

Pflege- und Bedienhinweise



INFORMATIONSBROSCHÜRE



INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE



CONSEILS D'ENTRETIEN ET NOTICE D'UTILISATION



ONDERHOUDS- EN BEDIENINGSHANDELING





Inhalt

Vorwort	03
Allgemeine Pflege- und Bedienhinweise	04
Materialkunde und Pflegetipps	05
Oberflächen und Möbelteile	05
Kunststoff	05
Hochglanz und Lack glänzend	05
Mattlack	06
Strukturlack	06
Echtholz-Furnier	06
Arbeitsplatten Kunststoff	06
Schubkästen, Auszüge, Vorratsauszüge, Scharniere	06
Glasflächen	07
Spiegeldekor	07
Edelstahl	07
Aluminium	07
Elektrogeräte und Spülen	08
Glaskeramik/ Induktionskochfelder	08
Dunstabzugshauben	08
Backöfen	08
Kühlschränke	08
Spülen	08



Content

Introduction	09
General care and operating instructions	10
Materials and care tips	11
Surfaces and furniture parts	11
Plastic	11
High gloss and glossy lacquer	11
Matt lacquer	11
Structured velvet lacquer	12
Real wood veneer	12
Plastic worktops	12
Drawers, pull-outs, storage drawers, hinges	12
Glass surfaces	12
Mirror decor	12
Stainless steel	13
Aluminum	13
Electrical appliances and sinks	14
Glass ceramic/induction hobs	14
Extractor hoods	14
Ovens	14
Fridges	14
Sinks	14



Sommaire

Preface	15
Conseils généraux d'entretien et notice d'utilisation	16
Connaissance des matériaux et conseils d'entretien	17
Eléments de meubles et surfaces	17
Plastique	17
Laque brillante et brillante	17
Laque mate	18
Laque velours structurée	18
Placage en bois véritable	18
Plans de travail en plastique	18
Tiroirs, coulissants, tiroirs de rangement, charnières	19
Surfaces en verre	19
Décor miroir	19
Acier inoxydable	19
Aluminium	19
Appareils électriques et évier	20
Plaques vitrocéramiques/à induction	20
Hottes de cuisson	20
Fours	20
Réfrigérateurs	20
Éviers	20



Inhoud

Voorwoord	21
Algemene onderhouds- en bedieningsvoorschriften	22
Materiaalkunde en verzorgingstips	23
Oppervlakken en meubelonderdelen	23
Kunststof	23
Hoogglans en glanzende lak	23
Matte lak	24
Structurlak fluweel	24
Fineer echt hout	24
Kunststof werkbladen	24
Laden, uittrekelementen, voorraadladen, scharnieren	24
Glazen oppervlakken	24
Spiegel decor	25
Roestvrij staal	25
Aluminium	25
Elektrische apparatuur en aanrichten	26
Keramische kookplaten/inductiekookplaten	26
Afzuigkappen	26
Ovens	26
Koelkasten	26
Spoelbakken	26

Vorwort

Sehr geehrter Kunde,

damit Ihre Küche auch zukünftig einwandfrei in Optik und Funktion Ihren Alltag begleitet, möchten wir Ihnen einige Tipps und Hinweise zur Pflege, Bedienung und dem Werterhalt geben.

Vor dem ersten Gebrauch Ihrer neuen Küche lesen Sie bitte diese Pflege-, Reinigungs- und Bedienungshinweise genau durch. Als Hersteller haften wir nicht für eine fehlerhafte Bedienung oder Gebrauchsschäden, die dadurch hervorgerufen werden.

Sie sollten auch vor der ersten Nutzung die Bedienungs- und Pflegeanleitungen der Einbaugeräte, sowie Spülen und Zubehörteile gründlich durchlesen.

Bitte nehmen Sie sich einen Augenblick Zeit und machen Sie sich mit den nachfolgenden Hinweisen vertraut.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küche.

Allgemeine Pflege- und Bedienhinweise

Der Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Feuchtigkeit ist in der Küche alltäglich und viele Lebensmittel können außerdem starke Flecken verursachen.

Daher beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Vorrangig gelten die Produktinformationen und Anleitungen der jeweiligen Hersteller!

- Grundsätzlich gilt: Vermeiden Sie feuchte Oberflächen durch Verwendung zu nasser Tücher bzw. durch Dampfschwaden, die während und nach dem Kochvorgang entstehen. Halten Sie alle Flächen trocken, um spätere Quellschäden zu vermeiden. Stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten können ebenfalls dauerhafte Schäden verursachen. Alle Möbelteile aus beschichteten Holzwerkstoffen erfüllen die Anforderungen der DIN 68930 „Küchenmöbel - Gebrauchstauglichkeit - Anforderungen und Prüfungen“.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde, wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in ihrer Anwendung ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.

- Ganz gleich für welches Küchenmodell Sie sich entschieden haben, benutzen Sie bitte auf gar keinen Fall scharfe, chemische Substanzen sowie scheuernde Putz- oder Lösungsmittel. Auch die Verwendung von Scheuermilch und -pulver, Stahlwolle oder Topfkratzern zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist. Nitro- und Kunstharzverdunnungen und ähnliche Reiniger sind zur Pflege/Reinigung der Oberflächen Ihrer Küche grundsätzlich nicht geeignet.

- Verwenden Sie ein weiches, nicht fusselndes Tuch, ein Leder oder einen Schwamm, der für die Reinigung Ihrer Küche ausgewiesen ist.

Microfasertücher und Schmutzradierer sollten nicht verwendet werden, da diese oft feine Schleifpartikel enthalten und dies zum Verkratzen der Oberfläche führen kann. Ausnahme: Wenn diese speziell für die jeweiligen Flächen geeignet sind!

- Verschmutzungen sind so schnell wie möglich zu entfernen. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und somit meistens vollständig entfernen.

! Es darf **niemals** ein Dampfreiniger oder fließendes Wasser aus einem Schlauch verwendet werden.

- Nach der Reinigung ist es wichtig die Oberflächen stets gründlich trocken zu wischen! Die Küche muss in einem normal klimatisierten Raum stehen. Dies

gilt für die Luftfeuchtigkeit und auch für die Temperatur. Sorgen Sie beim Kochen für eine ausreichende Be- und Entlüftung der Küche!

- Prüfen Sie vor der ersten Benutzung ob alle Verpackungsmaterialien, Schutzfolien, etc. entfernt wurden. Beachten Sie hierzu ebenfalls die gesonderten Hinweise des Herstellers, speziell bei Elektrogeräten, Spülen und anderem Zubehör.

- Beim Kochen ist **stets** das Dunstabzugsgesetz einzuschalten! Zur Installation von Abluftventilatoren bei gleichzeitigem Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte muss die einschlägige Feuerungsverordnung (§ 4 FeuVO) beachtet werden. Einsatzfreigaben und Vorgaben zur Sicherung des Druckausgleichs sind stets über ihren zuständigen Schornsteinfeger einzuholen. Es besteht sonst Leibensgefahr!

- Vermeiden Sie das leichte Schrägstellen der Herd- bzw. Backofenklappe und der Geschirrspülertür zu Lüftungszwecken, da die ausströmende Wärme/Feuchtigkeit zu Hitze- bzw. Quellschäden an den angrenzenden Möbelteilen/Arbeitsplatten führen kann. Halten Sie den Geschirrspüler nach Programmende noch ca. 30 Minuten geschlossen; nicht nur um Schäden an Arbeitsplatten und Möbelteilen zu verhindern, sondern auch um das gewünschte Trocknergebnis zu sichern. Herde und Backöfen kühlen auch bei geschlossener Tür ab!

- Betreiben Sie keine Wasserkocher, Toaster oder ähnliche Geräte unterhalb von Oberschränken. Stellen Sie keine heißen Töpfe, Pfannen, etc. ohne einen schützenden Untersetzer auf die Arbeits/Schichtstoffplatten oder andere Möbelteile.

! Zusätzlich immer zu beachten sind auch im Zubehör-, Elektro- und Spülbereich die speziellen Pflege- und Bedienhinweise des jeweiligen Herstellers.

Materiakunde und Pflegetipps

Sie haben sich für eins der nachfolgenden Materialien aus unserem vielfältigen Sortiment entschieden. Die verschiedenen Materialien haben unterschiedliche Oberflächen, die auch unterschiedlicher Pflege bedürfen. Vorrangig gelten die Produktinformationen und Anleitungen der jeweiligen Hersteller!

Möbelteile und Oberflächen

Kunststoff

Kunststoffe werden hauptsächlich als Oberflächen von Fronten und Körpussen verwendet. Man unterscheidet zwischen duroplastischen und thermoplastischen Kunststoffen. Als duroplastischer Kunststoff wird Melaminharz verwendet. Melaminharz ist sehr vielseitig einsetzbar und kann mit Dekoren bedruckt werden oder unifarbig sein. Es ist besonders pflegefreundlich, da es eine glatte und geschlossene Oberfläche hat. Speziell für Arbeitsplatten werden Schichtstoffe auf Melaminharzbasis eingesetzt, welche die besonderen Anforderungen an HPL/CPL-Arbeitsplatten erfüllen nach DIN EN 438-1.

