

GROUPE
TEISSEIRE

CUISINES TEISSEIRE & TEISSA

GUIDE D'ENTRETIEN



SOMMAIRE

1- Préconisations générales et consignes de sécurité	Page 3
2- Caissons et autres éléments	Page 4
3- Façades	Page 4
4- Plan de travail	Page 6
5- Surfaces vitrées	Page 7
6- Eviers, tables de cuisson, hottes et autres composants	Page 8
7- Petits réglages à faire soi-même	Page 11

Ce guide a été fait spécialement pour vous. Celui-ci vous donnera les conseils utiles pour utiliser et entretenir votre cuisine afin qu'elle reste belle et agréable à vivre le plus longtemps possible.

Nous avons apporté un grand soin à sa fabrication, chaque étape de la vie de votre cuisine est très importante (fabrication, livraison, pose et utilisation).

Le non-respect de cette charte pourra engendrer la perte de garantie. De plus, les cuisines Teisseire déclinent toute responsabilité pour les dommages provoqués par un entretien et une utilisation inappropriée de votre cuisine.

1- Préconisations et consignes de sécurité



Hygrométrie

Un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine. Le bois est une matière naturelle et vivante. Il est concerné par ces variations d'hygrométrie.

- ✓ La bonne hygrométrie est la suivante : **40 à 70%** d'humidité.
- ✓ Veillez à **aérer régulièrement** votre cuisine et en hiver, pensez à utiliser des saturateurs d'eau.



Chaleur et 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.

- ✓ Mettez toujours la hotte en marche **10 minutes avant et après** de cuisiner.
- ✓ **Essuyez** systématiquement **l'eau et la condensation** sur les façades et les côtés des éléments.
- ✓ Pensez à **ouvrir** votre **autocuiseur** sous la hotte en fonctionnement.
- ✗ Ne laissez pas **agir la vapeur et la chaleur** des petits électroménagers (micro-ondes, cafetière, bouilloire ou autres cuiseurs) **sur les éléments**, car ça provoque la dilatation de ces meubles. Lors de son utilisation, placez systématiquement le petit électroménager générant de la vapeur (cafetière, etc...) **sur la partie avant des plans de travail**.



Consignes de sécurité

- ✓ La pose de nos cuisines doit être effectuée par des **poseurs confirmés** avec leur assurance décennale et leur responsabilité civile.
- ✓ L'installation des équipements électriques et sanitaires doit être effectuée 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**.
- ✓ Les cuisines Teisseire sont à utiliser dans des **conditions normales**. Toute **utilisation incorrecte** peut présenter un **risque de blessure** ou de **dommages corporels**.
- ✗ Les enfants ou les adultes ne doivent **jamais escalader** les meubles, les tiroirs, les plans de travail sous **risque de chute** ou de **blessures**.
- ✗ Ne laissez **jamais** des enfants **sans surveillance** dans la cuisine, les appareils électroménagers peuvent être mis en marche par ces derniers.
- ✗ Ne laissez **jamais** entrer un enfant ou un adulte **dans une armoire**, les portes risquent de se **refermer** automatiquement.
- ✗ Ne vous **accrochez pas** aux éléments hauts. Ces éléments risquent de se **décrocher** en cas de surcharge.

2- Caissons et autres éléments

Éléments et autres surfaces mélaminées, stratifiées

✔ **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.

3- Façades

Façades et éléments en bois massif ou plaqué

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

✔ Evitez que les salissures sèchent, éliminez-les immédiatement.

✔ Lavez-les avec un chiffon **humide** (pas trop mouillé), 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.

⚠ 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 ou vernis appliqués. C'est pour cette raison qu'il est absolument important de mettre en marche la **hotte** (avant et après de cuisiner) et d'avoir une bonne **aération**.

Façades et surfaces laquées (brillantes, satinées, mélaminées, stratifiées)

✔ Pour les simples traces : un coup de chiffon doux humidifié à l'eau tiède, séchez immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon doux sans frotter.

✔ Pour toutes les tâches (eau, produits alimentaires, graisse, boissons) : nettoyer simplement avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle puis essuyer avec un chiffon doux/microfibres.

✘ Ne **jamais nettoyer à sec** les façades laquées et brillantes.



Attention (Caissons et Façades)

- Versez toujours le produit d'entretien sur un chiffon et jamais directement dessus.
- Ne traitez qu'un matériau à la fois et si nécessaire protégez les autres.
- Tamponnez une tâche de l'extérieur vers le centre pour éviter qu'elle 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 : dissolvant, acétone, white spirit, essence de pétrole, etc...
- Les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture ("polish").

