



# CUISIN' VRAIE

AGENCEUR  
D'INTÉRIEUR



**GUIDE D'ENTRETIEN**

Vous venez de prendre possession de votre nouvelle cuisine Cuisin'Vraie.

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, pour qu'elle reste longtemps aussi belle et agréable à vivre qu'au premier jour.

Le non-respect de la présente notice d'entretien engendre la perte de garantie. De plus, Cuisin'Vraie décline toute responsabilité pour les dommages provoqués lors d'un entretien et d'une utilisation incorrects de la cuisine.

# CHALEUR ET VAPEUR

## MEUBLES



L'accumulation fréquente et prolongée de vapeur d'eau (table de cuisson, lave-vaisselle) ainsi que d'air chaud (four) peuvent conduire au décolllement des chants des éléments et des façades.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson, et quelques minutes avant de commencer la cuisson, veillez à toujours faire fonctionner votre hotte, afin de mieux évacuer la buée

Essuyez systématiquement l'eau et la condensation sur les façades et les côtés des meubles.

## PLANS DE TRAVAIL



Ne pas poser à même le plan de travail une casserole ou tout autre plat sortant du four ou venant de la plaque de cuisson



Malgré toutes les précautions prises lors de la pose de votre cuisine, tous les assemblages sont des endroits plus fragiles. Ne pas laisser l'eau stagner, au niveau de l'assemblage des plans de travail, des crédences, et autour de l'évier ou de la plaque de cuisson

## FOUR/LAVE-VAISSELLE



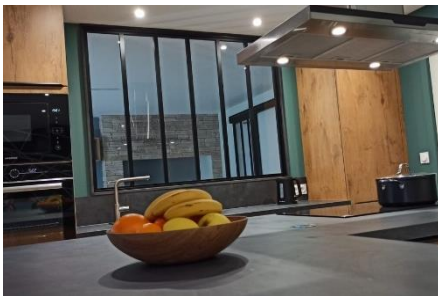
Evitez l'ouverture en biais de la porte du four et du lave-vaisselle pour laisser refroidir.

Après l'utilisation de votre lave-vaisselle ou suite à l'entretien de votre four, laissez refroidir 30 minutes minimum avant d'ouvrir.

En effet, la chaleur ou l'humidité risquerait d'endommager les meubles juxtaposés.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## PLANS DE TRAVAIL



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 tache pas.



Veillez à essuyer les plans de travail après chaque utilisation de votre cuisine.



Ne pas laisser de l'eau stagner.



Ne posez pas les casseroles ou les poêles chaudes ni autres objets chauds directement sur le plan de travail cela provoquerait des dégâts.



Ne coupez pas sur le plan de travail mais sur une planche à découper.

Attention lors des différents déplacements d'objets ou de vaisselle en porcelaine, céramique, faïence, ces derniers risquent de laisser des traces superficielles de brillantage.

Ces traces ne restreignent dans aucun cas les propriétés qualitatives et d'utilisation du produit.

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

## CORPS DE MEUBLES ET FAÇADES



**Nettoyage courant :** Nettoyez à l'eau savonneuse, alcool + eau ou avec du produit vaisselle, rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.



Sont à proscrire :

- les produits à récurer (poudres et crèmes)
- les éponges abrasives,
- les produits diluants tels que les dissolvants, l'acétone, le white spirit, l'essence de pétrole, etc.,...
- les produits d'entretien à base de silicone et rénovateurs pour peinture (type « polish »).

## HOTTE ASPIRANTE



Nettoyez régulièrement le(s) filtre(s) métallique(s) anti graisse dans l'évier avec un produit vaisselle dégraissant. Sauf mention contraire du fabricant, nous déconseillons de la 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

## CRÉDENCE INOX



Nous conseillons l'emploi d'un produit spécial pour inox avec un **chiffon doux**. Ce produit permet une protection supplémentaire grâce à un film protecteur hydrofuge.



Sont à proscrire tous types de produits abrasifs ou de récurage

## EVIER PIERRE SYNTHÈSE



L'ennemi est avant tout le tartre et calcaire. Afin d'éviter qu'il ne se dépose 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. Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincer à l'eau claire.

Pour les tâches persistantes, utilisez une crème à récurer classique et rincez à l'eau claire.

Pour les tâches persistantes difficiles à faire disparaître, utilisez alors un produit enrichi en oxygène comme par exemple de la levure chimique pour pâtisserie (laissez agir toute la nuit).



Sont à proscrire les produits anticalcaire, les produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique.



## EVIER INOX



Très sensibles au calcaire, nous vous conseillons de les entretenir régulièrement avec un produit d'entretien non abrasif.

Attention : L'eau de Javel ou des produits anticalcaires vendus dans le commerce peuvent provoquer une corrosion par piqûre sur votre évier. Pour enlever le calcaire, nous vous recommandons d'utiliser du vinaigre chaud. Laissez le vinaigre agir pendant 20 minutes et rincez à l'eau claire.



Sont à proscrire tous types de produits abrasifs ou de récurage

## TABLE INDUCTION



Veuillez impérativement à ne jamais laisser brûler du sucre ou d'autres mets sucrés 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 salissures plus importantes, telles que les taches de calcaire, d'eau et de frictions métalliques brillantes des casseroles, utilisez un produit de nettoyage spéciale pour tables de cuisson. Enlevez les résidus incrustés lorsque la plaque est encore chaude.

Pour tous renseignements complémentaires, voir la notice du fabricant

## USURES INÉVITABLES



Les joints sont à refaire lorsque vous voyez une altération. Les charnières de meubles peuvent recevoir un peu d'huile sur le moyen long terme.