Kunststoff-Oberflächen lassen sich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel!) bequem reinigen. Die Reinigungsmittel sind mit Wasser zu verdünnen und mit einem sauberen Tuch aufzutragen. Das Abwischen mit klarem Wasser sollte unter Verwendung eines lederartigen Tuches bzw. Haushaltspapiertüchern erfolgen. Anschließend sollte die Oberfläche trocken gerieben werden. Die Verwendung von Nitro- oder Kunstharz-Verdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sowie scheuernden Putzmitteln ist zu unterlassen!

Holzwerkstoffe

Holzwerkstoffe ist der Sammelbegriff für Plattenmaterial, das aus Holzfaser, Holzspänen oder Furnier besteht. Die Spanplatte wird aus beleimten Holzspänen unter hohem Druck und Temperaturen von etwa 100°C hergestellt. Die Mittellage besteht aus groben Spänen, die Decklage aus feinen Spänen. Dadurch entsteht ein „Beplankungseffekt“ der die Formstabilität der Platte gewährleistet. Spanplatten werden immer mit Furnieren oder Kunststoffen beidseitig beschichtet. Die HDF-Platte (HDF = hochdichte Faserplatte) und die MDF-Platte (MDF = mitteldichte Faserplatte) werden ähnlich wie eine Spanplatte hergestellt. Im Unterschied zu Spanplatten werden feine Holzfasern verwendet, was auch ein höheres Gewicht zur Folge hat. HDF- und MDF-Platten haben eine nahezu geschlossenpori-

ge Oberfläche und eignen sich besonders als Trägermaterial von 3D-verformten Folienfronten und farbig lackierten Hochglanzfronten.

Hochglanz und Lack glänzend

Geschlossenporige Oberflächen sind pflegefreundlich und lassen sich mit einem leicht feuchten, saugfähigen und sauberen Tuch/Lappen (kein Microfaserstuch!) reinigen. Verwenden Sie Lappen/Tücher, die frei von Verschmutzungen wie Sand- und Staubkörner oder auch Salz und Zucker sind. Ansonsten kann das Reinigen zum Verkratzen der Oberfläche führen – für derartige Beschädigungen übernimmt der Hersteller keine Gewährleistung. Verunreinigungen sollten möglichst sofort mit Wasser, evtl. unter Zugabe von handelsüblichem Neutralreiniger ohne scheuernde Bestandteile entfernt werden. Grundsätzlich sollten Flecken nicht antrocknen. Flecken, Fettspritzer und Fettablagerungen können mit einer warmen, leichten Schmierseifenlösung abgelöst werden. In jedem Fall ist das Reinigungsmittel restlos zu entfernen, um eine Schlierenbildung zu vermeiden. Die Oberfläche ist mit einem sauberen Lappen (oder Haushaltspapier) trocken zuwischen – bitte den Lappen dabei häufig wechseln.

Zur Reinigung keine schleifenden/scheuernden Mittel (Scheuerwolle/Stahlwolle) keine Poliermittel, Wachse, Möbelputzmittel oder Bleichmittel verwenden.

Keine Reinigungsmittel verwenden, die starke Säuren oder starke saure Salze enthalten, wie z. B. Entkalker auf Basis von Ameisensäure und Aminosulfosäure, Abflussreiniger, Salzsäure, Silberputzmittel oder Backofenreiniger und ähnliche Reiniger. Nitro- und Kunstharz-Verdünnungen/Mittel auf Nitrobasis sind ebenfalls nicht geeignet.

Es sollten niemals selbstklebende Folien oder Klebestreifen aufgeklebt werden, da die darin enthaltenen Lösungsmittelreste oder Weichmacher die Oberfläche zerstören können. Möbelpolen greifen ebenfalls die Oberfläche an und können zu einer Schlierenbildung führen.

Langfristig können auch durch das Reinigen mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren entstehen. Diese können je nach Lichteinfall sichtbar sein – stellen aber keine Minderung des Gebrauchswertes dar. Sie sind wie bei vielen glänzenden Oberflächen wie z. B. bei Lackflächen langfristig nicht zu vermeiden.

Mattlack

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Porosität der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark gefärbte Flüssigkeiten wie z.B. Rote Beete, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermitteln wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.

Strukturlack

Lackierte Holzoberflächen werden mit wenig warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels nebelfeuchtem Tuch gereinigt. Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocken. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle die Verträglichkeit der Reiniger mit dem Material.

Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösungsmittel und Fette enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Echtholz-Furnier

Furnier ist dünn geschnittenes „Massivholz“ mit einer Dicke von bis zu 8 mm. Durch Aufleimen auf Holzwerkstoffe erreicht man eine ähnliche Optik wie bei Massivholz und reduziert gleichzeitig die Empfindlichkeit gegenüber Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Zur Pflege der Echtholz-Oberflächen genügt es, die Fronten mit einem feuchten Ledertuch, ohne Reinigungsmittel, abzureiben. Bei starker Verschmutzung evtl. etwas Neutralseife verwenden. Das anschließende Trockenreiben kann mit Haushaltspapiertüchern oder für Küchenmöbel geeigneten Microfasertüchern erfolgen. Die Verwendung salmiakhaltiger Reiniger sowie Nitro- und Kunstharp-Verdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) ist zu vermeiden.

Da es sich bei Echtholz um einen hydroskopischen Werkstoff handelt, sollte es nicht extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt werden. Bei Nichtbeachtung kann das Holz, trotz widerstandsfähigem Oberflächenschutz, in Bewegung geraten, d.h.

es schwindet oder quillt. Das verarbeitete Holz ist auf eine Temperatur von 18-22°C und die übliche Luftfeuchtigkeit von 45 – 65 % (Hygrometermessung) abgestimmt. Bei einer zu hohen Luftfeuchte sollte die Isolierung der Außenwände sowie die Belüftung des Raumes überprüft werden. Wasserverdampfer an Heizkörpern schaffen z.B. Abhilfe bei zu trockener Luft.

Da Holz ein gewachsenes Naturprodukt ist, sind Farb- und Strukturunterschiede möglich. Selbst unterschiedlicher Lichteinfall kann bei dem selben Holz eine scheinbare Veränderung im Aussehen bewirken. Unterschiedliche Licht- bzw. Sonneneinwirkungen führen außerdem im Laufe der Jahre zu Farbveränderungen.

Arbeitsplatten aus Kunststoff (Schichtstoffoberfläche/HPL)

Thermoplastischer Kunststoff wird als Oberfläche für Fronten eingesetzt. Der Vorteil liegt darin, dass auch Flächenprofile nahtlos gestaltet werden können.

Arbeitsplatten lassen sich mit den im Haushalt üblichen Reinigungsmitteln (ausgenommen Scheuermittel) problemlos reinigen. Das Abstellen von heißen Töpfen/Pfannen (Kochgeschirr) direkt vom Herd auf die Arbeitsplatte ist zu vermeiden (Hitzebeständigkeit nach DIN 68930 „trockene Hitze“ 7B=140°C). Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte – verwenden Sie ein Schneidbrett. Dabei muss beachtet werden, dass sich keine Sandkörner, etc. dazwischen befinden, da sonst Kratzer entstehen können. Auch im Bereich der Arbeitsplatten kann es zu Quellschäden kommen, für die der Hersteller keine Gewährleistung übernimmt. Legen Sie keine feuchten Tücher im Eckverbundungs- und Kantenzbereich ab und reinigen Sie diese Stellen nie zu nass. Auch hier erhält sofortiges Trockenreiben die Wertigkeit ihrer Küche.

Schubkästen, Auszüge, Vorratsauszüge und Scharniere

Die Beschläge im Schubkasten- und Auszugsbereich sowie die Scharniere sind wartungsfrei. Es kann allerdings möglich sein, dass durch das Setzen der Schränke in größeren zeitlichen Abständen die Fronten nachjustiert werden müssen.

Glasflächen

Klarglas kann mit mildem Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie haushaltsüblichem Glasreiniger gereinigt werden. Unsachgemäße Nutzung wie Scheuern, Kratzen und Schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Schneidunterlage verwenden. Bei der Reinigung von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Auf diesen Oberflächen hinterlassen fetthaltige und öhlhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

Spiegeldekor

Das porenlöse, homogene Material ist hygienisch und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Außerdem ist es beständig gegenüber Pilze und Bakterien sowie handelsüblichen Chemikalien und Substanzen wie Desinfektionsmitteln. Eine Einwirkung von aggressiven Substanzen kann allerdings Markierungen hinterlassen oder das Material beschädigen.

Das Material ist reinigungsfreundlich. Die meisten Verschmutzungen sowie Fingerabdrücke können mit Wasser und einem Mikrofasertuch entfernt werden. Darüber hinaus sind zur Reinigung der Oberfläche haushaltsübliche, flüssige Reiniger verwendbar. Starke Lösungsmittel, Spezialreiniger (z.B. Abflussreiniger, Industriereiniger) sowie aggressive Scheuermittel und starke chemische Substanzen können die Oberfläche beschädigen. Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie bitte mit einem weichen Schwamm, handelsüblichen Kunststoffreinigern oder flüssiger Reinigungsmilch (ohne Scheuermittel). Keine abrasiven Reinigungsschwämme mit Scheuervlies (z.B. Scotch Brite, Topschwämme o.ä.) und keine Bürsten verwenden. Diese können Kratzer verursachen. Ebenfalls abzusehen ist von mechanischen Reinigungsverfahren wie z.B. Rasierklingen, Messern, Schabern usw. Hierbei können ebenfalls Kratzer entstehen und die abriebfeste Beschichtung kann beschädigt werden.

