



**Y'a pas photo,
elle reste
comme neuve.**

Guide d'entretien

SoCoo'c

Des cuisinistes pas comme les autres

MISE À JOUR JANVIER 2023

Ça y est ! Votre cuisine est installée et vous avez déjà concocté de bons petits plats.

Il est maintenant important de bien l'utiliser et l'entretenir pour la préserver dans le temps.

Dans ce guide, nous vous apportons conseils d'entretien et astuces d'utilisation pour que votre cuisine reste aussi belle qu'au premier jour.

GARANTIE

5 ANS

Meubles
& mécanismes

GARANTIE

25 ANS

Charnières
& coulisses

Nos cuisines sont faites pour durer et endurer votre quotidien !

Meubles, plan de travail, électroménagers... ils sont soumis chaque jour à rude épreuve ! Chez SoCoo'c, les garanties aussi ont la vie dure :

- Meubles et leurs mécanismes : 5 ans
- Charnières et coulisses : 25 ans
- Mitigeurs : 2 et 5 ans selon le modèle
- Éviers : entre 2 ans et à vie selon le modèle
- Électroménagers : durée selon la garantie fournisseur.

Un doute ? Facile !

Le détail de vos garanties sont consultables sur votre bon de commande SoCoo'c !

**Suivez
le guide !**

Les astuces pour une cuisine super clean

Avant de vous donner les conseils d'entretien pour chacun des éléments de votre cuisine, on vous partage les bons réflexes à avoir de manière générale pour garder votre cuisine éclatante !

+ Un environnement trop humide ou trop sec peut altérer votre cuisine. Votre pièce doit être normalement ventilée. Les bouches d'aération ne doivent pas être obstruées pour laisser l'air circuler. Veillez à aérer régulièrement votre cuisine pour respecter une hygrométrie entre 40 et 70 %. La température de la pièce doit également rester au-dessus de 0 °C pendant vos absences.

À faire

Concernant le nettoyage, la plupart des éléments de votre cuisine se nettoient à l'eau savonneuse avec un chiffon microfibre ou une éponge. Utiliser des produits doux, type vinaigre blanc qui est un produit antibactérien, anticalcaire et écolo. Rincer systématiquement et sécher immédiatement.

À ne pas faire

Éviter l'utilisation d'éponges abrasives (côté vert de l'éponge), de crèmes à récuser ou de produits anticalcaires, qui risquent d'endommager votre cuisine.



Les meubles

K.O. les taches !

+ Mollo avec l'eau

L'excès d'humidité et votre cuisine ne font pas bon ménage ! Voici quelques conseils pour éviter l'humidité et préserver votre cuisine !

- Pensez à bien essuyer l'eau qui peut couler sur vos façades et vérifiez qu'elle ne s'infiltre pas dans les tiroirs et coulissants.
- Vos façades n'aiment pas l'humidité prolongée ! Evitez de faire sécher vos torchons contre une façade... et tout le monde fera bon ménage.
- Vos appareils électroménagers peuvent créer de la vapeur qui se condense sur les surfaces à proximité. Il faut donc éviter de les placer sous les meubles hauts ou au contact des meubles. Et on essuie toute condensation qui traînerait sur un meuble.
- Pour une meilleure efficacité, faites fonctionner votre hotte 10 minutes avant de démarrer la cuisson, vous créerez ainsi un courant d'air qui entraînera les odeurs de cuisson et la vapeur.



Pour enlever les traces de doigts sur les façades noires, utilisez une éponge magique, une éponge avec du liquide vaisselle ou du produit à vitres.

À faire

- Utiliser des produits doux comme du savon et de l'eau ou du vinaigre blanc.
- Rincer et essuyer avec un chiffon sec.
- Pour utiliser un produit plus fort, tester sur une partie peu ou non visible afin de vous assurer que le produit n'abîme pas le matériau. Rincer à l'eau claire et essuyer bien.

