

to keep  
**traditions**  
alive

# PFLEGEANLEITUNG

**KÜCHEN SEIT 1922**

INFORMATIONSBROSCHÜRE | INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE  
ONDERHOUDS- EN BEDIENINGSHANDLEIDING | CONSEILS D'ENTRETIEN ET NOTICE D'UTILISATION

## **Inhalt**

Vorwort	5
Schutz und Pflege Ihrer Küche - Wichtige Hinweise	6 - 7
Materialkunde und Pflegehinweise für Ihre Küche	8 - 9
Elektrogeräte und Spülen	10 - 11

---

## **Contents**

Introduction	21
Protecting and caring for your kitchen - important tips	22 - 23
Material science and care instructions for your kitchen	24 - 25
Electrical appliances and sinks	26 - 27

## Contenu

Introduction	13
Protéger et entretenir sa cuisine - Conseils importants	14 - 15
Science des matériaux et instructions d'entretien pour votre cuisine	16 - 17
Appareils électriques et éviers	18 - 19

---

## Inhoud

Inleiding	29
Je keuken beschermen en onderhouden - Belangrijke tips	30 - 31
Materialwetenschap en onderhoudsinstructies voor je keuken	32 - 33
Elektrische apparaten en gootstenen	34 - 35



## Vorwort

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Küche!

Sie haben eine ausgezeichnete Wahl getroffen und sich für ein hochwertiges Qualitätsprodukt entschieden. Eine Küche ist das Herzstück des Zuhauses und wird täglich genutzt – umso wichtiger ist die richtige Pflege, damit sie Ihnen viele Jahre lang in einwandfreiem Zustand erhalten bleibt.

Damit Ihre Küche dauerhaft durch ansprechende Optik und zuverlässige Funktionalität überzeugt, haben wir für Sie die wichtigsten Hinweise zu Pflege, Reinigung und Bedienung zusammengestellt. Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit und lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Nutzung sorgfältig durch. So können Sie sicherstellen, dass Sie von Anfang an die richtigen Maßnahmen für Werterhalt und Langlebigkeit ergreifen.

Ebenso empfehlen wir Ihnen, die Bedienungs- und Pflegeanleitungen der Einbaugeräte, Spülen und Zubehörteile aufmerksam zu studieren. Nur so ist gewährleistet, dass Sie diese optimal nutzen und mögliche Gebrauchsschäden vermeiden. Bitte beachten Sie, dass eine unsachgemäße Handhabung oder fehlende Pflege zu Schäden führen kann, für die wir als Hersteller keine Haftung übernehmen.

Bewahren Sie diese Unterlage gut auf und geben Sie sie bei einem späteren Eigentümerwechsel weiter.

Sie enthält nicht nur allgemeine Hinweise zur Küchenpflege, sondern auch spezifische Informationen, die ausschließlich für unsere Produkte gelten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küche und viele schöne Momente darin!

## Schutz und Pflege Ihrer Küche – Wichtige Hinweise

Der tägliche Gebrauch bringt Ihre Küche mit hohen Temperaturen, Wasserdampf, Feuchtigkeit und verschiedenen Lebensmitteln in Kontakt. Um ihre Schönheit und Funktionalität langfristig zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise.

### Grundlegende Pflegehinweise

- Vorrangig gelten die Produktinformationen und Anleitungen der jeweiligen Hersteller. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch.
- Halten Sie alle Oberflächen stets trocken, um Schäden durch Feuchtigkeit oder stehendes Wasser zu vermeiden. Verwenden Sie keine zu nassen Tücher oder lassen Sie Dampfschwaden nach dem Kochen unkontrolliert im Raum.
- Nutzen Sie ausschließlich milde, wasserlösliche Haushaltsreiniger, die speziell für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden oder Lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel wie Nitro- oder Kunstharzverdünnungen, Scheuermilch, Stahlwolle oder Schmutzradierer (sofern nicht ausdrücklich für die jeweiligen Oberflächen geeignet). Diese können die Oberflächen dauerhaft beschädigen.
- Verwenden Sie weiche, nicht fuselnde Tücher, ein Leder oder geeignete Schwämme zur Reinigung.
- Entfernen Sie Verschmutzungen immer sofort, da frische Flecken sich wesentlich leichter beseitigen lassen.
- Dampfreiniger oder direktes fließendes Wasser (z. B. aus einem Schlauch) dürfen niemals zur Reinigung der Küche verwendet werden!

