



Beaulieu cuisine
50 rue du 18 juin
17138 Puilboreau
05.46.68.95.99
contactbeaulieucuisines@gmail.com

2026

GUIDE D'ENTRETIEN

Cuisines - Sanitaires - Électroménagers



www.cuisines-beaulieu.com



GUIDE D'ENTRETIEN

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre cuisine et nos équipements électroménagers. Maintenant que votre installation est en place, nous vous accompagnons avec ce guide afin de vous aider à préserver la qualité et la longévité de vos équipements.

Ce livret a été conçu pour vous accompagner dans l'utilisation de votre nouvelle cuisine. Vous y trouverez des conseils pratiques, des astuces d'entretien, ainsi que des instructions détaillées pour tirer le meilleur parti de vos appareils électroménagers.

Nous espérons que votre nouvelle cuisine vous apportera entière satisfaction et qu'elle deviendra un lieu de convivialité et de créativité culinaire. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou besoin d'assistance. Notre équipe se tient à votre disposition pour vous aider à profiter pleinement de votre investissement.

Encore une fois, merci pour votre confiance. Nous vous souhaitons de merveilleux moments culinaires dans votre nouvelle cuisine.

Cordialement,



Beaulieu cuisines

Ce guide a pour but de vous accompagner dans l'entretien et l'utilisation optimale de votre cuisine. **Veuillez noter que le non-respect de ces consignes entraîne l'annulation de la garantie.** Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un entretien inapproprié ou du non-respect des règles de sécurité mentionnées.



Guide d'entretien : Protéger vos meubles contre l'humidité et la chaleur

L'exposition répétée à la vapeur d'eau (cuisson, lave-vaisselle, Robot cuiseur, douche) et à la chaleur (four) peut provoquer le décollement des bordures (chants) et des façades de vos éléments de cuisine. Voici comment éviter ces dégradations :

1. Maîtriser l'évacuation de la vapeur :

- Anticipez : Allumez votre hotte quelques minutes avant de commencer à cuisiner pour créer un flux d'air efficace.
- Ciblez : Si vous utilisez un autocuiseur ou une cocotte-minute, ouvrez-le impérativement sous la hotte en fonctionnement.
- Maintenez : Laissez la hotte tourner pendant toute la durée de la cuisson.

2. Gérer le petit électroménager :

- Éloignez le danger : ne placez jamais une cafetière, une bouilloire ou tout autre appareil électroménager produisant de la vapeur sous un meuble haut. La vapeur fait dilater les matériaux.
- Positionnez : Placez ces appareils sur le bord avant du plan de travail pour que la vapeur s'échappe vers le centre de la pièce plutôt que vers les façades.

3. Les bons réflexes de nettoyage :

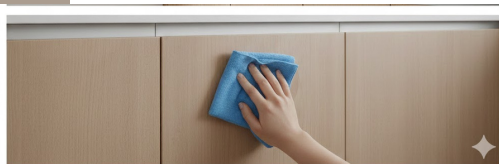
- Séchez immédiatement : Dès que vous remarquez de la condensation ou des gouttes d'eau sur les côtés ou les façades de vos meubles, essuyez-les avec un chiffon sec.



1. Maîtriser l'évacuation de la vapeur



2. Gérer le petit électroménager



3. Les bons réflexes de nettoyage



Les surfaces de qualité supérieure d'une cuisine sont en principe très faciles d'entretien. Afin de garantir la qualité et la durée de vie de votre nouvelle cuisine pendant de nombreuses années, nous vous recommandons de l'entretenir malgré tout régulièrement, et surtout correctement. Pour ce faire, nous recommandons d'utiliser les produits de nettoyage pour façades et caissons testés et approuvés par STUDIO DESIGN .

Ci-après, les recommandations d'entretien que vous devrez respecter :

- Toujours utiliser des nettoyants ménagers non agressifs, solubles à l'eau, qui selon l'information du produit sont spécialement prévus pour les meubles de cuisine.
- L'utilisation de toute substance contenant des solvants ou de l'alcool.
- Éviter à tout prix d'utiliser des produits lave-vitres, ceux-ci contenant des substances à teneur de solvant !