À ne pas faire

- Laisser sécher des liquides ou de la nourriture sur vos façades complique leur nettoyage.
- Le côté vert de l'éponge marque vos meubles.
- Les produits anticalcaires et abrasifs peuvent altérer les revêtements des façades s'ils ne sont pas immédiatement rincés à l'eau claire et essuyés.
- Les détergents contenant des particules abrasives comme les crèmes à récuser sont à bannir.



Les meubles

Matériau : adoptez le geste qu'il faut



Trucs & astuces

Pour retrouver facilement le matériau de vos façades :

Matériau	Nom de la façade indiqué sur votre bon de commande
Mé laminé	MEZZO, MELT, MUSE
Stratifié	SOGIA
PET	PIKY, PILA
Laqué Mat	LOSSY
Verre	PILA, NOCTY, GLASSY



Mé laminé et stratifié

Les poussières, salissures légères et traces de doigts disparaissent avec un produit pour vitres ou simplement de l'eau savonneuse. Dans ce dernier cas, rincez rapidement à l'eau claire à l'aide d'un chiffon microfibre humide puis séchez avec un chiffon doux.

Il existe également le produit d'entretien SoCoo'c spécial stratifié, qui vous permettra d'entretenir au mieux vos façades (réf. MRES).



Pour les traces de crayon, stylo-bille, feutre, rouge à lèvres, peinture, utilisez de l'acétone puis rincez et séchez immédiatement. Attention, l'acétone est à utiliser avec modération sur le stratifié et déconseillé sur le coloris "noir structuré".



PET

Le PET est une matière plastique, il est donc conseillé d'utiliser de l'eau savonneuse puis d'essuyer avec un chiffon microfibre.

Les solvants (acétone, alcool, trichloréthylène) sont à proscrire ainsi que les frottements à sec qui risquent de charger en électricité statique les façades, et donc d'attirer plus rapidement la poussière et la saleté.



Les meubles

Matériau : adoptez le geste qu'il faut

+ Verre

Les façades vitrées se nettoient comme toutes les vitres avec du produit spécial vitres. Pour les portes vitrées à cadre, évitez de laisser couler le produit dans les rainures et le cadre métallique, ce qui provoquerait des dommages.

+ Mélaminé verni brillant et laqué mat

Voici quelques conseils pour entretenir au mieux vos façades brillantes et laquées :

- pour les simples traces : un coup de chiffon microfibre humide ou du coton hydrophile humide suffit,
- pour toutes les taches (d'eau, de produits alimentaires...) une seule consigne : nettoyez simplement avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis essuyez avec un chiffon microfibre ou du coton hydrophile, et c'est fini !

 **Les surfaces brillantes et laquées sont sensibles aux produits agressifs, elles craignent de nombreux produits domestiques et solvants organiques qui peuvent causer des micro-rayures. N'appliquez pas de cire ou autre produit encaustique au risque d'encrasser les portes. N'utilisez pas de solvants, d'acétone et d'essence.**

Ne nettoyez jamais à sec les façades laquées et brillantes ! Les frottements et surtout les frottements à sec sont à proscrire, ils vont rayer les façades.



Les meubles

Pas de pitié pour les taches !

Pour envoyer vraiment les tâches au placard, pensez à rincer chaque produit ou surface après nettoyage.



Conseillé



Déconseillé

FAÇADES	TYPES DE TACHES	Eau savonneuse	Produit à vitres	Alcool à brûler	Raviveur de stratifié Ref. MPES	Acétone	Eau Ecarlate	Vinaigre blanc	RECOMMANDATIONS IMPORTANTES
Mélaminé	Traces de colle (scotch/étiquette/chants)								Ne pas utiliser de produits à base d'alcool.
	Traces d'encre (étiquette)								
	Traces grasses								
Mélaminé vernis Brillant	Traces de colle (scotch/étiquette/chants)								Après le nettoyage, s'il reste des traces, utiliser du produit à vitres. Ne pas laisser agir, ne pas insister, et sécher rapidement.
	Traces grasses								
Stratifié	Traces de colle (scotch/étiquette/chants)								Ne pas utiliser l'acétone sur le coloris "noir structuré"
	Traces d'encre (étiquette)								
	Traces grasses								
	Traces de calcaire								
PET	Traces de colle (scotch/étiquette/chants)								
	Traces d'encre (étiquette)								
	Traces grasses								
Laque mate	Traces de colle du film de protection								Utiliser du coton hydrophile. Ne pas appuyer et ne pas insister.
	Traces grasses								
Verre	Traces de colle (scotch/étiquette...)								
	Traces grasses								



Psssst...

regardez sur votre bon de commande !