### Umgang mit Hitze und Dampf

- Heiße Töpfe, Pfannen oder Küchengeräte sollten niemals direkt auf Arbeitsplatten oder Möbelteile gestellt werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Untersetzer.
- Lassen Sie den Backofen stets mit geschlossener Tür abkühlen, um Hitzeschäden an angrenzenden Möbeln zu vermeiden. Falls die Backofentür nicht mehr richtig schließt, kontaktieren Sie den Kundendienst zur Überprüfung der Dichtung.
- Der Dunstabzug sollte beim Kochen immer eingeschaltet sein und auch nach dem Kochvorgang noch einige Minuten weiterlaufen, um die Feuchtigkeit aus der Luft zu entfernen.
- Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 30 Minuten nach Programmende, um das gewünschte Trocknungsergebnis zu erzielen und Quellschäden an angrenzenden Möbelteilen zu vermeiden.

- Kaffeemaschinen, Wasserkocher und Soda-Sprudler sollten nicht auf Fugen von Arbeitsplattenverbindungen oder unter Hängeschränken platziert werden, da aufsteigender Dampf Schäden verursachen kann.

### Schutz vor Kratzern und mechanischen Beschädigungen

- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein Schneidbrett – Arbeitsplatten sind nicht als Schneideunterlage geeignet.
- Geschirr mit unglasierten Rändern kann Kratzer auf Möbeloberflächen hinterlassen. Vermeiden Sie es daher, Teller oder Schüsseln über die Oberflächen zu schieben.

### Umgang mit Feuchtigkeit und Flecken

- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten, insbesondere an Fugen oder Türkanten, sofort auf, um Aufquellen der Materialien zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Kondenswasser-Ablauf im Kühlschrank regelmäßig überprüft und gereinigt wird, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie Flecken möglichst sofort mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie die gereinigte Stelle gründlich ab. Besonders farbintensive Lebensmittel wie Säfte oder heißes Fett können nach längerer Einwirkzeit schwer zu entfernen sein.

### Allgemeine Hinweise zur sicheren Nutzung

- Vor der ersten Benutzung sollten alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien entfernt werden. Beachten Sie hierbei auch die speziellen Hinweise des Herstellers für Elektrogeräte, Spülen und Zubehör.
- Die Küche sollte in einem normal klimatisierten Raum stehen, mit einer ausgeglichenen Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Sorgen Sie beim Kochen für eine ausreichende Be- und Entlüftung.
- Bei der Installation eines Abluftventilators in Kombination mit einer raumluft-abhängigen Feuerstätte muss die Feuerungsverordnung (§ 4 FeuVO) beachtet werden. Informationen dazu erhalten Sie von Ihrem zuständigen Schornsteinfeger. Bei Missachtung besteht Lebensgefahr!

Zusätzlich zu diesen allgemeinen Pflege- und Nutzungshinweisen empfehlen wir Ihnen, die speziellen Anleitungen der Hersteller von Zubehör, Elektrogeräten und Spülen genau zu beachten. Mit der richtigen Pflege bleibt Ihre Küche über viele Jahre hinweg ein optisches und funktionales Highlight!

## Materialkunde und Pflegehinweise für Ihre Küche

Damit Sie lange Freude an den hochwertigen Materialien Ihrer neuen Küche haben, ist die richtige Pflege entscheidend. Je nach Oberfläche benötigen die einzelnen Bestandteile unterschiedliche Reinigungsmethoden. Bitte beachten Sie stets die spezifischen Produktinformationen und Pflegehinweise der Hersteller.