Quel que soit le type de façade acheté, brillante ou matière synthétique ultra mate, prière de ne jamais utiliser de substances chimiques agressives, telles que récurants ou solvants. Il en est de même pour les poudres abrasives, la paille de fer ou les éponges à récurer, car celles-ci détériorent si fortement la surface que toute retouche est ensuite impossible.

Utiliser un chiffon doux, non pelucheux, une peau de chamois ou une éponge douce. Studio Design recommande le chiffon Premium pour une propreté sans trace ni strie.





N'utiliser ni chiffons microfibrés, ni gommes anti-salissures. Ces articles contiennent souvent de fines particules abrasives qui risquent de rayer les surfaces.

- Éliminer toujours toutes les traces de salissures aussi vite que possible. Les taches fraîches sont plus faciles à traiter et peuvent ainsi être totalement enlevées dans la plupart des cas.

Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur, ni d'eau courante au jet !

- Après le nettoyage, essuyer toutes les surfaces en veillant à ce qu'elles soient toujours bien séchées.

Éviter toujours de trop humidifier les surfaces en utilisant des chiffons trop mouillés ou en favorisant la formation de vapeur pendant et après la cuisson.

Veiller toujours à maintenir les surfaces bien sèches ! L'eau stagnante et autres liquides répandus risquent d'être à l'origine de dommages permanents !

- Il conviendra de tenir compte des recommandations d'entretien individuelles en fonction du type de matériau utilisé. C'est pourquoi vous devrez absolument respecter aussi les recommandations d'entretien spéciales concernant votre cuisine.

- **Pour les façades équipées d'une poignée profilée, fraisée intégrée (photo),** avoir toujours présent à l'esprit, en ouvrant ou en fermant les portes, les abattants ou les coulissants, le fait que les ongles, les bagues et autres éléments rigides peuvent laisser des traces sur la surface fragile. Le laquage de haute qualité au niveau de la poignée profilée ne peut pas rester sans égratignures mineures.

Veillez protéger la poignée profilée contre les liquides stagnants et coulants. Des coulées de liquide, de l'humidité condensée ou de l'humidité résiduelle ou du liquide stagnant provenant du nettoyage peuvent se rassembler au niveau de la poignée profilée fraisée. Cette humidité doit être éliminée immédiatement. Des gonflements peuvent en être le résultat.

De tels dommages dus à l'usage ne peuvent être acceptés en tant que motifs de réclamation.



poignée
profilée

PRÉCAUTIONS CONTRE LES RAYURES ET LA CHALEUR

- Ne jamais utiliser les plans de travail comme surface de découpe, les couteaux laissent des entailles dans tous les matériaux également dans le revêtement stratifié dur. Employer à cet effet des supports de découpe en bois, matière plastique ou autres.
- La vaisselle en porcelaine et en faïence est dotée sur sa face inférieure d'un bord non verni. Pousser cette vaisselle sur le plan de travail risque donc de laisser des traces, de petites rayures.
- Dans le cas de décors mats profonds, le lustrage peut se produire dans l'utilisation quotidienne par le déplacement des objets.

Ne poser ni casseroles, ni poêles chaudes, ni autres objets chauds directement sur le plan de travail.

Toujours utiliser un dessous-de-plat!



Nettoyage et produits d'entretien

L'entretien des plans de travail s'effectue avec des détergents classiques (pas de produits à récurer !). En fonction du degré de salissure, les diluer avec un peu d'eau. Se servir à cet effet d'un chiffon doux.

Des produits d'entretien agressifs, tels que les détartrants ou les nettoyeurs de machines à café, risquent de nuire aux plans de travail.

Ils ne doivent jamais être mis en contact avec le plan de travail. Si ceci devait toutefois se produire, enlever immédiatement le produit au moyen d'un chiffon humide.

Valable en règle générale : Éliminer immédiatement tout liquide stagnant sur les plans de travail, surtout dans la zone des joints à colle.

LE GRANIT RECONSTITUÉ

Les évier en granit sont très résistants, durables, non poreux et hygiéniques. Ils sont également faciles à nettoyer. Utilisez simplement une brosse en nylon trempée dans de l'eau savonneuse et frottez en mouvements circulaires. N'oubliez pas de rincer les résidus de savon après le nettoyage.