Tâches	Traitements à suivre
Eau superficielle, goutte séchée	Passez une éponge humide puis essuyez à sec à l'aide d'un chiffon doux
Boissons diverses, tâches d'origine végétale	Frottez avec un chiffon humide puis essuyer à sec à l'aide d'un chiffon doux
Sang, œufs, tâches d'origine animale	Eponge humide avec liquide vaisselle, rincez et séchez avec un chiffon doux
Graisse	Eponge humide avec liquide vaisselle, rincez et séchez avec un chiffon doux
Bougie	Enlevez le maximum avec un bristol, lavez avec un chiffon imbibé d'eau très chaude et essuyer à sec à l'aide d'un chiffon doux

4- Plans de travail

Recommandations d'entretien général pour tous les plans de travail

- ✔ Veillez à **essuyer les plans de travail** après **chaque utilisation** de votre cuisine.
- ✔ **Nettoyez** immédiatement une **tâche 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.
- ✔ Tâches de calcaire sur les surfaces : il faut immédiatement **essuyer, sécher** l'eau, les gouttes d'eau, tout dépôt de liquide stagne sur le plan de travail.
- ✔ Pour les plans de travail structurés : veuillez utiliser une **brosse à poils durs** pour le **nettoyage**.
- ✔ 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** ne **tâche pas**.
- ✘ 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...
- ✘ 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**.
- ✘ Ne **coupez pas** sur le **plan de travail** mais sur la **planche à découper** : malgré sa résistance aux rayures, c'est le seul moyen de les éviter totalement.



Attention

- 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.
- Lors des différents déplacements d'objets ou de la vaisselle en porcelaine, céramique, faïence, ces derniers risquent de laisser des **traces** superficielles de **brillantage**. Ces traces sont **inévitables**, elles ne restreignent en aucun cas les propriétés qualitatives et d'utilisation du produit.
- 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 d'eau dépasse les **250°C**.
- Afin qu'il n'y ait pas de vapeur d'eau sous le plan de travail lors de l'emploi du **lave-vaisselle** provoquant des **gonflements**. Nous vous conseillons de laisser l'appareil fermé pendant **30 minutes après la fin du programme**.

5- Surfaces vitrées

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

- ✔ Veillez au **bon calage** des meubles car il conditionne le réglage des portes.
- ✔ Vérifiez de temps en temps la permanence et la solidité des **fixations, encastremets, coulisses**, etc...
- ✔ Respectez les **charges maxi** préconisées pour les tablettes, vérifiez la solidité de leurs 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**.
- ✔ **Nettoyage courant** : savon ou produits nettoyants pour vitres disponibles dans le commerce, à utiliser avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.
- ✔ En cas de 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.
- ✘ Portes ouvertes : ne prenez pas appui dessus et ne vous accrochez pas pour vous aider à vous relever.
- ✘ N'approchez pas ou n'amenez jamais au contact d'une **flamme**, d'un objet chaud ou brûlant de la surface du verre.
- ✘ Ne frottez pas la surface du verre avec les doigts de la main qui porte une bague (le diamant raye le verre).



Attention

Sont à proscrire :

- Pour les verres imprimés, verres laqués et sablés : tous types de produits abrasifs, crèmes abrasives, l'utilisation de l'alcool, de détachants, de diluants, objets métalliques et poteries céramiques.

6- Eviers, tables de cuisson, hottes, poignées, charnières et autres composants



Attention

Dans cette section, il est conseillé de lire les conseils particuliers des fabricants pour des informations complémentaires.

Sont à proscrire :

- Tous types de produits abrasifs (éponges, tampons, crèmes, poudres, etc...).

Eviers, 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** et donc de **bactéries**.

✔ Il est nécessaire de **l'entretenir** quotidiennement, après chaque utilisation afin **d'éviter** un **encrassement**.

Les éviers en matériaux de synthèse

✔ Les ennemis sont le **tartre** et le **calcaire**. Afin d'éviter qu'ils 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 agir le vinaigre pendant **20 minutes** et rincez à l'eau claire.

✔ S'il y a des abrasions de métal (fonds de casseroles, couverts, etc...), ou des tâches persistantes, comme les fluides colorants (thé, café, jus de fruits, vins, etc...), nettoyez votre **bac** avec une **crème à récurer** classique et une **éponge** et rincez à l'eau claire.

✔ Pour les autres tâches telles que celles laissées par certaines peintures, encres...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 utiliser un produit enrichi en oxygène comme par exemple la **levure chimique pour pâtisserie**. Diluez 10 cuillerées de levure dans 3 litres d'eau dans l'évier et laissez agir toute la nuit.



Attention

Sont à proscrire :

- La soude caustique, l'ammoniaque et le chlore.
- Evitez l'eau de Javel ou des produits anticalcaire vendus dans le commerce, car ils peuvent provoquer une corrosion par piqûre sur votre évier.
- Ne pas laisser des objets métalliques mouillés dans l'évier afin d'éviter une oxydation de la cuve.
- Ne posez pas d'objets chauds sur l'égouttoir, évitez d'utiliser l'égouttoir comme plan de travail.
- Ne posez pas de casseroles sortant du feu (maxi 180°C) sur les éviers en résine.

