



# Guide d'entretien

**CO|ME|RA**  
**CUISINES**  
Faites-vous plaisir !

# SOMMAIRE

Introduction .....	2
Préconisations générales .....	3
Nettoyage et entretien .....	5
Conseils et consignes de sécurité .....	9

# INTRODUCTION

## **Vous venez de prendre possession de votre nouvelle cuisine COMERA !**

Nous vous remercions de votre achat et de la confiance que vous nous avez témoigné. Afin de vous accompagner au maximum nous vous remettons ce **guide d'entretien**.

Il vous donnera tous les conseils utiles pour **entretenir et utiliser** votre cuisine au quotidien afin de la garder aussi **belle et agréable** qu'au premier jour.

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

Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à contacter votre magasin COMERA Cuisines ou le service consommateur au 02 51 45 76 08.

Le non respect de la présente notice d'entretien peut engendrer la perte de garantie.

Comera décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par un entretien et une utilisation incorrecte de la cuisine.

# PRÉCONISATIONS GÉNÉRALES

## HYGROMÉTRIE

Veillez à **aérer régulièrement** la cuisine : un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine.

La bonne hygrométrie à respecter se situe entre 40 à 70% d'humidité.

## PRÉCONISATIONS CONCERNANT LA CHALEUR ET L'HUMIDITÉ

### Les meubles

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 meubles et des façades situés à proximité.

✔ Lors de l'utilisation de la table de cuisson, veillez à toujours **faire fonctionner votre hotte**, afin de bien évacuer la vapeur d'eau.

✔ **Essuyez l'éventuelle condensation** sur vos façades et les côtés des meubles hauts



✔ Pensez à ouvrir votre autocuiseur à vapeur sous la hotte en fonctionnement ou dehors. **Ne jamais ouvrir votre autocuiseur sous vos meubles hauts**

✔ Attention également à la vapeur et la chaleur générée par les **petits électroménagers (cafetière, bouilloire..)**. En effet, la vapeur dégagée peut provoquer la **dilatation de ces meubles**. Lors de leur utilisation, placer systématiquement ce type d'électroménager sur la partie avant des plans de travail.

### Les plans de travail

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.

✔ **Pensez au dessous de plat !** Ne pas poser à même sur le plan de travail une casserole ou tout autre plat chaud. Le fond d'une casserole ayant servi à faire bouillir de l'eau peut dépasser 250°C.



✔ **Nettoyez systématiquement l'eau tombée sur le plan**, ne la laissez pas stagner, notamment au niveau de l'assemblage des plans des travail, crédences, et autour de l'évier et de la plaque de cuisson.





**A proscrire :** L'utilisation d'un matériel de nettoyage à vapeur. Attention aussi aux produits détartrant préconisés pour vos cafetières, ils sont à base d'acide et peuvent décolorer vos plans de travail. Dans ce cas, rincez rapidement à l'eau la zone concernée.



## Four, lave-vaisselle et réfrigérateur



Lors du montage du lave-vaisselle, il est nécessaire de poser sous le plan de travail, **la bande de protection pare-vapeur** (fournie avec le lave-vaisselle).



Eviter l'ouverture immédiate de la porte, même partielle en fin de cycle, du lave-vaisselle ou du four, **afin d'éviter un dégagement de chaleur et d'humidité important.**



Après un entretien pyrolyse sur votre four, **attendre 30 mn minimum** avant l'ouverture. En effet, la chaleur risquerait d'endommager les façades et les meubles proches.



**Vérifier les joints d'étanchéité** sur l'électro-ménager, dans le cas où vous réutilisez d'anciens équipements.



**Dégivrer régulièrement le réfrigérateur**, afin d'éviter toute coulure qui pourrait endommager l'armoire frigo. Par précaution, installer sous votre réfrigérateur notre fond aluminium.



Lors du montage de votre réfrigérateur intégré dans un meuble, il est nécessaire de **garantir une bonne circulation d'air haute et basse**. Une grille d'aération est fournie pour s'adapter dans la plinthe.

## Les plaques à découper

Nous vous proposons pour accessoiriser votre plan de travail une plaque à découper en granit. Cette plaque vous permettra d'effectuer des coupes ou d'y déposer des plats chauds. Néanmoins comme tous matériaux des précautions d'usages sont requis ;

La température maximale admissible est de 180°C. Nous vous conseillons donc d'éviter tout choc thermique important.

La découpe de viande ou autres aliments est possible sur la plaque, mais un usage répété ou trop fort peut générer des rayures permanentes en surface.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour connaître la matière des façades de votre cuisine vous pouvez vous reporter à votre facture.

## Intérieur de meubles

Nos meubles sont vraiment très simple d'entretien!

- ✔ **Nettoyer à l'aide d'une éponge humide** ou produit à vitres, puis **bien essuyer avec un chiffon doux et sec.**
- ✔ **Pour les tiroirs (côtés et fond)**, les tiroirs à l'anglaise et autres aménagements de coulissant (ex : meuble pain bouteille, etc...), utiliser de façon courante **une éponge avec de l'eau**. Pour essuyer vous pouvez utiliser un chiffon sec et doux. Pour réaliser un entretien plus approfondi, l'usage d'un produit à vitre est possible.