Edelstahl

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl können mittels 10%-iger Zitronensäure oder einem

handelsüblichen Metallpolish-Reiniger beseitigt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Pflege- und Reinigungsmittel an.

Aluminium

Aluminumoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei größeren Verschmutzungen können Sie einen Glasreiniger oder ein Aluminiumpflegemittel verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernde Reinigungsmittel.

Elektro-Geräte/Spülen

Glaskeramikkochfelder/Induktionskochfelder

Glaskeramikkochfelder sollten nach jeder Benutzung sofort gereinigt werden. Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt.

Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Kochfeldschaber - Rasierklingenschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Filter, sofern er aus Metall ist, regelmäßig mit Spülmittellaugen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Filter mit Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunstabzügen im Umluftbetrieb muss alle 3 – 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben.

Backöfen

Der Backofeninnenraum lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingearbeitet sind. Für harthäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben.

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate ihren Kühlschrank „komplettreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben.

Spülen

aus Edelstahl

am einfachsten lassen sich Flecken durch Trockenreiben der Spüle nach jeder Benutzung verhindern. Sollten trotzdem einmal Flecken entstanden sein, können Sie zu deren Entfernung jeden handelsüblichen, für die Edelstahlpflege ausgewiesenen Reiniger mit kalklösender Wirkung

verwenden. Die Oberfläche wird so gründlich gereinigt und zusätzlich edelstahlgerecht gepflegt.

aus diversen Granitverbundstoffen sind sehr pflegefreundlich. Flecken und Gebrauchsspuren lassen sich mit einem Schwamm und etwas Wasser problemlos entfernen. Bei harthäckiger Verschmutzung können handelsübliche Reiniger oder spezielle Reiniger vom Spülengerstellern verwendet werden.

aus Keramik

Keramikspülen sind sehr pflegefreundlich. Die Oberfläche von Keramikspülen ist besonders hart, glatt und vollkommen geschlossen. Diese Eigenschaften verhindern das Eindringen von Schmutz in das Material, sodass das Wegwischen der Verschmutzungen von der Oberfläche ausreicht.

Introduction

Dear customer,

In order to keep your kitchen clean and tidy and well functioning, we would like to give you some instructions for use, care and maintenance.

Before the first use of your new kitchen, please read carefully these instructions for care, cleaning and use. We, as the manufacturer of your kitchen, will not undertake any liability for any improper use or any damages occurring due to improper use.

Before the first use you should read carefully the instructions for use and care of built-in appliances, as well as sinks and accessories.

Please take some time to read the following instructions carefully.

Enjoy your new kitchen.

General care and operating instructions

Dealing with high temperatures, steam and humidity is commonplace in the kitchen and many foods can also cause severe stains.

Therefore, please observe the following instructions:

The product information and instructions of the respective manufacturers apply with priority!

- As a general rule, avoid damp surfaces by using cloths that are too wet or by steam vapours that occur during and after the cooking process. Keep all surfaces dry to avoid swelling damage later. Standing water and other liquids can also cause permanent damage.

All furniture parts made of coated wood materials meet the requirements of DIN 68930 „Kitchen furniture - Serviceability - Requirements and tests“.

- As a matter of principle, only use mild, water-soluble household cleaners that are expressly intended for use on kitchen furniture.

- No matter which kitchen model you have chosen, please never use harsh chemical substances or abrasive cleaning agents or solvents. The use of abrasive milk and powder, steel wool or pot scrapers will also destroy the surface to such an extent that reconditioning is no longer possible. Nitro and synthetic resin thinners and similar cleaners are generally not suitable for maintaining/cleaning the surfaces of your kitchen.

- Use a soft, non-fluffy cloth, leather or a sponge that has been designated for cleaning your kitchen.

Microfibre cloths and dirt erasers should not be used, as they often contain fine abrasive particles and this can scratch the surface. Exception: if they are specially designed for the surfaces in question!

- Dirt should be removed as quickly as possible. Fresh stains can be removed much more easily and thus usually completely.

- ! **Never** use a steam cleaner or running water from a hose.

- After cleaning, it is important to always wipe the surfaces thoroughly dry! The kitchen must be located in a normally air-conditioned room. This applies to humidity and also to temperature. Ensure that the kitchen is adequately ventilated when cooking!

- Before using the appliance for the first time, check that all packaging materials, protective films, etc.

have been removed. Also follow the manufacturer's special instructions, especially for electrical appliances, sinks and other accessories.

- **Always** switch on the extractor fan when cooking! For the installation of exhaust fans with simultaneous operation of a room air-dependent fireplace, the relevant firing regulations (§ 4 FeuVO) must be observed. Approvals for use and specifications for ensuring pressure equalisation must always be obtained from your responsible chimney sweep. Otherwise there is a danger to life!

- Avoid tilting the oven door and the dishwasher door slightly for ventilation purposes, as the escaping heat/moisture can cause heat damage or swelling damage to the adjacent furniture parts/work surfaces. Keep the dishwasher closed for approx. 30 minutes after the end of the programme; not only to prevent damage to worktops and furniture parts, but also to ensure the desired drying result. Cookers and ovens cool down even when the door is closed!

- Do not operate kettles, toasters or similar appliances below wall units. Do not place hot pots, pans, etc. without a protective trivet on the worktops/layers or other furniture parts.

- ! In addition, always observe the special care and operating instructions of the respective manufacturer in the accessories, electrical and sink areas.

Materials and care tips

You have chosen one of the following materials from our diverse range. The different materials have different surfaces that also require different care. The product information and instructions of the respective manufacturers apply with priority!

Furniture parts and surfaces

Plastic

Plastics are mainly used as surfaces for fronts and carcasses. A distinction is made between thermosetting and thermoplastic plastics. Melamine resin is used as a thermosetting plastic. Melamine resin is very versatile and can be printed with decors or be plain. It is particularly easy to clean because it has a smooth and closed surface. Laminates based on melamine resin are used especially for worktops and meet the special requirements for HPL/CPL worktops according to DIN EN 438-1.

Plastic surfaces can be easily cleaned with commercially available cleaning agents (no scouring agents!). The cleaning agents should be diluted with water and applied with a clean cloth. Wiping with clear water should be done using a leather-like cloth or household paper towels. The surface should then be rubbed dry. The use of nitro or synthetic resin thinners (also nitro-based cleaners) as well as abrasive cleaning agents should be avoided!

Wood materials

Wood-based materials is the collective term for board material consisting of wood fibre, wood chips or veneer. Chipboard is made from glued wood chips under high pressure and temperatures of about 100°C. The middle layer consists of coarse chips, the top layer of fine chips. The middle layer consists of coarse chips, the top layer of fine chips. This creates a „planking effect“ which ensures the dimensional stability of the board. Chipboard is always coated with veneers or plastics on both sides. HDF board (HDF = high-density fibreboard) and MDF board (MDF = medium-density fibreboard) are manufactured in a similar way to chipboard. In contrast to chipboard, fine wood fibres are used, which also results in a higher weight. HDF and MDF boards have an almost closed-pored surface and are particularly suitable as a support material for 3D-formed foil fronts and coloured lacquered high-gloss fronts.

High gloss and glossy lacquer

Closed-pored surfaces are easy to care for and can be cleaned with a slightly damp, absorbent and clean cloth/rag (not a microfibre cloth!). Use cloths/cloths that are free of dirt such as grains of sand and dust or even salt and sugar. Otherwise, cleaning can lead to scratching of the surface - the manufacturer does not accept any liability for such damage. Contamination should be removed as soon as possible with water, possibly with the addition of a commercially available neutral cleaner without abrasive ingredients. Stains should not be allowed to dry. Stains, grease splashes and grease deposits can be removed with a warm, light soft soap solution. In any case, the cleaning agent must be removed completely to avoid streaking. Wipe the surface dry with a clean cloth (or household paper) - please change the cloth frequently.

Do not use abrasive/abrasive cleaning agents (scouring wool/steel wool), polishes, waxes, furniture cleaners or bleach.

Do not use cleaning agents containing strong acids or strong acid salts, such as descalers based on formic acid and amino sulphonic acid, drain cleaners, hydrochloric acid, silver polish or oven cleaners and similar cleaners. Nitro and synthetic resin thinners/nitro-based agents are also not suitable.

Never apply self-adhesive foils or adhesive strips, as the solvent residues or softeners they contain can destroy the surface. Furniture polishes also attack the surface and can lead to streaking.

In the long term, microscopic traces of use can also result from cleaning. These may be visible depending on the incidence of light - but do not represent a reduction in the utility value. As with many glossy surfaces, such as lacquered surfaces, they cannot be avoided in the long term.

Matt lacquer

The velvet effect of the kitchen furniture surfaces is achieved by a special porosity of the surfaces. This makes the surfaces sensitive to strongly coloured liquids such as beetroot, tomato ketchup or red wine, but also fats. Here it is particularly important to clean immediately. Once the stain has dried up, it can usually no longer be removed completely. The surface is polished with more aggressive agents or scouring agents and a visible shiny stain is created.

