crédence...	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acétone ou Eau écarlate	Ne jamais utiliser de soude caustique, d'ammoniaque, d'eau de javel, de nettoyeur pour four. Si utilisation de savon de Marseille, rincer abondamment et sécher Ces produits génèrent des taches voir des trous dans cette matière
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acétone / Alcool ménager	
	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>CÉRAMIQUE</b> Crédence, plan de travail, plan de toilette...	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	Eponge avec crème à récurer type «Cif» Eponge avec crème à récurer type «Cif» Eponge avec crème à récurer type "Cif"
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>INOX</b> Crédence, plan de Travail...	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		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
	Gras / Aliment solide ou liquide / traces de doigts	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Calcaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc	
	Laque à cheveux / maquillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Acétone, Eau écarlate	
	Colle (étiquette, film) / ventouse de tache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		



# 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. Veillez également à respecter les conseils spécifiques du fabricant.

Sur certains matériaux (synthèse granit, quartz par ex.), un choc peut provoquer un éclat voire une fissuration de la matière. De même, un choc thermique peut générer des traces ou des fissures dans l'évier. Ces conséquences ne peuvent pas donner lieu à une demande de prise en charge dans la garantie donnée par Schmidt Groupe.

### LES ÉVIERS EN MATÉRIAUX DE SYNTHÈSE

> **Nettoyage courant** : 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, 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, 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.

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

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

#### Entretien le mousser :

> **Nettoyage approfondi** : Enlever le mousser 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 mousser 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 mousser (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.

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

## TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE, INDUCTION & GAZ

> **Nettoyage courant** : Essayez 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 complémentaires, voir la notice du fabricant. Veuillez également respecter les conseils particuliers 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 antigraisse, 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 complémentaires, voir la notice du fabricant. Veuillez également respecter les conseils particuliers 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 20 minutes minimum avant d'ouvrir. En effet, la chaleur ou l'humidité risquerait d'endommager les meubles adjacents. Si votre lavevaisselle est équipé d'une fonction d'ouverture automatique pour le séchage, veuillez suivre les instructions du fabricant de l'appareil.

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

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

## CHARNIÈRES & 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'inox, etc. Sinon, nettoyez uniquement à l'eau claire.

Éliminez immédiatement les salissures quand elles viennent de se produire.

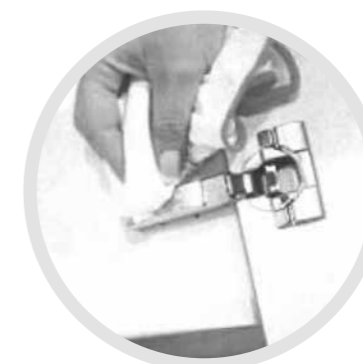
Les pièces mobiles en plastique ne nécessitent aucun entretien.

> **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



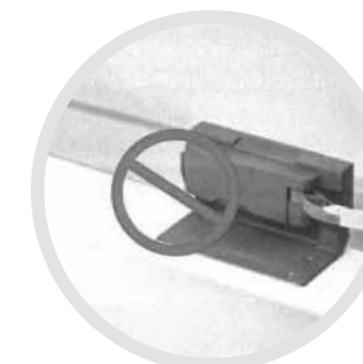
Tiroirs et blocs coulissants



Coulisses



Systèmes d'aménagement intérieur



Aide électrique à l'ouverture

## RANGES-COUVERTS EN BOIS & 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 & 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 & 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.

## 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 :

- > Évitez la lumière directe du soleil ou une source de chaleur (poêle, radiateur). La lumière du soleil et la chaleur peuvent changer la couleur.
- > Évitez 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 arracher ou découper 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 ».

**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.

### VELOURS :

Nettoyage courant sec à l'aide de terre de Sommières : Ce nettoyage, qui a l'avantage d'être sans danger, n'est pas aussi performant qu'un nettoyage humide. ...

Nettoyage courant humide à l'aide d'eau savonneuse + ammoniacale : Ce nettoyage humide est considéré comme le plus efficace, même sur les chaises velours très sales. ... Se référer au à la notice de Nettoyage fournie par le fabricant.