MÉLAMINÉ : MEZZO, MELT, MUSE

STRATIFIÉ : SOGIA

PET : PIKY, PILA

LAQUÉ MAT : LOSSY

VERRE : PILA, NOCTY

Les plans de travail

L'eau, un mauvais plan

+ Mollo avec l'eau

Comme pour les meubles, l'humidité est un ennemi pour votre plan de travail mais pas de panique ! Il suffit d'appliquer ces quelques conseils.

- Lorsque l'on cuisine ou que l'on nettoie son plan de travail, il arrive souvent que de l'eau stagne autour de l'évier, de la plaque de cuisson, et au niveau des joints. Pensez à toujours bien essuyer votre plan de travail pour éviter que l'humidité le fasse gonfler ou que l'eau pénètre dans les joints au niveau des assemblages.
- Pensez à essuyer l'eau qui pourrait couler sur votre plan de travail lors de l'utilisation de bouilloires, machines à café, ou lors de l'arrosage de vos plantes.
- Faites sécher votre éponge humide sur votre évier ou dans un range éponge plutôt que sur votre plan de travail.
- Veillez à ce que vos torchons humides ne sèchent pas sur votre plan de travail.
- Lorsque le cycle de votre lave-vaisselle est terminé, attendez 30 minutes avant de l'ouvrir ce qui équivaut au temps de refroidissement complet de votre appareil. En effet, la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture risquerait de faire gonfler le plan de travail.

En prévention, il est conseillé d'installer un pare vapeur au niveau du lave-vaisselle, généralement inclus avec le lave-vaisselle. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez le commander auprès de votre magasin SoCoo'c. (Réf. ADALU).

À faire

- Utiliser des produits doux comme du savon et de l'eau (entretien quotidien).
- Nettoyer avec du vinaigre blanc pour désinfecter, dégraisser, détartrer. C'est plus écologique ! (entretien mensuel)
- Rincer et essuyer avec un chiffon sec.
- Utiliser un dessous de plat sur votre plan de travail pour déposer les casseroles ou les plats chauds.

À ne pas faire

- Laisser sécher des liquides ou de la nourriture sur votre plan de travail complique leur nettoyage.
- Nettoyer avec le côté vert de l'éponge risque d'abîmer la surface de votre plan de travail.

Les plans de travail

Évitez les coups de chaud !

+ Chaud devant

La chaleur peut également abîmer votre plan de travail.