**Précaution importante : aucun autre produit ne doit être utilisé !**

- ✔ **Pour nos aménagements de tiroirs** (Tapis, range couvert et boîtes...) Nettoyer à l'aide d'une éponge humide ou un produit à vitre, puis bien essuyer avec un chiffon doux et sec.  
**Attention**, éviter de laisser de l'eau stagnante, qui peut détériorer ces produits et en cas de salissures, un nettoyage immédiat permet de faciliter l'entretien. Sinon des marques visibles peuvent être présentes.
- ✘ **A proscrire :**
  - Eponges abrasives et produits à récurer (poudre et crème)
  - Produits diluants : dissolvant, acétone, white spirit...
  - Les produits d'entretien à base de silicone

## Façades et côté des meubles

MATIÈRE	ENTRETIEN	PRÉCAUTIONS
<b>Laque mate et brillante</b>	<b>Utiliser chiffon doux</b> imbibé éventuellement d'eau savonneuse suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux.	Après le retrait du film de protection des façades, ne pas essuyer la matière dans les 48h, de façon à laisser le temps à la laque de durcir en surface et ainsi éviter les micro-rayures.  Après 48h, s'il reste des résidus de colle du film, utiliser un chiffon microfibre sec.  <b>Proscrire tous frottements intenses</b> , qui pourraient provoquer des rayures ou des effets de lustrage.

<p><b>Bois</b></p> <p><b>Stratifié mat et brillant</b></p> <p><b>Mé laminé, mat, structuré et brillant</b></p>	<p><b>Chiffon doux imbibé</b> éventuellement d'eau savonneuse, ou d'eau légèrement vinaigrée (vinaigre blanc), suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux.</p> <p>Nettoyer dans le sens du décor.</p>	<p>Pour les façades avec cadre éviter l'eau stagnante qui pourrait provoquer une dégradation irréversible. Bien essuyer les façades.</p> <p><b>Proscrire tous frottements intensifs</b>, qui pourraient provoquer des rayures ou des effets de lustrage.</p>
<p><b>Acrylique</b></p>	<p>Chiffon doux imbibé d'eau légèrement vinaigrée (vinaigre blanc), suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux.</p> <p>Il est conseillé d'utiliser une fois par an votre kit polish.</p>	<p>Après le retrait du film de protection des façades utiliser le kit de polishage fourni qui permettra une meilleure résistance aux rayures dans le temps et apportera une brillance optimum de vos façades.</p> <p><b>Ne jamais utiliser de produit à base d'alcool (ex : produit à vitre).</b></p>
<p><b>Stratifié velouté mat Fénix®NTM</b></p>	<p>Pour éliminer une tâche, l'utilisation d'une éponge magique en mélamine peut suffire.</p> <p>Si la première étape n'est pas suffisante, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau chaude additionné d'un détergent doux (ex produit vaisselle), laisser évaporer l'eau. Ensuite les traces restantes s'éliminent avec l'éponge magique.</p>	<p>Pour un entretien spécifique l'utilisation de solvants aromatiques non agressifs (acétone) est recommandée en faible dilution.</p>
<p><b>Vitrines</b></p>	<p>Produit nettoyant pour vitres, suivi d'un essuyage soigneux au chiffon sec</p>	<p>Ne jamais utiliser pour les verres imprimés, laqués et opaque : les produits abrasifs, alcool, détachants et diluants.</p>
<p><b>Façades spécifiques en aluminium</b></p>	<p><b>Chiffon doux</b> imbibé d'eau légèrement vinaigrée (vinaigre blanc), suivi d'un essuyage soigneux au chiffon doux.</p>	



### A proscrire :

- Eponges abrasives et produits à récurer (poudre et crème)
- Produits diluants : dissolvant, white spirit, l'éthanol non dénaturé à 48%, l'acétone ...
- Les produits d'entretien à base de silicone
- Utilisation de produits à base d'alcool pour les façades laquées et acrylique.

## Plans de travail en stratifié

Le plan de travail stratifié **est un matériau très résistant** ; néanmoins, quelques précautions sont à prendre afin de conserver son esthétisme initial :



**Ne pas couper directement sur le plan de travail** : utiliser une planche à découper.



Ne **jamais poser directement sur vos plans de travail** une casserole chaude ou un plat sortant du four, utiliser systématiquement un sous-plat.



Nettoyer à l'aide d'une **éponge humide** avec du produit à vitre ou du produit vaisselle, puis **bien essuyer avec un chiffon doux et sec**.



En cas de traces résistantes sur les stratifiés extra mat Fénix<sup>®</sup> NTM, **utiliser une éponge en mousse de mélamine** (type « éponge magique »). Pour plus d'information voir le tableau ci-dessus concernant les façades partie « stratifiés veloutés mat Fénix ».



### A proscrire :

- Les produits acides comme les produits utilisés pour détartre les cafetières.

- Vous risquez de tâcher durablement votre plan de travail.
- L'eau stagnante, notamment au niveau de l'assemblage des plans de travail, crédence, évier et plaque de cuisson.
- Ne jamais utiliser le côté tampon jex de l'éponge.