La plupart des taches sont dues à l'évaporation de l'eau, qui laisse des résidus de calcaire. Pour éviter cela, nettoyez l'évier chaque jour. Rincez et séchez après chaque utilisation pour éviter les dépôts calcaires. Le sel adoucisseur d'eau peut décolorer la surface de l'évier.

Il est déconseillé d'utiliser une bassine en plastique dans l'évier, car elle ne protège pas la surface et des particules peuvent s'incruster. Bien que l'évier supporte des températures élevées, il est préférable de ne pas poser de poêles très chaudes directement dedans ou sur l'égouttoir.

Utilisez toujours une planche à découper en cuisine. Bien que l'évier ne soit pas facilement endommagé ou rayé par les objets quotidiens, un choc violent ou une forte pression d'un couteau lourd peut endommager la surface.

À exclure absolument

- **Chocs thermiques** : Ne versez jamais d'eau bouillante directement dans l'évier pour éviter de fissurer le matériau ou les joints.
- **Produits corrosifs** : Excluez l'ammoniac, la soude caustique, les décapants et les détartrants chimiques purs.
- **Débouchage** : Évitez les produits chimiques nécessitant de laisser stagner de l'eau dans la cuve.
- **Abrasifs** : N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'éponges métalliques.

L'INOX

Entretien de l'évier et lutte contre le calcaire : Pour préserver l'éclat de votre évier, nettoyez-le régulièrement avec un produit non abrasif.

Attention : Évitez absolument l'eau de Javel et les anticalcaires industriels, qui peuvent causer une corrosion irréversible (piqûres).

Astuce naturelle : Pour éliminer les dépôts de calcaire, privilégiez le vinaigre chaud. Laissez agir 20 minutes avant de rincer abondamment à l'eau claire.



Recommandations d'utilisation et d'entretien

LE FOUR



Nettoyage Quotidien :

Nettoyez votre four après chaque utilisation ! Une tache récente est beaucoup plus facile à enlever qu'une tache sèche. Passez une éponge avec de l'eau savonneuse sur la vitre, l'intérieur, et la grille du four après chaque utilisation. Vos plats n'en seront que meilleurs !

Entretien Occasionnel :

Pour éliminer les graisses accumulées, utilisez la fonction pyrolyse (si votre four en est équipé). sAprès la cuisson, lancez le cycle pyrolyse qui nettoie votre four à plus de 500 °C. La graisse et les résidus se transforment en cendres, qu'il suffit d'enlever avec une éponge sèche. Faites-le une fois par mois.

Astuce :

Si votre four n'a pas de mode pyrolyse, mélangez de l'eau avec une tasse de bicarbonate de soude pour obtenir une pâte. Laissez agir quelques heures, puis retirez la pâte avec une éponge humide. Votre four sera impeccable !

Nettoyage quotidien :

Dès refroidissement, passez une éponge savonneuse après chaque cuisson. Éliminer les graisses et le sucre immédiatement évite qu'ils ne s'incrusteront définitivement et préserve l'efficacité de vos plaques.

Entretien Occasionnel :

Utilisez un produit spécifique protecteur ou un grattoir spécial pour les résidus brûlés. Un nettoyage hebdomadaire approfondi empêche l'accumulation de calcaire et les traces de brûlure persistantes.

Astuce :

Appliquez une pâte de bicarbonate et d'eau, laissez agir 10 minutes, puis rincez. Pour un résultat impeccable et sans traces, terminez systématiquement par un essuyage au chiffon microfibre sec.

LA PLAQUE DE CUISSON



Recommandations d'utilisation et d'entretien

LA HOTTE



Pour maintenir l'extérieur de votre hotte propre et éviter les accumulations de saletés, nettoyez régulièrement l'extérieur après chaque utilisation. Cela évitera le besoin d'un nettoyage en profondeur. En cas de résidus de graisse séchés, utilisez un produit dégraissant adapté. Laissez agir le produit quelques minutes si les résidus sont tenaces. Un chiffon en microfibres peut également être utilisé pour essuyer la hotte après utilisation.

Nettoyer l'intérieur d'une hotte

Pour nettoyer l'intérieur d'une hotte, commencez par retirer les filtres métalliques. Nettoyez ensuite l'intérieur de la hotte avec un produit dégraissant, en prenant soin de ne pas en mettre sur le moteur.