### Allgemeine Reinigungshinweise

Für die Reinigung Ihrer Küchenmöbel empfehlen wir ein weiches, fusselfreies Tuch, ein Leder oder einen Schwamm. Mikrofasertücher sollten sauber sein, da Schmutzpartikel feine Kratzer verursachen können. Scheuermittel, Lösemittel, Topfkratzer, Dampfreinigungsgeräte oder Schmutzradierer sind nicht geeignet. Falls Sie sich unsicher sind, testen Sie das Reinigungsmittel an einer unauffälligen Stelle.

- **Kunststoffoberflächen**

Kunststoffe, wie Melaminharz, sind pflegeleicht und lassen sich mit milden Reinigungsmitteln problemlos säubern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Nitro- oder Kunstharzverdünnungen. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie anschließend.

- **Holzwerkstoffe (Spanplatten, MDF, HDF)**

Diese Materialien sind mit Dekor oder Lack beschichtet und benötigen nur eine sanfte Reinigung mit einem nebelfeuchten Tuch und mildem Haushaltsreiniger. Vermeiden Sie zu viel Feuchtigkeit, um Quellschäden zu verhindern.

- **Hochglanz- und Lackoberflächen**

Glänzende Lackfronten sind besonders empfindlich gegenüber Kratzern. Nutzen Sie ein weiches, sauberes Tuch (kein Mikrofasertuch!) und einen milden Reiniger. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, Wachse, Poliermittel oder selbstklebende Folien. Mattlack-Oberflächen reagieren empfindlich auf stark gefärbte Flüssigkeiten – entfernen Sie Flecken daher sofort mit Seifenlauge und einem weichen Tuch.

- **Strukturlack**

Diese Oberflächen sollten mit einem nebelfeuchten Tuch gereinigt und anschließend in Strukturrichtung getrocknet werden. Hartnäckige Flecken lassen sich mit verdünntem Glasreiniger entfernen.

- **Echtholz-Furnier**

Furnieroberflächen bestehen aus echtem Holz und sollten mit einem feuchten Lebertuch gereinigt werden. Verwenden Sie bei Bedarf eine milde Seifenlösung. Da Holz auf Luftfeuchtigkeit reagiert, sollte diese zwischen 45–65 % liegen. Holz kann im Laufe der Zeit nachdunkeln oder ausbleichen – dies ist ein natürlicher Prozess.



- Arbeitsplatten aus Kunststoff (HPL/CPL)

Diese robusten Oberflächen sind pflegeleicht, dürfen jedoch nicht mit heißen Töpfen oder Pfannen in Berührung kommen. Schneiden Sie nicht direkt auf der Platte, um Kratzer zu vermeiden. Feuchte Reinigung ist ausreichend, jedoch sollten Kantenbereiche sofort trocken gewischt werden, um Quellschäden zu vermeiden.

- Glasflächen

Reinigen Sie Glas mit mildem Glasreiniger und einem weichen Tuch. Satiniertes Glas sollte nicht mit säure- oder silikonhaltigen Mitteln behandelt werden, um Fleckenbildung zu vermeiden.

- Smartglas / Spiegeldekor

Dieses Material ist hygienisch und leicht zu reinigen. Fingerabdrücke und Verschmutzungen lassen sich mit einem Mikrofasertuch und Wasser entfernen. Starke Lösungsmittel oder abrasive Schwämme sind ungeeignet.

- Edelstahl

Zur Pflege genügt Spülmittel. Hartnäckige Flecken lassen sich mit speziellen Edelstahlpflegemitteln entfernen. Flugrost kann mit Zitronensäure oder Metallpolitur beseitigt werden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernden Reiniger.

- Aluminium

Reinigen Sie Aluminium mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie es gründlich. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein Glasreiniger helfen.

- Griffe & Griffleisten

Reinigen Sie Griffe mit einem feuchten Mikrofasertuch und etwas Spülmittel. Vermeiden Sie Essigreiniger oder stahlhaltige Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu verhindern.

- Beschläge (Scharniere, Schubkästen, Auszüge)

Diese Elemente sind wartungsfrei und benötigen keine zusätzlichen Pflegemittel. Halten Sie Führungsschienen sauber, damit die Funktion einwandfrei bleibt.