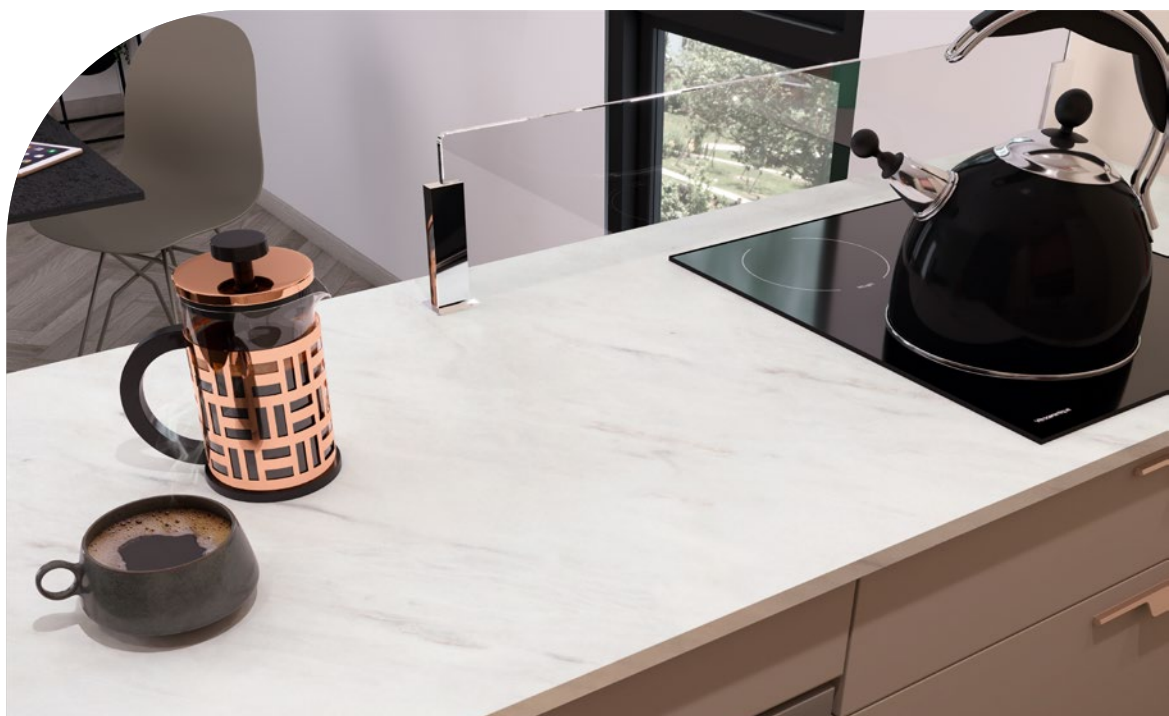
- Les plans de travail ont une résistance limitée à la chaleur et ceux-ci ne sont pas garantis contre les brûlures. Pour information, le fond d'une casserole ayant servi à faire bouillir de l'eau dépasse 250 °C, un plan de travail résiste à une température maximale de 180 °C. Pour éviter les risques de brûlures, ne posez pas de casseroles ou de plats chauds directement sur le plan de travail mais plutôt sur un dessous de plat.
- Pour les fours placés dans un meuble bas, pensez à fermer votre porte de four après utilisation pour que la chaleur ne détériore pas le plan de travail.

À faire

- Utiliser une planche à découper est indispensable pour découper vos aliments, le plan de travail n'est pas fait pour ça.
- Si vous déplacez des objets sur votre plan de travail, penser à les soulever (caisse en plastique, pile d'assiettes...), au risque de le rayer.

À ne pas faire

- Utiliser des produits anticalcaires et abrasifs qui peuvent altérer la surface du plan de travail.



Les plans de travail

Planchez sur les bons gestes du quotidien



Plan stratifié

Facile d'entretien, le stratifié est la matière idéale des plans de travail.

- Pour l'entretien quotidien, nettoyez avec de l'eau savonneuse puis rincez et essuyez avec un chiffon sec.
- Pour les taches rebelles, vous pouvez aussi utiliser le produit d'entretien SoCoo'c (Réf. MRES).



Plan So'Quartz, Quartz et Naturaplan

Les plans en quartz sont composés d'un mélange à plus de 90 % de quartz et le reste de résine polyester et pigments. Durs et uniformes, ces plans ont une grande résistance aux rayures. Ils ne sont pas poreux, ce qui garantit une hygiène parfaite.

- Un simple entretien quotidien sur les surfaces mates et brillantes suffit à maintenir leur aspect d'origine. Pour cela, nettoyez avec de l'eau savonneuse puis rincez et essuyez avec un chiffon sec.

Les accessoires

Petits détails contre grosse pagaille

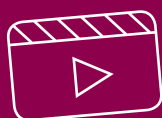
+ Les socles

Lors du passage de la serpillière, l'eau peut abîmer les socles, essuyez-les bien avec un chiffon sec.

N'oubliez pas de nettoyer derrière les socles de temps en temps, c'est simple il vous suffit de tirer les clips, ce qui vous permettra d'enlever les socles.