Textured lacquer

Lacquered wood surfaces are cleaned with a little warm water and a mild household cleaner using a damp cloth. Then dry the surfaces carefully in the direction of the structure. For particularly stubborn stains, the household cleaner can be used undiluted or also a glass cleaner. To be on the safe side, test the compatibility of the cleaner with the material in an inconspicuous place.

Furniture polishes or similar are not suitable as care products as they contain solvents and greases and often form a film that changes the appearance.

Real wood veneer

Veneer is thinly cut „solid wood“ with a thickness of up to 8 mm. By gluing it onto wood-based materials, one achieves a similar look to solid wood and at the same time reduces the sensitivity to fluctuations in humidity.

To care for the real wood surfaces, simply rub the fronts with a damp leather cloth, without detergent. In case of heavy soiling, use a little neutral soap if necessary. Subsequent drying can be done with household paper towels or microfibre cloths suitable for kitchen furniture. Avoid the use of cleaning agents containing ammonia as well as nitro and synthetic resin thinners (also nitro-based cleaners).

As real wood is a hydroscopic material, it should not be exposed to extremely humid or dry air. If this is not observed, the wood can start to move, i.e. it shrinks or swells, despite the resistant surface protection. The processed wood is adjusted to a temperature of 18-22°C and the usual air humidity of 45 - 65 % (hygrometer measurement). If the humidity is too high, the insulation of the outer walls and the ventilation of the room should be checked. Water evaporators on radiators, for example, provide a remedy for excessively dry air.

As wood is a natural product, differences in colour and structure are possible. Even different incidence of light can cause an apparent change in the appearance of the same wood. Different exposure to light or sunlight also leads to colour changes over the years.

Worktops made of plastic (laminated surface/ HPL)

Thermoplastic is used as a surface for fronts. The advantage is that surface profiles can also be de-

signed seamlessly.

Worktops can be cleaned easily with the usual household cleaning agents (except scouring agents). Avoid placing hot pots/pans (cookware) directly from the cooker onto the worktop (heat resistance according to DIN 68930 „dry heat“ 7B=140°C). Do not cut directly on the worktop - use a chopping board. Make sure that there are no grains of sand, etc. in between, otherwise scratches may occur. Swelling damage can also occur in the area of the worktops, for which the manufacturer accepts no liability. Do not place damp cloths in the corner joint and edge area and never clean these areas too wet. Here, too, rubbing dry immediately preserves the value of your kitchen.

Drawers, pull-outs, storage drawers and hinges

The fittings in the drawer and pull-out area as well as the hinges are maintenance-free. However, it may be necessary to readjust the fronts at longer intervals due to the setting of the wardrobes.

Glass surfaces

Clear glass can be cleaned with mild detergent using a sponge or cloth as well as standard household glass cleaner. Improper use such as scrubbing, scratching and cutting on glass should be avoided. Use a cutting pad to avoid scratches when cutting. When cleaning satinised glass surfaces, do not use cleaning agents containing silicone or acid. On these surfaces, greasy and oily substances leave stains with a slight shadow effect, but these can be removed with glass cleaner.

Mirror decor

The non-porous, homogeneous material is hygienic and suitable for contact with food. It is also resistant to fungi and bacteria as well as common chemicals and substances such as disinfectants. However, exposure to aggressive substances can leave marks or damage the material.

The material is easy to clean. Most dirt and fingerprints can be removed with water and a microfibre cloth. In addition, standard household liquid cleaners can be used to clean the surface. Strong solvents, special cleaners (e.g. drain cleaners, industrial cleaners) as well as aggressive scouring agents and strong chemical substances can damage

ge the surface. Please remove stubborn dirt with a soft sponge, commercially available plastic cleaners or liquid cleaning milk (without abrasives). Do not use abrasive cleaning sponges with scouring fleece (e.g. Scotch Brite, pot sponges or similar) or brushes. These can cause scratches. Mechanical cleaning methods such as razor blades, knives, scrapers, etc. should also be avoided. This can also cause scratches and damage the abrasion-resistant coating.

Stainless steel

A commercially available washing-up liquid is sufficient for care. Stubborn dirt and water stains are removed with a designated stainless steel care product. Fly rust stains on stainless steel can be removed using 10% citric acid or a commercially available metal polish cleaner. Manufacturers offer special care and cleaning products for both polished and brushed stainless steel surfaces.

Aluminium

Aluminium surfaces should normally be cleaned with a damp, soft cloth without any other additives. To avoid water stains, we recommend drying the aluminium surface thoroughly. For coarser dirt, you can use a glass cleaner or an aluminium care product. Do not use alkaline or abrasive cleaning agents.

Electrical appliances and sinks

Glass ceramic hobs/induction hobs

Ceramic glass hobs should be cleaned immediately after each use.

Dirt that is not burnt on can be removed with a damp cloth without additional cleaning agents. Metal abrasion from saucepan bottoms, limescale and water stains can be removed with a stainless steel cleaner or a special glass ceramic cleaner.

Burnt on dirt is best removed with a scrapers for ceramic glass hobs - razor blade when still hot. In the event of sugar or ingredients containing sugar, the dirt must be removed immediately.

Extractor hoods

Alongside the normal cleaning of the housing, the filter - if made of metal - also needs to be cleaned regularly in soapy water or in the dish washer.

Filters made of fibre fleece must be replaced.

Extractor hoods with fan operation need to have their active carbon filters replaced every 3 to 6 months. Please pay attention to the manufacturer specifications as well.

Ovens

The inside of the oven is best cleaned using an ordinary washing up agent when still warm and as long as the dirt is not burnt on. More heavy-duty contamination requires a specially designed oven cleaner. Please pay attention to the manufacturer specifications as well.

Fridges

For hygienic reasons, your fridge should undergo a "complete clean" every 6 months. To do this, switch off the fridge, allow it to defrost and remove all compartments and baskets. To clean, use a mild cleaning solution and a soft cloth. Please pay attention to the manufacturer specifications as well.

Sinks

in stainless steel

it is most easy to avoid stains by wiping dry the sink after each use. If some stains have occurred nevertheless, you may remove them by using any customary cleaning agent against chalk stains recommended for the care of stainless steel. So,

the surface is cleaned thoroughly and cared in addition in accordance with the requirements of stainless steel.

made of diverse granite composites are very easy to maintain. Stains and signs of wear can be removed easily with a sponge or some water. In case of heavy soiling you may use customary cleaning agents or particular cleaning agents recommended by sink manufacturers.

in ceramic

sinks in ceramic are very easy to maintain. The surface of ceramic sinks is especially hard, smooth and completely closed. Such features prevent the penetration of dirt into the material, so that it is sufficient to wipe any soiling off the surfaces.

Préface

Chère cliente, cher client,

Pour que votre cuisine continue à l'avenir d'accompagner votre quotidien en conservant son aspect et sa fonctionnalité irréprochable, voici quelques astuces et conseils d'entretien, d'utilisation et de préservation de sa valeur.

Avant d'utiliser votre nouvelle cuisine pour la première fois, lisez attentivement ces conseils d'entretien, de nettoyage et d'utilisation. En tant que fabricant, nous ne pouvons être tenus responsables d'une utilisation erronée ou des dommages découlant de cette utilisation inappropriée.

Avant la première utilisation des appareils encastres ainsi que des évier et éléments accessoires, il conviendra aussi de lire attentivement leurs notices d'utilisation et d'entretien.

Prenez le temps de vous familiariser avec les conseils suivants.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement des qualités de votre nouvelle cuisine.

Conseils généraux d'entretien et notice d'utilisation

Les activités liées à des températures élevées, à la vapeur et à l'humidité sont quotidiennes dans une cuisine; en plus, de nombreux aliments risquent de provoquer des taches tenaces. Veuillez aussi tenir compte des conseils suivants:

Avant tout, il convient d'observer les informations sur le produit et les notices des fabricants respectifs!

- Consignes fondamentales: Évitez de laisser de l'humidité sur les surfaces, ce qui est le cas si l'on utilise des chiffons trop mouillés ou lorsqu'il se dégage des vapeurs abondantes pendant et après la cuisson. Maintenez toutes les surfaces bien sèches, afin d'émpêcher les matériaux de gonfler et de s'abîmer. L'eau stagnante et d'autres liquides encore peuvent aussi entraîner des dommages durables. Tous les composants de meubles en matériaux dérivés du bois revêtus, remplissent les exigences de la norme DIN 68930 „Mobilier de cuisine - Aptitude à l'emploi - Exigences et essais“.

- N'utilisez en règle générale que des nettoyants ménagers doux et des nettoyants ménagers solubles dans l'eau prévus expressément dans vos informations produi pour des meubles de cuisine.

- Quel que soit le modèle de cuisine pour lequel vous avez opté, n'utilisez en aucun cas des substances chimiques agressives et des produits d'entretien abrasifs ou des solvants. L'utilisation de poudre ou de crème à récurer, de paille de fer ou d'éponges grattantes détruit tellement la surface qu'il devient impossible de réparer les dégâts ainsi engendrés. Les diluants pour laque cellulosique ou pour résine synthétique et nettoyants similaires sont à proscrire formellement pour le nettoyage et l'entretien des surfaces de votre cuisine.

- Utilisez un chiffon doux non pelucheux, une peau chamoisée ou une éponge expressément agréée pour le nettoyage votre cuisine.