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

## TUBES

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

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

**MÉTAL** : Éponge 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 :

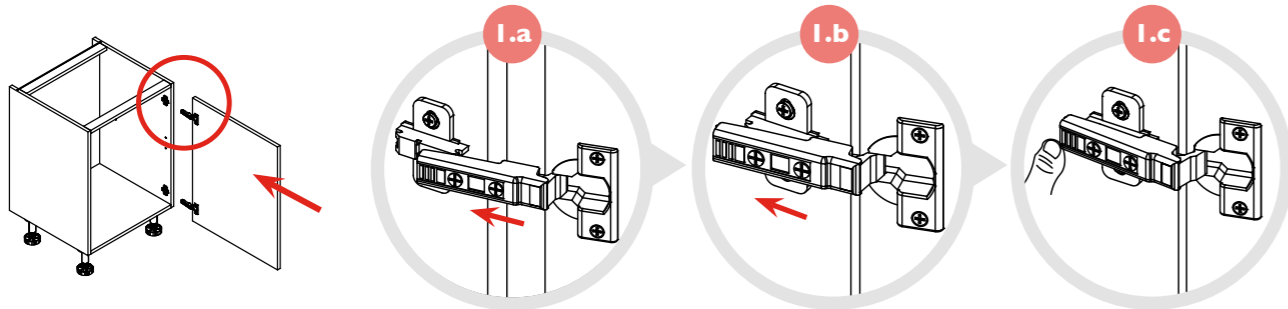
- > Veillez au bon calage du piétement de la table, au centrage correct et à la permanence des contacts du verre sur ses supports.
- > Ne laissez pas les enfants courir ou jouer à proximité notamment avec des jouets à lancer ou des projectiles (ballon, fléchettes, carabine, etc...), ni sur ou sous la table.
- > Évitez 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.