Pour voir l'astuce en vidéo, rendez-vous à la 6e minute du tuto "Je pose un socle de cuisine pour angle rentrant en vidéo".

**Le tuto
en vidéo !**



Nos tiroirs supportent un poids maximum de...

- 35 kg pour des coulissants de 40 à 60 cm.
- 70 kg pour des coulissants de 80 cm et plus.

Ne les surchargez pas, ne vous appuyez pas dessus et ne laissez pas les enfants se suspendre.

+ Les tiroirs et coulissants

Les poussières, salissures légères et traces de doigts disparaissent avec un simple nettoyant pour vitres, ou de l'eau savonneuse.

Dans ce cas, rincez rapidement à l'eau claire à l'aide d'un chiffon microfibre humide, puis séchez avec un chiffon doux. Il existe aussi le produit d'entretien SoCoo'c (réf. MRES).

Ne laissez pas de liquides stagner au fond des tiroirs et coulissants. Nettoyez régulièrement vos tiroirs. Pour un nettoyage facilité, chez SoCoo'c vous pouvez déclipser les façades des tiroirs grâce au petit "loquet" situé dessous.

Pour voir l'astuce en vidéo, rendez-vous sur notre vidéo "J'installe mes façades de tiroirs et coulissants".

**Le tuto
en vidéo !**



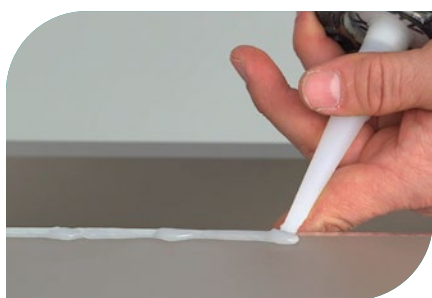
Les accessoires

Petits détails contre grosse pagaille

+ Les joints

Contrôlez l'état de vos joints en silicone : il faut savoir que les joints d'étanchéité ont une durée de vie limitée.

Pensez à vérifier leur état et à les refaire si besoin (utiliser du silicone antifongique uniquement).



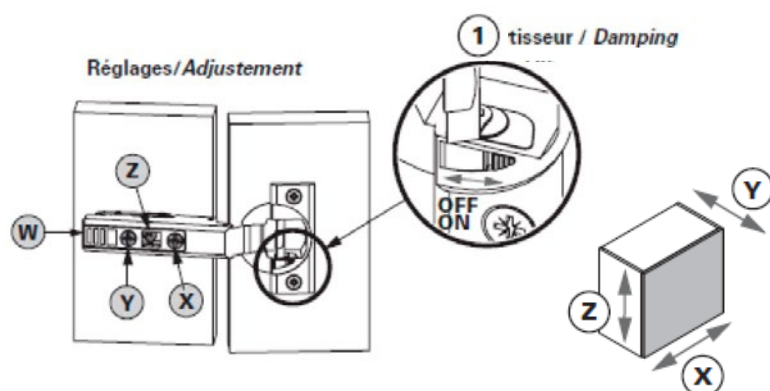
+ Les charnières

Les charnières sont des éléments mobiles très sollicités.

Elles ne nécessitent aucun entretien ni graissage particulier.

En revanche, si vous constatez que les façades ont bougé (ne vous inquiétez pas, cela est normal avec le temps), n'hésitez pas à régler les charnières de nouveau.

Les façades se règlent en hauteur, largeur et profondeur suivant le schéma ci-dessous :



+ Les poignées



À faire

- Pour l'entretien, utiliser une éponge avec du liquide vaisselle, rincer et essuyer avec un chiffon sec.

À ne pas faire

- Attention aux produits abrasifs qui peuvent abîmer vos poignées et créer de l'oxydation.
- Vos façades n'aiment pas l'humidité prolongée ! Evitez de faire sécher vos torchons contre une façade.

Pour voir l'astuce en vidéo, rendez-vous sur notre tuto "J'installe mes façades de tiroirs et coulissants".

Le tuto
en vidéo !