Il est déconseillé d'utiliser des chiffons en microfibre et des gommes antitache, car ces produits contiennent souvent de fines particules abrasives, ce qui risquerait d'égratigner la surface. Exception: S'ils sont spécialement appropriés aux surfaces respectivement concernées!

- Eliminez les saletés aussi vite que possible. Il est nettement plus facile d'enlever des récentes et complètement dans la plupart des cas.

! N'utilisez **jamais** un nettoyeur à vapeur ou de l'eau projetée avec un tuyau.

- Après le nettoyage, il faut toujours veiller à bien essuyer très soigneusement les surfaces! La cuisine doit se trouver dans une pièce normalement climatisée. Ceci s'applique à l'humidité de l'air tout comme à la température. Veuillez à ce que votre cuisine soit suffisamment aérée lorsque vous cuisinez!

- Avant la première utilisation, vérifiez que tous les matériaux d'emballage, films protecteurs etc. ont bien été enlevés. Pour cela, tenez aussi compte des consignes particulières du fabricant, notamment pour l'électroménager, les éviers et tous autres accessoires.

- Il faut **toujours** penser à mettre la hotte en marche lorsque l'on fait la cuisine! Pour installer des ventilateurs d'évacuation lorsque fonctionne simultanément un foyer de combustion dépendant de l'air du local utilisé, il faut observer le décret sur les foyers de combustion (§

4 FeuVO). Il y a lieu de demander les autorisations d'utilisation et les prescriptions per mettant de garantir la compensation de pression, par le biais de votre ramoneur compétent. Il y a sinon danger de mort!

- Évitez de n'ouvrir que légèrement l'abattant de la cuisinière ou du four ou la porte du lave-vaisselle à des fins de ventilation, car la chaleur qui se dégage risque d'abîmer les meubles/plans de travail avoisinants et l'humidité qui s'échappe peut causer des gonflements.

En fin de course, laissez sécher le contenu du lave-vaisselle environ 30 minutes avant d'en ouvrir la porte; ainsi, les vapeurs se dissipent complètement et ceci permet en plus d'éviter d'abîmer les plans de travail et les meubles. Les cuisinières et les fours refroidissent aussi lorsque leur porte reste fermée!

- N'utilisez pas de bouilloire, de grille-pain, etc. en-dessous des meubles hauts. Ne posez pas de marmites, poêles chaudes etc. sans support de protection sur le plan de travail ou d'autres parties mobiles.

! En ce qui concerne les accessoires, les appareils électroménagers et la zone évier, veuillez observer les instructions d'entretien et d'emploi spécifiques des fabricants respectifs.



Connaissance des matériaux et conseils d'entretien

Vous avez choisi l'un des matériaux suivants dans notre vaste assortiment. Les différents matériaux ont des surfaces différentes et nécessitent un entretien différent. Les informations sur les produits et les instructions des fabricants respectifs s'appliquent en priorité !

Eléments de meubles et surfaces

Plastique

Les matières plastiques sont principalement utilisées comme surfaces de façades et de caissons. On distingue les plastiques thermodurcissables et les thermoplastiques. La résine mélamine est utilisée comme plastique thermodurcissable. La résine mélamine est très polyvalente et peut être imprimée avec des décors ou être unie. Elle est particulièrement facile à entretenir, car elle présente une surface lisse et fermée. Des stratifiés à base de résine de mélamine sont utilisés spécialement pour les plans de travail. Ils répondent aux exigences particulières des plans de travail HPL/CPL selon la norme DIN EN 438-1.

Les surfaces en plastique se nettoient facilement avec des produits de nettoyage courants (pas de produits abrasifs !). Les produits de nettoyage doivent être dilués dans de l'eau et appliqués avec un chiffon propre. L'essuyage à l'eau claire doit se faire à l'aide d'un chiffon en cuir ou d'essuie-tout. La surface doit ensuite être séchée en frottant. L'utilisation de diluants à base de nitro ou de résines synthétiques (y compris les nettoyants à base de nitro) ainsi que de produits de nettoyage abrasifs est à proscrire !

Matériaux dérivés du bois

Les matériaux dérivés du bois sont un terme générique pour désigner les matériaux en panneaux composés de fibres de bois, de copeaux de bois ou de placage. Le panneau de particules est fabriqué à partir de copeaux de bois encollés, sous haute pression et à des températures d'environ 100°C. Le panneau de particules est composé d'une couche de base et d'une couche secondaire. La couche centrale est composée de gros copeaux, la couche supérieure de copeaux fins. Il en résulte un „effet de parement“ qui garantit la stabilité dimensionnelle du panneau. Les panneaux de particules sont toujours recouverts de placage ou de plastique sur les deux faces. Le panneau HDF (HDF = panneau de fibres à haute densité) et le panneau MDF (MDF = pan-

neau de fibres à densité moyenne) sont fabriqués de manière similaire à un panneau de particules. Contrairement aux panneaux de particules, des fibres de bois fines sont utilisées, ce qui se traduit également par un poids plus élevé. Les panneaux HDF et MDF ont une surface à pores presque fermés et conviennent particulièrement bien comme matériau de support pour les façades en film déformées en 3D et les façades brillantes laquées en couleur.

Brillant et laque brillante

Les surfaces à pores fermés sont faciles à entretenir et peuvent être nettoyées avec un chiffon/lavette légèrement humide, absorbant et propre (pas de chiffon en microfibres !). Utilisez des chiffons/chiffons exempts de salissures telles que des grains de sable ou de poussière ou encore du sel et du sucre. Sinon, le nettoyage peut entraîner des rayures sur la surface - le fabricant n'assume aucune garantie pour de tels dommages. Les salissures doivent être éliminées si possible immédiatement avec de l'eau, éventuellement en ajoutant un nettoyant neutre du commerce sans composants abrasifs. En principe, les taches ne doivent pas sécher. Les taches, les éclaboussures de graisse et les dépôts de graisse peuvent être détachés avec une solution chaude et légère de savon mou. Dans tous les cas, le produit de nettoyage doit être entièrement éliminé afin d'éviter la formation de stries. La surface doit être essuyée à l'aide d'un chiffon propre (ou de papier ménage) - veuillez changer fréquemment de chiffon.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits abrasifs/abrasifs (laine abrasive/laine d'acier), de produits de polissage, de cires, de produits de nettoyage pour meubles ou d'agents blanchissants.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des acides forts ou des sels acides forts, tels que les détartrants à base d'acide formique et d'acide aminosulfonique, les déboucheurs de canalisations, l'acide chlorhydrique, les produits d'entretien pour l'argenterie ou les nettoyants pour fours et autres produits de nettoyage similaires. Les diluants/produits à base de nitro et de résine synthétique ne sont pas non plus appropriés.

Il ne faut jamais coller de films autocollants ou de bandes adhésives, car les résidus de solvants ou les plastifiants qu'ils contiennent peuvent détruire la surface. Les produits de polissage pour meubles attaquent également la surface et peuvent entraîner

la formation de stries.

Long terme, des traces d'usure microscopiques peuvent également apparaître suite au nettoyage. Celles-ci peuvent être visibles selon l'incidence de la lumière - mais ne constituent pas une diminution de la valeur d'usage. Elles sont inévitables à long terme, comme c'est le cas pour de nombreuses surfaces brillantes telles que les surfaces laquées.

Laque mate

L'effet velouté des surfaces des meubles de cuisine est obtenu par une porosité particulière des surfaces. Cela rend les surfaces sensibles aux liquides fortement colorés comme la betterave rouge, le ketchup à la tomate ou le vin rouge, mais aussi aux graisses. Dans ce cas, il est particulièrement important de nettoyer immédiatement. Une fois que la tache a séché, il n'est généralement plus possible de l'éliminer complètement. Avec des produits plus agressifs ou des produits abrasifs, la surface est polie et une tache brillante visible apparaît.

Laque structurée

Les surfaces en bois laqué sont nettoyées avec un peu d'eau chaude et un nettoyant ménager doux à l'aide d'un chiffon humide. Sécher ensuite soigneusement les surfaces dans le sens de la structure. Pour les taches particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyant ménager non dilué ou un nettoyant pour vitres. Par mesure de sécurité, vérifiez à un endroit peu visible la compatibilité des nettoyants avec le matériau.

Les polis pour meubles ou autres produits similaires ne conviennent pas comme produits d'entretien, car ils contiennent des solvants et des graisses et forment souvent un film qui modifie l'aspect.

Placage en bois véritable

Le placage est du „bois massif“ finement découpé dont l'épaisseur peut atteindre 8 mm. En le collant sur des matériaux en bois, on obtient un aspect similaire à celui du bois massif tout en réduisant la sensibilité aux variations d'humidité de l'air. Pour entretenir les surfaces en bois véritable, il suffit de frotter les façades avec un chiffon en cuir humide, sans produit de nettoyage. En cas de saillisses importantes, utiliser éventuellement un peu de savon neutre. Le séchage peut ensuite être ef-

fectué avec des serviettes en papier ménager ou des chiffons en microfibres adaptés aux meubles de cuisine. Il faut éviter d'utiliser des nettoyants contenant de l'ammoniac ainsi que des diluants à base de nitro ou de résine synthétique (également des nettoyants à base de nitro).