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

**Attention** : lors des différents déplacements d'objets ou vaisselle en porcelaine, céramique ou 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.

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

## Poignées et boutons

Utiliser tout simplement **un chiffon doux ou une éponge humide** avec si besoin un produit nettoyant pour la vaisselle en faible quantité ou du savon, et **essuyer avec un chiffon doux**.



### A proscrire :

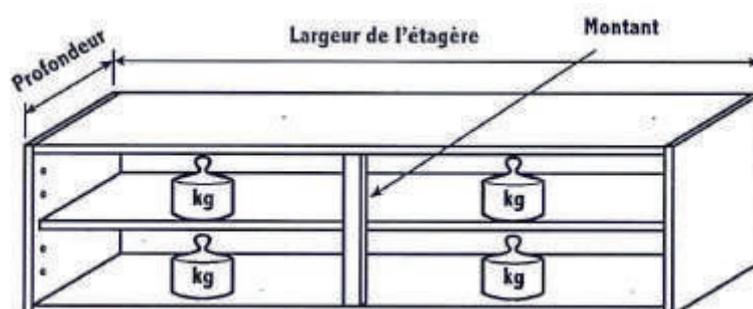
- Produits et détergents agressifs ou abrasifs (les produits en poudres notamment)
- Produits diluants : dissolvant, acétone, white spirit...
- Tampons en acier, éponge côté vert (« scotch brite »)
- Dans tous les cas, éviter de frotter énergiquement, vous risquez de rayer vos surfaces ou d'enlever le verni.

## Plinthes et piétements

Passer doucement le balai ou l'aspirateur, afin d'éviter des rayures et des coups.

## NOTION DE CHARGES SUR NOS PRODUITS

Charge (répartie uniformément) sur étagère, tablette et fond de meuble.



# CONSEILS ET CONSIGNES DE SECURITÉ

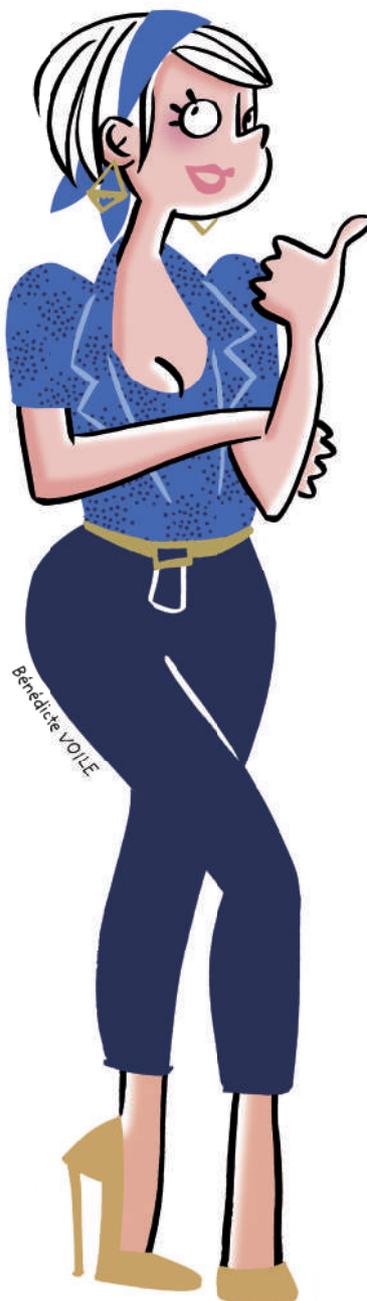
Le tableau ci-dessous indique la charge maximale qu'il est possible de mettre sur chaque étagère et chaque fond de meuble. Ce tableau reprend l'ensemble des dimensions de nos meubles Hauts et bas suspendus abattants.

Profondeur de nos meubles	LARGEUR 15 cm	LARGEUR 30 cm	LARGEUR 40 cm	LARGEUR 45 cm	LARGEUR 50 cm	LARGEUR 60 cm	LARGEUR 80 cm	LARGEUR 90 cm	LARGEUR 100 cm	LARGEUR 120 cm (2 structures)	LARGEUR 120 cm avec montant	LARGEUR 150 cm avec montant	LARGEUR 180 cm (2 structures)
37 cm	2 Kg	5 Kg	8 Kg	9 Kg	10 Kg	11 Kg	15 Kg	18 Kg	20 Kg	11 Kg x 2			18 Kg x 2
45,5 cm		8 Kg		11 Kg		15 Kg	23 Kg				31 Kg	39 Kg	
59 cm				15 Kg		21 Kg	28 Kg	31 Kg					

Il est impératif de respecter ces consignes et les poids de chargement afin d'éviter tout cintrage des fonds et des étagères de meuble. Le respect de ces consignes garantit la longévité de votre cuisine et son utilisation en toute sécurité pour votre famille.

Vous avez désormais toutes les astuces pour bien entretenir votre cuisine COMERA et lui assurer de belles années, Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments dans votre cuisine et n'oubliez pas ...

# Faites-vous plaisir !



CO|ME|RA  
CUISINES  
Faites-vous plaisir !