W : Déclipsage
X : Réglage en largeur
Y : Réglage en profondeur
Z : Réglage en hauteur

Les électroménagers

Débranchez les mauvaises habitudes



Trucs & astuces

L'entretien des électroménagers peut être différent d'une marque à une autre. N'hésitez pas à prendre du temps pour lire les notices d'utilisation et d'entretien de vos fournisseurs d'électroménagers. Vous trouverez mille et une astuces pour vous faciliter la vie et leur assurer une durée de vie maximale.



Le lave-vaisselle

- N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle et le refroidissement complet. Vous éviterez ainsi un excès de vapeur sous le plan de travail, ce qui risquerait de faire gonfler le plan et de décoller les chants.
- Il est conseillé d'installer un pare vapeur sur la surface du plan de travail, au niveau du lave-vaisselle, généralement inclus avec le lave-vaisselle. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez le commander auprès de votre magasin SoCoo'c. (Réf. ADALU)
- Il est déconseillé de monter sur la porte du lave-vaisselle en position ouverte.



Le réfrigérateur

- Tout d'abord, il faudra vérifier qu'il soit parfaitement de niveau.
- Vérifiez régulièrement que le trou de récupération de l'eau de dégivrage soit bien dégagé.
- Si besoin, débouchez-le avec un fil de fer fin ou une baguette souvent fournie avec votre réfrigérateur.
- Pour l'entretien mensuel de votre réfrigérateur, nettoyez l'intérieur à l'aide de vinaigre blanc puis rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon microfibre.



Les électroménagers

Débranchez les mauvaises habitudes

+ Le four

- Tout comme le lave-vaisselle, évitez de laisser la porte entrouverte après utilisation.

+ La plaque de cuisson

- Veillez à ne jamais laisser d'aliments ou de liquide sur votre plaque de cuisson chaude ! 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 des taches de calcaire, d'eau et de traces (dûes aux frictions des casseroles), utilisez des produits spéciaux pour tables de cuisson. Attention, faites-le lorsque la plaque est froide.

+ La hotte aspirante

- Pensez au nettoyage régulier des filtres métalliques anti-graisse. Si votre hotte est installée en recyclage d'air, elle doit être équipée d'un filtre à charbon. Pour une efficacité optimale, ce filtre doit être changé tous les 6 mois à 1 an en fonction du modèle et de son utilisation.
- Afin de protéger les meubles adjacents à la hotte, SoCoo'c préconise la pose de protections inox (Réf. PAHIX). Sans ces protections, la garantie ne pourra s'appliquer si les côtés des meubles se dégradent.



Trucs & astuces

Pour une meilleure efficacité, allumez votre hotte 10 minutes avant de démarrer la cuisson, vous créerez ainsi un courant d'air qui entraînera les odeurs de cuisson et la vapeur.

De même, arrêtez-la 5 minutes après la fin de la cuisson.



L'évier et le mitigeur

Jetez-vous à l'eau

L'évier est un élément de votre cuisine très sollicité. Ainsi, il est conseillé de protéger tous les matériaux d'éviers, qu'ils soient en inox, en résine ou en granit contre les dépôts de saleté et de calcaire.

Il est nécessaire de suivre les préconisations du fabricant pour un meilleur entretien et pour profiter durablement de votre évier. Nous vous donnons tout de même quelques conseils en fonction du matériau de votre évier.

À faire

- Nettoyer quotidiennement votre évier avec une éponge imbibée de produit vaisselle, essuyer ensuite avec un chiffon sec.
- Une fois par semaine, nettoyer avec du vinaigre blanc qui permet de le désinfecter et également d'enlever le calcaire qui peut commencer à se déposer.

À ne pas faire

- Attention, les taches de jus de fruit, de thé ou café par exemple peuvent colorer votre évier. Rincer votre évier après usage.
- Il est déconseillé de couper des aliments sur un évier, utiliser systématiquement une planche à découper.
Ne pas poser d'éléments chauds sur un évier, utiliser un dessous de plat.