Le bois véritable étant un matériau hydroscopique, il ne doit pas être exposé à un air extrêmement humide ou sec. En cas de non-respect de cette consigne, le bois peut, malgré une protection de surface résistante, se mettre à bouger, c'est-à-dire qu'il se rétracte ou gonfle. Le bois traité est adapté à une température de 18 à 22°C et à une humidité de l'air habituelle de 45 à 65 % (mesure hygrométrique). Si l'humidité de l'air est trop élevée, il convient de vérifier l'isolation des murs extérieurs ainsi que l'aération de la pièce. Des évaporateurs d'eau sur les radiateurs permettent par exemple de remédier à un air trop sec.

Le bois étant un produit naturel qui s'est développé, des différences de couleur et de structure sont possibles. Même une exposition différente à la lumière peut entraîner un changement apparent d'apparence pour le même bois. Les différences d'exposition à la lumière ou au soleil entraînent en outre des changements de couleur au fil des ans.

Plans de travail en plastique (surface stratifiée/HPL)

Le thermoplastique est utilisé comme surface pour les façades. L'avantage réside dans le fait qu'il est également possible de concevoir des profils de surface sans joints.

Les plans de travail se nettoient sans problème avec les produits de nettoyage usuels dans les ménages (à l'exception des produits abrasifs). Il faut éviter de poser des casseroles/poêles chaudes (ustensiles de cuisine) directement de la cuisinière sur le plan de travail (résistance à la chaleur selon DIN 68930 „chaleur sèche“ 7B=140°C). Ne coupez pas directement sur le plan de travail - utilisez une planche à découper. Il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de grains de sable, etc. entre les deux, car cela pourrait provoquer des rayures. Des dommages dus au gonflement peuvent également se produire au niveau des plans de travail, pour lesquels le fabricant n'assume aucune garantie. Ne posez pas de chiffon humide dans la zone des angles et des chants.

et ne nettoyez jamais ces endroits de manière trop humide. Ici aussi, un séchage immédiat préserve la valeur de votre cuisine.

Tiroirs, coulissants, tiroirs de réserve et charnières

Les ferrures au niveau des tiroirs et des coulissants ainsi que les charnières ne nécessitent aucun entretien. Il est toutefois possible qu'en raison de la mise en place des armoires à des intervalles plus longs, les façades doivent être réajustées.

Surfaces vitrées

Le verre transparent peut être nettoyé avec un détergent doux à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, ainsi qu'avec un produit nettoyant pour verre courant. Il convient d'éviter toute utilisation inappropriée telle que le frottement, le grattage et la découpe sur le verre. Pour éviter les rayures lors de la découpe, utiliser un support de découpe. Lors du nettoyage des surfaces en verre satiné, il ne faut pas utiliser de produits de nettoyage contenant du silicone ou de l'acide. Sur ces surfaces, les substances grasses et huileuses laissent des taches avec un léger effet d'ombre, qui peuvent toutefois être éliminées avec un nettoyant pour verre.

Décor miroir

Le matériau homogène et non poreux est hygiénique et convient pour le contact avec les aliments. Il résiste en outre aux champignons et aux bactéries, ainsi qu'aux produits chimiques et substances usuels tels que les désinfectants. Une exposition à des substances agressives peut toutefois laisser des marques ou endommager le matériau.

Le matériau est facile à nettoyer. La plupart des salissures et des empreintes digitales peuvent être éliminées avec de l'eau et un chiffon en microfibres. En outre, des nettoyants liquides courants peuvent être utilisés pour nettoyer la surface. Les solvants puissants, les nettoyants spéciaux (par exemple les produits de débouchage, les nettoyants industriels) ainsi que les produits abrasifs agressifs et les substances chimiques fortes peuvent endommager la surface. Veuillez éliminer les salissures tenaces à l'aide d'une éponge douce, de produits de nettoyage pour plastiques disponibles dans le commerce ou de lait de nettoyage liquide (sans produits abrasifs). N'utilisez pas d'éponges de nettoyage abrasives avec un non-tissé abrasif (p. ex. Scotch Brite, éponges pour casseroles ou autres) ni de brosses. Celles-ci peuvent provoquer des rayures. Il convient également d'éviter les méthodes de nettoyage mécaniques telles que les lames de rasoir, les couteaux, les grattoirs, etc. Cela peut également pro-

voquer des rayures et endommager le revêtement résistant à l'abrasion.

Acier inoxydable

Pour l'entretien, il suffit d'utiliser un produit vaisselle courant. Les salissures tenaces et les taches d'eau sont éliminées avec un produit d'entretien pour acier inoxydable. Les taches de rouille sur l'acier inoxydable peuvent être éliminées à l'aide d'acide citrique à 10 % ou d'un nettoyant Metallpolish disponible dans le commerce. Les fabricants proposent des produits d'entretien et de nettoyage spéciaux aussi bien pour les surfaces en acier inoxydable polies que pour les surfaces brossées.

Aluminium

En règle générale, les surfaces en aluminium se nettoient avec un chiffon humide et doux, sans autre additif. Pour éviter les taches d'eau, il est recommandé de sécher soigneusement la surface en aluminium. En cas de salissures plus importantes, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres ou un produit d'entretien pour l'aluminium. N'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins ou abrasifs.

Appareils électriques et éviers

Plans de cuisson en vitrocéramique/à induction

Les plans de cuisson en vitrocéramique doivent être nettoyés immédiatement après chaque utilisation.

Les salissures qui ne sont pas incrustées peuvent être éliminées avec un chiffon mouillé sans produit de nettoyage supplémentaire. L'abrasion métallique des fonds de casseroles, les taches de calcaire et d'eau s'éliminent avec un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant spécial pour vitrocéramique.

Les salissures incrustées sont éliminées de préférence lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson - grattoir à lame de rasoir. En cas de sucre ou d'ingrédients contenant du sucre, les salissures doivent être éliminées immédiatement

Hottes d'aspiration

Outre le nettoyage habituel du boîtier, le filtre, s'il est en métal, doit être nettoyé régulièrement avec de l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle. Les filtres avec des fibres non tissées doivent être remplacés. Pour les hottes de cuisine à recyclage, le filtre à charbon actif doit être remplacé tous les 3 à 6 mois. Veuillez également tenir compte des indications du fabricant.

Fours

L'intérieur du four se nettoie le mieux avec un produit vaisselle courant tant qu'il est encore chaud et que les salissures n'ont pas encore brûlé. Pour les salissures tenaces, utilisez un nettoyant pour four spécialement désigné. Veuillez également respecter les indications du fabricant.

Réfrigérateurs

Pour des raisons d'hygiène, vous devriez „nettoyer complètement“ votre réfrigérateur tous les 6 mois. Pour ce faire, éteignez le réfrigérateur, laissez-le dégivrer et retirez tous les compartiments et paniers. Pour le nettoyage, il est recommandé d'utiliser un détergent doux avec un chiffon doux. Veuillez également respecter les indications du fabricant.

Éviers

en acier inoxydable

le plus simple pour éviter les taches est de frotter l'évier à sec après chaque utilisation. Si des taches apparaissent malgré tout, vous pouvez les éliminer à l'aide de n'importe quel produit d'entretien pour inox disponible dans le commerce et ayant un effet anticalcaire. La surface est ainsi nettoyée en profondeur et en plus entretenue comme l'acier inoxydable.

en divers matériaux composites de granit sont très faciles à entretenir. Les taches et les traces d'utilisation s'enlèvent sans problème avec une éponge et un peu d'eau. En cas de salissures tenaces, il est possible d'utiliser des produits de nettoyage courants ou des produits de nettoyage spéciaux du fabricant de l'évier.

en céramique

Les évier en céramique sont très faciles à entretenir. La surface des évier en céramique est particulièrement dure, lisse et entièrement fermée. Ces caractéristiques empêchent la saleté de pénétrer dans le matériau, de sorte qu'il suffit d'essuyer les salissures de la surface.

Voorwoord

Geachte klant,

Om ervoor te zorgen dat het uiterlijk en de functies van uw keuken perfect blijven in het dagelijkse keukenleven, willen wij u enkele tips en instructies geven m.b.t. het onderhoud, de bediening en het behoud van de waarde.

Lees voor het eerste gebruik van uw nieuwe keuken deze onderhouds-, reinigings- en bedieningsinstructies goed door. Als producent zijn wij niet aansprakelijk voor een onjuiste bediening of voor gebruiksschade die hierdoor wordt veroorzaakt.

Voor het eerste gebruik moet u ook de bedienings- en onderhoudsinstructies van de inbouwapparatuur, spoelbakken en accessoires grondig doorlezen.

Neem a.u.b. een ogenblik tijd en maak u vertrouwd met de volgende instructies.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keuken.

Algemene onderhouds- en bedieningsvoorschriften

Het omgaan met hoge temperaturen, stoom en vocht behoort in de keuken tot het leven van all-edag, bovendien kunnen veel levensmiddelen ook intensieve vlekken veroorzaken. Neem derhalve de volgende richtlijnen in acht:

De productinformatie en handleidingen van de betreffende producenten hebben altijd prioriteit!

- Dit geldt altijd: Vermijd vochtige oppervlakken door het gebruik van te natte doeken, resp. door stoom, die tijdens het koken ontstaat. Houd alle oppervlakken droog om latere beschadiging door uitzetting te voorkomen. Staand water en andere vloeistoffen kunnen eveneens permanente schade veroorzaken. Alle gecoopte meubeldelen met een houten kern voldoen aan de eisen gesteld in norm DIN 68930 'Keukenmeubelen – geschiktheid voor dagelijks gebruik – eisen en tests'.