Table de cuisson vitrocéramique, à induction et gaz

✘ Veillez impérativement à ne jamais laisser brûler **mets sucrés** (par exemple : la 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 salissure plus importantes, telles que les **tâches de calcaire**, d'eau et de **frictions métalliques brillantes** des casseroles, utilisez un **produit de nettoyage pour acier inoxydable** ou de **produits spéciaux pour tables de cuisson**. Enlevez les résidus incrustés lorsque la plaque est encore chaude en utilisant un **racloir à lame de rasoir**.

Hotte aspirante

✔ Nettoyez régulièrement le(s) filtre(s) métallique(s) anti-graisse dans l'évier avec un **produit vaisselle dégraissante**. Si la hotte est installée en recyclage, elle n'évacue pas vers l'extérieur. Elle doit être équipée en plus d'un filtre anti-graisse, d'un filtre à **charbon actif**. Ce filtre doit être **changé régulièrement** pour une efficacité optimale.

⚠ Sauf mention contraire du fabricant, nous vous **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.

Four / lave-vaisselle

✔ Lors du montage du lave-vaisselle, il est nécessaire de faire installer la **bande de protection pare vapeur** qui est livrée avec le lave-vaisselle.

✔ Après 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.



Attention

Sont à proscrire :

- L'utilisation de solvants.

Charnières et autres systèmes d'ouverture

✔ Les charnières et autres systèmes d'ouverture, 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 pièces mobiles en plastique ne nécessitent aucun entretien.

✔ Les ferrures doivent satisfaire l'utilisateur pendant toute la durée de vie du meuble. Pour le nettoyage soit facile à effectuer, nous vous donnons quelques conseils :

- Essuyez avec un **chiffon doux** sans peluche (légèrement humidifié pas mouillé).
- Toujours sécher avec un chiffon.
- Utilisez un produit de nettoyage spécial pour les matières telles que le cuivre, l'inox, etc... sinon nettoyez uniquement à l'eau claire.
- Éliminez immédiatement les salissures quand elles viennent de se produire.

Range-couverts

Tous ces produits sont amovibles et faciles à nettoyer.

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

✔ Tâches tenaces : **alcool ménager** suivi d'un nettoyage avec un **chiffon humide**.



Attention (Charnières et autres systèmes d'ouverture et range-couverts)

Sont à proscrire :

- Nettoyeurs à vapeur.
- Laine de verre ainsi que les produits de nettoyage à base d'acétone, de chlore, de diluants.

Composants en aluminium et profils

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



Attention :

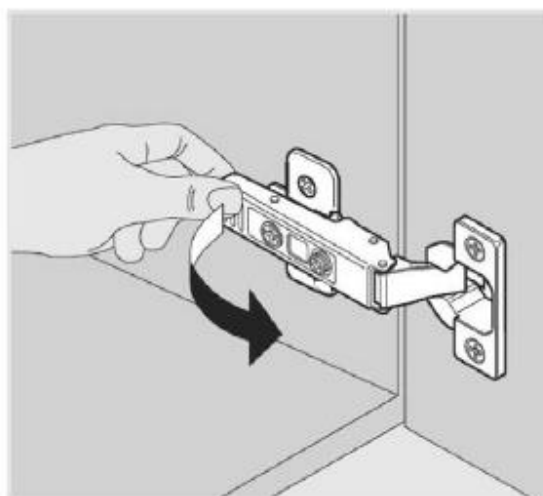
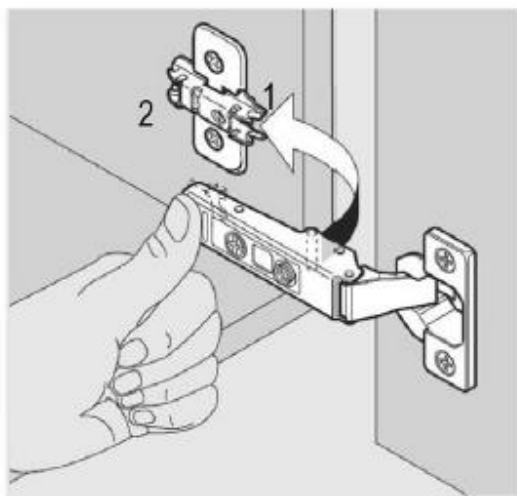
Sont à proscrire :

- L'emploi d'acétone, de vinaigre ou d'ammoniaque et l'emploi de tampons en aciers.

7- Petits réglages à faire soi-même



Pose des charnières



Réglage des charnières