L'évier et le mitigeur

Evitez les débordements

+ Evier en Inox

- Les éviers en inox sont très sujets aux dépôts de calcaire.
- Nettoyez très régulièrement avec du vinaigre blanc.
- Si des taches de calcaire sont présentes, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre blanc chaud. Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes, rincez à l'eau claire et essuyez rapidement avec un chiffon.
- Attention à l'utilisation de l'eau de Javel ou des produits anticalcaires vendus dans le commerce qui peuvent provoquer une corrosion par piqûre sur votre évier.



Sont à proscrire : tous types de produits abrasifs, éponges abrasives et brosses en inox sous peine de rayer l'évier.
Ne pas utiliser de chlore, ne pas laisser d'objets métalliques mouillés dans l'évier afin d'éviter une oxydation de la cuve.



+ Evier en Résine (SMC)

- Nettoyez quotidiennement votre évier avec une éponge imbibée de produit vaisselle, essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- Dégraissez l'évier avec une éponge imprégnée de vinaigre blanc, et pensez à rincer.

L'évier et le mitigeur

Evitez les débordements

+ Evier en Granit ou Céramique

- Nettoyez quotidiennement votre évier avec une éponge imbibée de produit vaisselle, essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- Nettoyez et dégraissez l'évier avec une éponge imprégnée de vinaigre blanc, et pensez à rincer.

 **Ne pas utiliser de produit d'entretien type crème à récurer ni d'éponge en inox, ou de produits à base d'acide citrique et de chlore.**



+ Mitigeur

- Préservez la surface de votre mitigeur grâce à un entretien tout en douceur. N'utilisez jamais de produits abrasifs, ni le côté vert de votre éponge. Assurez un nettoyage quotidien avec un simple chiffon doux pour éviter la formation de taches de calcaire. Nous vous préconisons également le vinaigre blanc.
- Vérifiez de temps en temps que votre mousseur ne soit pas obstrué par du calcaire ou des impuretés. Si tel est le cas, dévissez-le et faites-le tremper dans un verre de vinaigre blanc.
- Si vous constatez un goutte à goutte au niveau du mousseur, changez le corps de la cartouche. En revanche, si votre mitigeur fuit, les joints sont à changer. Changer ces deux pièces permet d'éviter la détérioration et le remplacement du mitigeur à terme.



Des pictos pas rigolos mais à connaître...

Attention aux produits que vous utilisez lors de l'entretien de votre cuisine.
Voici un explicatif des pictos que vous retrouvez sur les produits d'entretien :



Risque d'intoxication en cas de pénétration dans l'organisme par le nez, la bouche ou la peau. Agit comme un poison ; risques aigus ou chroniques.

Exemple : eau de Javel

Utilisée avec des produits d'entretien contenant de l'acide ou de l'ammoniaque, détartrant, nettoyant WC, antirouille, un dégagement gazeux survient (chlore) et peut provoquer des effets tels que l'irritation des muqueuses et des yeux, des maux de tête, des nausées, etc.



S'enflamme à proximité d'une flamme ou d'une étincelle.



Nocif pour l'environnement.



Les effets toxiques peuvent entraîner la mort (par inhalation, ingestion ou pénétration cutanée, même en petites quantités).



Risque de brûlures en cas de projection (action destructrice). Contient des substances à caractère acide et peut, en cas de contact avec la peau, causer des irritations et des brûlures.

Exemple : nettoyant salle de bain et WC (gel liquide)



La sécurité pour les enfants 5 conseils qui ne comptent pas pour du beurre

- Ne laissez pas les queues de casseroles dépasser du plan de cuisson.
- Débranchez les appareils électriques comme les mixeurs par exemple.
- Rangez tous les objets coupants dans un même endroit inaccessible pour les enfants.
- Ne modifiez pas le contenu d'un récipient contenant un produit d'entretien dangereux.
- Rangez les allumettes et les briquets hors de portée des enfants.

**Une cuisine
qui dure grâce
aux conseils
qui assurent...**

**À vous
de jouer !**



Des cuisinistes pas comme les autres