Les filtres doivent également être entretenus. Pulvérisez du produit dégraissant sur les filtres, puis placez-les au lave-vaisselle. Assurez-vous de ne rien mettre d'autre dans le lave-vaisselle.

Au fil du temps, les filtres de hotte peuvent se saturer, voire se boucher, ce qui affecte les performances de la hotte. Cela se traduit par une diminution de la capacité d'aspiration, entraînant une consommation d'énergie accrue et une hausse de la facture d'électricité.

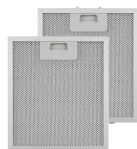
Les hottes avec un système de recirculation d'air sont équipées de filtres à charbon, à changer tous les 6 mois. Certains filtres à charbon peuvent être nettoyés, mais vérifiez les instructions spécifiques. Ne pas entretenir régulièrement les filtres présente des risques, car les filtres sales contiennent des résidus de graisse hautement inflammables, augmentant ainsi le risque d'incendie dans la cuisine. Il est donc fortement recommandé de nettoyer régulièrement les filtres à graisse

Les filtres métalliques sont très faciles à nettoyer. Nous vous recommandons de le faire tous les 2 mois.

Pour commencer, retirez les filtres métalliques en les faisant glisser hors des encoches. Ensuite, appliquez un produit dégraissant sur les filtres. Placez-les ensuite dans le lave-vaisselle. Veillez à ne rien ajouter d'autre dans le lave-vaisselle !

Les filtres à graisse sont le bouclier de votre cuisine. Voici pourquoi ils sont essentiels :

Exemple de filtre à graisse



- **Protection technique :** Ils capturent le gras pour éviter d'encrasser le moteur, préservant ainsi la puissance d'aspiration et la durée de vie de la hotte.
- **Hygiène :** Ils empêchent les dépôts collants de se fixer sur vos meubles, murs et plafonds.
- **Sécurité :** Un entretien régulier réduit les risques d'incendie, car l'accumulation de graisse est hautement inflammable.

Contrairement aux filtres à graisse, les filtres à charbon sont exclusifs aux hottes en mode recyclage (sans évacuation extérieure). Voici leurs rôles clés :

Exemple de filtre à charbon



Neutralisation des odeurs : Grâce à leur structure poreuse, ils emprisonnent les molécules malodorantes avant de rejeter l'air purifié dans la pièce.

Qualité de l'air : Ils filtrent les fumées fines et les polluants résiduels issus de la cuisson.

Maintenance : Ils ne se lavent pas (sauf modèles spécifiques). Pour rester efficaces, ils doivent être remplacés tous les 4 à 6 mois.

Installation et conformité : La cuisine doit être installée par un professionnel ou par le consommateur en respectant scrupuleusement les normes de pose et de sécurité. Toute modification structurelle ultérieure doit être confiée à un spécialiste pour garantir la stabilité et la sécurité de l'ensemble.

Usage normal : Les meubles et équipements sont destinés à un usage domestique standard. Respectez les charges maximales indiquées pour les étagères et les tiroirs.

Surveillance des enfants : Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance dans la cuisine. Les surfaces chaudes, les produits d'entretien et les ustensiles tranchants représentent des dangers réels.

Risque de chute et de décrochage : Il est strictement interdit de s'appuyer, de s'asseoir ou de s'accrocher aux façades, tiroirs et éléments hauts. Une pression excessive peut entraîner le décrochage des fixations murales ou le basculement des meubles.

Consignes de sécurité complémentaires:

Risque d'incendie : Ne laissez jamais de corps gras (huile, beurre) chauffer sans surveillance. En cas d'inflammation, ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau ; utilisez un couvercle ou une couverture anti-feu.

Sécurité électrique : Veillez à ce que les cordons d'alimentation des petits appareils (grille-pain, robot) ne touchent pas les surfaces chaudes et ne passent pas à proximité immédiate de l'évier.

Stockage dangereux : Conservez les produits d'entretien ménagers dans leurs flacons d'origine, hors de portée des enfants, idéalement dans un meuble verrouillé.

Stockage dangereux : Conservez les produits d'entretien ménagers dans leurs flacons d'origine, hors de portée des enfants, idéalement dans un meuble verrouillé.