- Gebruik in principe alleen milde en in water oplosbare huishoudelijke reinigingsmiddelen, die in uw productinformatie uitdrukkelijk voorzien is voor keukenmeubels.

- Voor welk keukenmodel u ook heeft gekozen, gebruik nooit agressieve, chemische stoffen of schurende schoonmaak- of oplosmiddelen. Ook het gebruik van schuurmelk en -poeder, staalwol of pannensponsjes heeft tot gevolg dat het oppervlak zo ernstig beschadigd wordt, dat het niet meer gerepareerd kan worden. Verdunningsmiddelen op nitro- of kunstharsbasis en soortgelijke reinigingsmiddelen zijn absoluut ongeschikt voor de verzorging/reiniging van de oppervlakken van uw keuken.

- Gebruik een zachte, niet pluizende doek, een zeem of een spons die aantoonbaar geschikt is voor het reinigen van uw keuken.

Microvezeldoekjes en vuilgommen a.u.b. niet gebruiken, aangezien die vaak kleine schuurdeeltjes bevatten wat tot gevolg zou kunnen hebben dat er krassen op het oppervlak komen. Uitzondering: Wanneer ze speciaal geschikt zijn voor de betreffende oppervlakken!

- Verontreinigingen zo snel mogelijk verwijderen. Verse vlekken kunnen aanzienlijk makkelijker en meestal ook volledig verwijderd worden.

- ! Er mag **nooit** een stoomreiniger of stromend water uit een slang worden gebruikt.

- Na de reiniging moeten de oppervlakken altijd grondig droog worden gemaakt! De keuken moet in

een ruimte met een normaal klimaat staan, dat geldt zowel m.b.t. de luchtvochtigheid als de temperatuur. Zorg bij het koken voor voldoende ventilatie en ontluching van de keuken!

- Controleer voor het eerste gebruik of alle verpakkingsmaterialen, beschermfolies etc. werden verwijderd. Neem hiervoor eveneens de afzonderlijke instructies van de producent in acht, vooral bij elektrische apparaten, spoelbakken en andere accessoires.

- Schakel bij het koken **altijd** het afzuigapparaat in! Bij de installatie van luchtafvoerinstallatoren bij een gelijktijdig gebruik van een vuurplaats die afhankelijk is van de lucht in het vertrek, moet rekening worden gehouden met de brandverordening (§ 4 FeuVO). Vrijgave voor gebruik en regelingen voor veiligstelling van de drukcompensatie moeten altijd bij een erkende schoorsteenveger worden aangevraagd. Anders bestaat levensgevaar!

- Voorkom het schuin zetten van de fornuis-, resp. ovenklep en de vaatwasser voor ventilatie, omdat de uitstromende warmte/vochtigheid hitte- en vochtbeschadigingen aan de aangrenzende meubeldelen en werkbladen kan veroorzaken. Houd uw vaatwasser na het einde van het programma nog ca. 30 minuten gesloten, niet alleen om schade aan werkbladen en meubeldelen te voorkomen, maar ook om het gewenste droogresultaat te krijgen. Fornuizen en ovens koelen ook bij gesloten deur af!

- Gebruik geen waterkokers, broodroosters of soortgelijke apparaten onder de bovenkasten. Zet geen hete pannen, etc. zonder beschermende onderlegger op het werkblad of andere meubeldelen.

! Houd voor accessoires, elektrische apparaten en spoelbaktoebehoren altijd rekening met de speciale onderhouds- en bedieningsvoorschriften van de betreffende fabrikant.

Materiaalkunde en verzorgingstips

U heeft een van de volgende materialen gekozen uit ons diverse assortiment. De verschillende materialen hebben verschillende oppervlakken die ook verschillende verzorging vereisen. De productinformatie en instructies van de respectievelijke fabrikanten gelden met voorrang!

Meubelonderdelen en -oppervlakken

Plastic

Kunststoffen worden voornamelijk gebruikt als oppervlak voor fronten en karkassen. Er wordt onderscheid gemaakt tussen thermohardende en thermoplastische kunststoffen. Melaminehars wordt gebruikt als een thermohardende kunststof. Melaminehars is zeer veelzijdig en kan worden bedrukt met decors of effen zijn. Het is bijzonder gemakkelijk schoon te maken omdat het een glad en gesloten oppervlak heeft. Laminaten op basis van melaminehars worden speciaal voor werkbladen gebruikt en voldoen aan de speciale eisen voor HPL/CPL-werkbladen volgens DIN EN 438-1.

Kunststof oppervlakken kunnen gemakkelijk worden gereinigd met in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen (geen schuurmiddelen!). De reinigingsmiddelen moeten met water worden verdunt en met een schone doek worden aangebracht. Afvegen met helder water moet gebeuren met een lederachtige doek of huishoudpapier. Vervolgens moet het oppervlak worden drooggewreven. Het gebruik van nitro- of kunstharsverdunners (ook op nitro gebaseerde reinigingsmiddelen) en schurende reinigingsmiddelen moet worden vermeden!

Op hout gebaseerde materialen

Materiaal op houtbasis is de verzamelnaam voor plaatmateriaal dat bestaat uit houtvezels, houtspaanders of fineer. Spaanplaat wordt gemaakt van gelijmde houtspaanders onder hoge druk en temperaturen van ongeveer 100°C. De middelste laag bestaat uit grove spaanders, de bovenste laag uit fijne spaanders. De middelste laag bestaat uit grove spaanders, de bovenste uit fijne spaanders. Hierdoor ontstaat een „plankeffect“ dat de maatvastheid van de plank waarborgt. Spaanplaat is altijd aan beide zijden bekleed met fineer of kunststof. HDF-plaat (HDF = high-density fibreboard) en MDF-plaat (MDF = medium-density fibreboard) worden op soortgelijke wijze vervaardigd als spaanplaat. In tegenstelling tot spaanplaat worden fijne houtvezels gebruikt, wat ook resulteert in een hoger gewicht. HDF- en MDF-platen hebben een bijna gesloten po-

riënoppervlak en zijn bijzonder geschikt als dragermateriaal voor 3D-foliefronten en gekleurde gelakte hoogglansfronten.

Hoogglans en glanzende lak

Oppervlakken met gesloten poriën zijn gemakkelijk te onderhouden en kunnen worden schoongemaakt met een licht vochtige, absorberende en schone doek (geen microvezeldoek!). Gebruik doeken/doeken die vrij zijn van vuil zoals zand- en stofkorrels of zelfs zout en suiker. Anders kan het schoonmaken leiden tot krassen op het oppervlak - de fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor dergelijke schade. Verontreiniging moet zo snel mogelijk worden verwijderd met water, eventueel met toevoeging van een in de handel verkrijgbaar neutraal reinigingsmiddel zonder schurende bestanddelen. Vlekken mogen niet opdrogen. Vlekken, vetspaten en vetafzettingen kunnen worden verwijderd met een warme, lichte zachte zeepoplossing. In ieder geval moet het reinigingsmiddel volledig worden verwijderd om strepen te voorkomen. Veeg het oppervlak droog met een schone doek (of huishoudpapier) - vervang de doek regelmatig.

Gebruik geen schurende/schurende schoonmaakkmiddelen (schuurwol/staalwol), poetsmiddelen, was, meubelreinigers of bleekmiddel.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die sterke zuren of sterk zure zouten bevatten, zoals ontkalkers op basis van mierenzuur en aminosulfonzuur, afvoerreinigers, zoutzuur, zilverpoets of ovenreinigers en soortgelijke reinigingsmiddelen. Nitro- en kunstharsverdunners/middelen op basis van nitro zijn evenmin geschikt.

Breng nooit zelfklevende folies of plakstrips aan, omdat de oplosmiddelresten of weekmakers die zij bevatten het oppervlak kunnen vernielen. Meubelpolish tast ook het oppervlak aan en kan leiden tot strepen.

Op lange termijn kunnen ook microscopische gebruikssporen ontstaan door het reinigen. Deze kunnen zichtbaar zijn afhankelijk van de lichtinval - maar vormen geen vermindering van de gebruikswaarde. Zoals bij veel glanzende oppervlakken, zoals gelakte oppervlakken, zijn ze op lange termijn niet te vermijden.

Matte lak

Het fluwelen effect van de keukenmeubeloppervlakken wordt bereikt door een speciale poreusheid van de oppervlakken. Dit maakt de oppervlakken gevoelig voor sterk gekleurde vloeistoffen zoals bieten, tomatenketchup of rode wijn, maar ook voor vetten. Hier is het bijzonder belangrijk om onmiddellijk schoon te maken. Als de vlek eenmaal is opgedroogd, kan hij meestal niet meer volledig worden verwijderd. Het oppervlak wordt gepolijst met agressievere middelen of schuurmiddelen en er ontstaat een zichtbare glanzende vlek.

Structurlak

Gelakte houten oppervlakken worden gereinigd met een beetje warm water en een mild huishoudelijk schoonmakmiddel met een vochtige doek. Droog de oppervlakken vervolgens zorgvuldig in de richting van de structuur. Voor bijzonder hardnekke vlekken kan de huishoudelijke reiniger onverduld worden gebruikt of ook een glasreiniger. Test voor de zekerheid de compatibiliteit van het reinigingsmiddel met het materiaal op een onopvallende plaats.