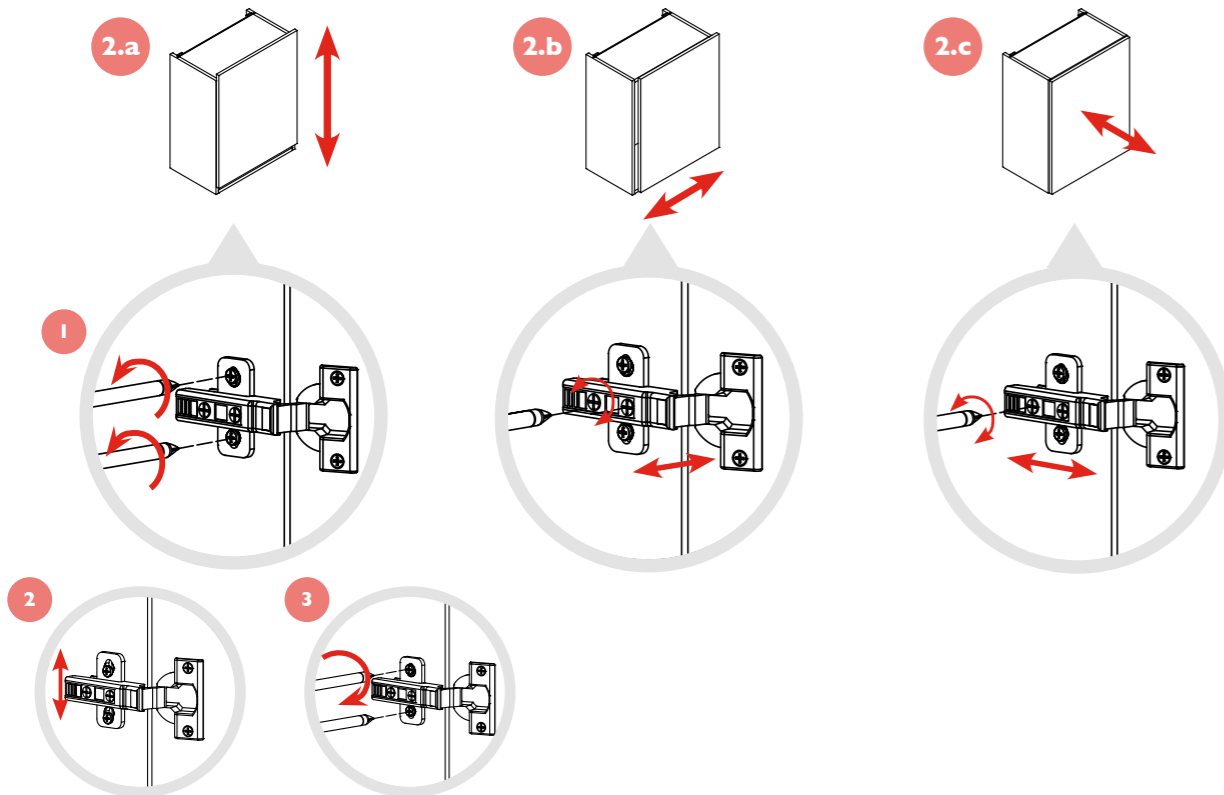
## RÉGLAGES À FAIRE SOI-MÊME

### CHARNIÈRES NOTICE & POSE

#### MONTAGE DES PORTES



#### RÉGLAGES



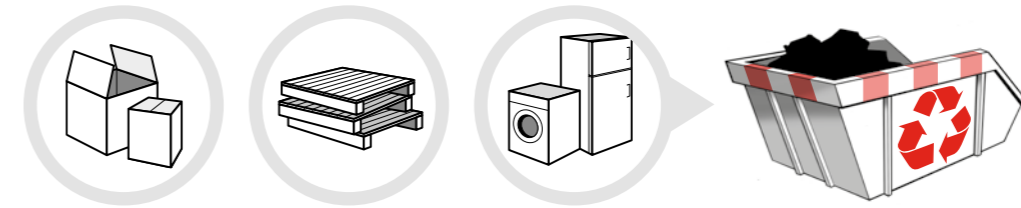
## GESTE POUR L'ENVIRONNEMENT

En tant que premier fabricant français de meubles, Schmidt est adhérent à Eco-mobilier. Mais qu'est ce que l'éco part ? L'éco-participation, sert à financer la collecte, le tri, le recyclage du mobilier usagé. Eco-mobilier leur offre une seconde vie en les recyclant ou en les valorisant sous forme d'énergie.

**2 solutions pour la fin de vie de vos anciennes cuisines ou aménagement Schmidt.**

### JETER : APPORTEZ VOS VIEUX AMÉNAGEMENTS À LA DÉCHÈTERIE LA PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS

Le plan de travail de votre cuisine est constellée de tâches indélébiles laissées par deux générations d'enfants ? Votre commode a été très abimée lors d'un déménagement ? L'assise de votre chaise, vient de rendre l'âme ? Vous pouvez apporter ces produits usagés à la déchèterie située près de votre domicile et les déposer dans la benne spécialement dédiée. Il est également possible de faire appel au service des Encombrants ou à la déchèterie mobile de votre commune.



**⚠ Attention :** Tous les appareils électrique de la cuisine doivent être recyclé, du frigo en passant par la plaque de cuisson, etc ... Pour des raisons écologiques, il est important de ne pas les laisser sur les trottoirs (Exemple : les frigos sont sujets au vol de certains de leurs composants, et à la libération des gaz lors de ces actes illégaux.)

### DONNER : DÉPOSEZ VOS MEUBLES À UNE ASSOCIATION

L'armoire de votre chambre à coucher que vous venez de remplacer par un dressing neuf est encore en excellent état ? Vous pouvez la donner à une association, comme Emmaüs, à une Ressourcerie ou à une Recyclerie. Ces entreprises d'insertion engagées dans la récupération et la réutilisation des produits usagés sont présentes sur l'ensemble du territoire. Consultez les cartes pour trouver l'association la plus proche de chez vous ! Après avoir été nettoyés, rénovés voire relookés, vos meubles y seront revendus à prix solidaire.

### LIENS UTILES

Retrouvez toutes les informations sur les consignes de tris sur : [www.consignedetri.fr](http://www.consignedetri.fr)

Retrouvez les points de collectes grâce au store locator d'eco mobilier sur : [www.eco-mobilier.fr/vos-points-de-collecte-dedies-b2c/](http://www.eco-mobilier.fr/vos-points-de-collecte-dedies-b2c/)

Retrouvez toutes les spécificités du recyclage des électroménagers sur : [www.ecosystem.eco/fr/equipement/refrigerateur-congelateur](http://www.ecosystem.eco/fr/equipement/refrigerateur-congelateur)



**SCHMIDT**  
Home SCHMIDT Home

> A retrouver sur : [www.homedesign.schmidt](http://www.homedesign.schmidt)