Prévention des brûlures : Tournez toujours les poignées des casseroles vers l'intérieur du plan de travail pour éviter qu'elles ne soient renversées accidentellement, notamment par des enfants.

Appareils à gaz : Si votre cuisine est équipée au gaz, assurez-vous que les entrées d'air ne sont jamais obstruées pour garantir une combustion saine.

Appareils à gaz : Si votre cuisine est équipée au gaz, assurez-vous que les entrées d'air ne sont jamais obstruées afin de garantir une combustion saine.

Note importante : L'ensemble de ces recommandations est donné à titre indicatif pour vous accompagner au quotidien. Ces conseils ne se substituent en aucun cas aux notices d'utilisation et instructions spécifiques de nos fournisseurs. En cas de doute ou de contradiction, veuillez vous référer prioritairement aux manuels d'utilisation fournis avec vos appareils et matériaux, qui restent les seules références contractuelles pour la validité des garanties.

Tableaux des charges

1- Tiroirs et coulissants

Le système nBOX a une capacité de charge totale de 40 à 70 kg selon les dimensions de l'élément, ce qui donne les charges maximales autorisées suivantes :

Tiroir / bloc coulissant	Profondeur de coulissant	Largeur en cm			
		jusqu'à 60	> 60 à ≤ 90	> 90 à ≤ 100	plus de 100
Tiroir	30 cm	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
Tiroir	40 cm	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
Tiroir	50 cm	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
Bloc coulissant	30 cm	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
Bloc coulissant	40 cm	30 kg	40 kg	40 kg	40 kg
Bloc coulissant	50 cm	30 kg	45 kg	55 kg	55 kg

2- Meubles d'angle



Element bas d'angle U(D)TE* avec étagère

• Charge max. par étagère :
50 kg/m²



Element d'angle a tourniquet UE(D)K*/UE(D)T*, 360°

• Charge par étagère :
25 kg



Élément angle demi-lune UEBD* avec plateaux tournants en bois

• Charge par étagère :
15 kg



Élément angle Le Mans ou haricot UE(D)SA* avec coulissant pivotant

• Charge par étagère :
25 kg

3- Meubles hauts

La charge maximale admissible des éléments hauts est déterminée en fonction de la nature du support (maçonnerie pleine, brique creuse, béton, plaque de plâtre, etc.) et du système de fixation utilisé.

Conformément aux règles professionnelles et aux prescriptions des DTU applicables (notamment en matière de fixation sur supports maçonnés ou plaques de plâtre), il appartient à l'installateur de vérifier l'adéquation des chevilles et ancrages au support existant.

À titre indicatif, la charge maximale admissible est de **16 kg par tablette**, chaque tablette ne devant en aucun cas supporter une charge supérieure.

Il est impératif de veiller à une répartition homogène des charges à l'intérieur des meubles et d'éviter toute surcharge ponctuelle.

LES CONTACTS SAV



BEAULIEU CUISINES

50 rue du 18 juin
17138 PUILBOREAU
05.46.68.95.99



BEAULIEU CUISINES

121 rue Champlain
17600 Le Gua
05.46.08.56.01



CUISINES SAINT GEORGES

1 rue des signaux
17100 Saintes
05.46.94.95.52

Belle Aire Distribution

50 RUE DU 18 JUIN

17138 PUILBOREAU

05 46 68 95 99

contactbeaulieucuisines@gmail.com

SIRET 418 287 397 000 24 R.C.S. Larochele

AEG	+33 (0) 809 100 100	
 Airforce	+33 413 571 514	
 Bauknecht	+33 969 391 234	
 beko	+33 806 802 992	
 BOSCH Technik fürs Leben	+33 892 698 010	
 Electrolux	+33 809 100 100	
 elica	+33 488 785 948	
JUNKER	+33 892 698 410	
LAURUS	+33 800 904 422	
LIEBHERR	service.lex.cooling-freezing@liebherr.com	+33 968 415 100
 NEFF	+33 140 101 210	
 PROGRESS	+33 809 100 100	
SAMSUNG	+33 969 391 234	
SIEMENS	+33 140 101 200	
Whirlpool®	+33 969 391 234	
 XTRAHob	+33 442 202 161	

Veuillez contacter directement les marques mentionnées ci-dessus en cas de panne de vos appareils électroménagers.