Meubelpoetsmiddelen en dergelijke zijn niet geschikt als onderhoudsproduct, omdat zij oplosmiddelen en vetten bevatten en vaak een film vormen die het uiterlijk verandert.

Echt houtfineer

Fineer is dun gesneden „massief hout“ met een dikte tot 8 mm. Door het op materialen op houtbasis te lijmjen, verkrijgt men een soortgelijk uiterlijk als massief hout en vermindert men tegelijkertijd de gevoeligheid voor schommelingen in de vochtigheid. Om de echt houten oppervlakken te onderhouden, wrijft u de fronten gewoon af met een vochtige lederen doek, zonder reinigingsmiddel. Gebruik bij sterke vervuiling eventueel een beetje neutrale zeep. Daarna kan worden gedroogd met huishoudpapier of microvezeldoeken die geschikt zijn voor keukenmeubelen. Vermijd het gebruik van reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten, evenals nitro- en kunstharsverdunners (ook reinigingsmiddelen op basis van nitro).

Aangezien echt hout een hydroscopisch materiaal is, mag het niet worden blootgesteld aan extreem vochtige of droge lucht. Wordt dit niet in acht genomen, dan kan het hout gaan bewegen, d.w.z. het

krimpt of zwelt, ondanks de bestendige oppervlaktebescherming. Het verwerkte hout wordt ingesteld op een temperatuur van 18-22°C en een gebruikelijke luchtvuchtigheid van 45-65% (hygrometer-meting). Als de luchtvuchtigheid te hoog is, moeten de isolatie van de buitenmuren en de ventilatie van de ruimte worden gecontroleerd. Waterverdampers op radiatoren bieden bijvoorbeeld een oplossing voor te droge lucht.

Aangezien hout een natuurproduct is, zijn verschillen in kleur en structuur mogelijk. Zelfs verschillende lichtinvalen kunnen een schijnbare verandering in het uiterlijk van hetzelfde hout veroorzaken. Verschillende blootstelling aan licht of zonlicht leidt ook tot kleurveranderingen in de loop der jaren.

Werkbladen van kunststof (laminaatoppervlak/HPL)

Thermoplast wordt gebruikt als oppervlak voor fronten. Het voordeel is dat ook oppervlakteprofielen naadloos kunnen worden ontworpen. Werkbladen kunnen gemakkelijk worden gereinigd met de gebruikkelijke huishoudelijke schoonmaakkonden (behalve schuurmiddelen). Voorkom dat hete potten/pannen (kookgerei) rechtstreeks van het fornuis op het werkblad worden geplaatst (hittebestendigheid volgens DIN 68930 „droge hitte“ 7B=140°C). Snij niet rechtstreeks op het werkblad - gebruik een snijplank. Zorg ervoor dat er geen zandkorrels e.d. tussen zitten, anders kunnen er krasen ontstaan. Ook in de buurt van de werkbladen kan zwelschade ontstaan, waarvoor de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaardt. Plaats geen vochtige doeken in de hoekverbinding en randzone en reinig deze gebieden nooit te nat. Ook hier behoudt droogwrijven onmiddellijk de waarde van uw keuken.

Laden, uittrekelementen, opbergladen en scharnieren

Het beslag in het lade- en uitrekgedeelte en de scharnieren zijn onderhoudsvrij. Door de instelling van de kasten kan het echter nodig zijn de fronten met langere tussenpozen bij te stellen.

Glazen oppervlakken

Helder glas kan worden gereinigd met een mild schoonmakmiddel met een spons of doek en met een standaard huishoudelijke glasreiniger. Onjuist gebruik zoals schrobben, krabben en snijden op

glas moet worden vermeden. Gebruik een snijmat om krassen bij het snijden te voorkomen. Gebruik voor het reinigen van gesatineerde glasoppervlakken geen reinigingsmiddelen die siliconen of zuur bevatten. Op deze oppervlakken laten vettige en olieachtige stoffen vlekken achter met een licht schaduweffect, maar deze kunnen worden verwijderd met glasreiniger.

Spiegel decor

Het niet-poreuze, homogene materiaal is hygiënisch en geschikt voor contact met voedsel. Het is ook bestand tegen schimmels en bacteriën en tegen gewone chemicaliën en stoffen zoals ontsmettingsmiddelen. Blootstelling aan agressieve stoffen kan echter sporen achterlaten of het materiaal beschadigen.

Het materiaal is gemakkelijk te reinigen. Het meeste vuil en vingerafdrukken kunnen worden verwijderd met water en een microvezeldoekje. Bovendien kunnen gewone huishoudelijke vloeibare reinigingsmiddelen worden gebruikt om het oppervlak te reinigen. Sterke oplosmiddelen, speciale reinigingsmiddelen (b.v. afvoerreinigers, industriële reinigingsmiddelen) alsmede agressieve schuurmiddelen en sterke chemische stoffen kunnen het oppervlak beschadigen. Verwijder hardnekig vuil met een zachte spons, in de handel verkrijgbare kunststofreinigers of vloeibare reinigingsmelk (zonder schuurmiddelen). Gebruik geen schurende reinigingssponsjes met schuurvlies (bijv. Scotch Brite, pannensponsjes en dergelijke) of borstels. Deze kunnen krassen veroorzaken. Mechanische reinigingsmethoden zoals scheermesjes, messen, schrapers, enz. moeten eveneens worden vermeden. Dit kan ook krassen veroorzaken en de slijtvaste coating beschadigen.

Roestvrij staal

Een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel volstaat voor de verzorging. Hardnekig vuil en watervlekken worden verwijderd met een speciaal onderhoudsmiddel voor roestvrij staal. Vliegroestvlekken op roestvrij staal kunnen worden verwijderd met 10% citroenzuur of een in de handel verkrijgbaar metaalpoetsmiddel. Fabrikanten bieden speciale onderhouds- en reinigingsproducten voor zowel gepolijste als geborstelde roestvrijstalen oppervlakken.

Aluminium

Aluminium oppervlakken moeten normaal gesproken worden gereinigd met een vochtige, zachte doek zonder andere toevoegingen. Om watervlekken te voorkomen, raden wij aan het aluminium oppervlak grondig te drogen. Voor grover vuil kunt u een glasreiniger of een onderhoudsmiddel voor aluminium gebruiken. Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen.

Elektrische apparatuur en aanrechten

Keramische kookplaten/inductiekookplaten

Keramische kookplaten moeten na ieder gebruik onmiddellijk worden gereinigd. Verontreinigingen, die niet vastgebrand zijn, kunnen met een natte doek zonder extra reinigingsmiddel geëlimineerd worden. Metaalslijstelsel van panboden, kalk- en watervlekken wordt met een reiniger voor roestvrij staal of een speciale reiniger voor vitrokeramiek verwijderd.

Vastgebrachte verontreinigingen kunt u het beste in nog hete toestand met een schraper - scheermessenschraper verwijderen. In geval van suiker of suikerhoudende ingrediënten moeten de verontreinigingen meteen verwijderd worden.

Afzuigkappen

Naast de gebruikelijke reiniging van de behuizing moet de filter voor zover hij uit metaal bestaat, regelmatig met spoelmiddelsop of in de afwasmachine gereinigd worden. Filters uit vezelvlies moeten vervangen worden. Bij afzuigkappen met recirculatiewerking moet om de 3 – 6 maanden de actieve-koolstoffilter vervangen worden. Neem ook de informatie van de fabrikant in acht.

Ovens

De binnenuimte van de oven kan het beste met een in de handel verkrijgbare spoelmiddel gereinigd worden zolang hij nog warm is, en de verontreinigingen nog niet zijn ingebrand. Gebruik voor hardnekke verontreinigingen een speciaal aangewezen ovenreiniger. Neem ook de informatie van de fabrikant in acht.

Koelkasten

Om hygiënische redenen dient u uw koelkast om de 6 maanden „algemeen te reinigen“. Schakel daarvoor de koelkast uit, laat deze ontdooien en haal alle vakken en bakken eruit. Voor de reiniging wordt een mild reinigingsmiddel met een zachte doek aanbevolen. Neem ook de informatie van de fabrikant in acht.

Aanrechten

van roestvrij staal

Vlekken kunnen het eenvoudigste worden voorkomen door de spoelbak na ieder gebruik droog te wrijven. Mochten toch ooit vlekken zijn ontstaan, kunt u die weer verwijderen met alle normaal in de handel gebruikelijke reinigingsmiddelen voor roestvrij staal met een kalkoplossende werking. Het roestvrijstalen oppervlak wordt hierdoor grondig gereinigd en bovendien verzorgd.

van diverse soorten granietcomposit zijn uiterst onderhoudsvriendelijk. Vlekken en gebruikssporen kunnen probleemloos worden verwijderd met een spons en een beetje water. Bij hardnekke vlekken kunnen normaal in de handel gebruikelijke schoonmaakmiddelen of speciale reinigers van de spoelbakproducent worden gebruikt.

van keramiek

aanrechten van keramiek zijn uiterst onderhoudsvriendelijk. Het oppervlak van keramische spoelbakken is bijzonder hard, glad en volkomen gesloten. Deze eigenschappen voorkomen dat er vuil in het materiaal kan dringen, zodat het afnemen van de vervuiling van het oppervlak voldoende is.