Mit der richtigen Pflege bleiben Ihre Küchenmöbel lange schön und funktional. Beachten Sie stets die Herstellerangaben und reinigen Sie Ihre Oberflächen regelmäßig mit den passenden Mitteln. So bleibt Ihre Küche dauerhaft ein optisches und praktisches Highlight!

## Elektrogeräte und Spülen

Damit Ihre Elektrogeräte und Spülen lange funktionstüchtig und gepflegt bleiben, ist die richtige Reinigung und Pflege entscheidend. Beachten Sie neben den folgenden Tipps auch stets die spezifischen Bedien- und Pflegehinweise des Herstellers.

### Elektrogeräte

- Glaskeramik- und Induktionskochfelder

Glaskeramikkochfelder sollten nach jeder Nutzung sofort gereinigt werden. Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel entfernen. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- oder Wasserflecken können mit einem Edelstahl- oder speziellen Glaskeramikreiniger beseitigt werden. Achten Sie darauf, Rückstände gründlich zu entfernen, um Rauch- und Verbrennungsgeruch zu vermeiden. Eingebraunte Rückstände sollten möglichst im heißen Zustand mit einem Kochfeldschaber entfernt werden. Zuckerhaltige Verschmutzungen müssen sofort beseitigt werden, da sie sich sonst ins Glas einbrennen und irreparable Schäden verursachen können.

- Dunstabzugshauben

Neben der regelmäßigen Reinigung des Gehäuses ist es wichtig, auch die Filter zu pflegen. Metallfettfilter sollten regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Filter aus Faservlies müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Bei Umluft-Dunstabzugshauben ist der Aktivkohlefilter etwa alle 3–6 Monate zu wechseln. Bitte beachten Sie hierzu die Herstellerangaben.

- Backöfen

Für die Reinigung des Backofeninnenraums eignet sich Spülmittel am besten, solange der Ofen noch warm ist und Verschmutzungen nicht eingebrannt sind. Hartnäckige Rückstände können mit einem speziellen Backofenreiniger entfernt werden. Achten Sie darauf, nur für Backöfen geeignete Reinigungsmittel zu verwenden, und beachten Sie die Herstellerhinweise.

- Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollte der Kühlschrank mindestens alle sechs Monate gründlich gereinigt werden. Schalten Sie ihn dazu aus, lassen Sie ihn abtauen und entnehmen Sie alle Fächer und Körbe. Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Achten Sie darauf, keine aggressiven Chemikalien oder scheuernden Reinigungsmittel zu verwenden.

## Spülen

- Edeldahlspülen

Um Wasserflecken zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Spüle nach jeder Benutzung trocken zu reiben. Sollten dennoch Kalkablagerungen entstehen, lassen sie sich mit einem speziellen Edeldahlreiniger mit kalklösender Wirkung entfernen. So bleibt die Oberfläche nicht nur sauber, sondern wird gleichzeitig gepflegt.

- Spülen aus Granitverbundstoffen

Granitverbundspülen sind äußerst pflegeleicht. Flecken und Gebrauchsspuren lassen sich meist mit einem Schwamm und etwas Wasser entfernen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können handelsübliche Reiniger ohne Quarzsand oder Fluor verwendet werden. Alternativ gibt es spezielle Reiniger vom jeweiligen Spülenhersteller.

- Keramikspülen

Keramikspülen zeichnen sich durch eine besonders harte, glatte und geschlossene Oberfläche aus, die das Eindringen von Schmutz verhindert. Verschmutzungen lassen sich daher einfach mit einem weichen Tuch entfernen. Verwenden Sie Reinigungsmittel ohne Reibemittel, um Kratzer zu vermeiden, und verzichten Sie auf aggressive Chemikalien oder Scheuermittel. Beachten Sie, dass herunterfallende Gegenstände die Oberfläche beschädigen können – Risse oder Absplitterungen können dazu führen, dass Feuchtigkeit und Schmutz ins Material eindringen.



## Introduction

Dear customers,

Congratulations on your new kitchen!

You have made an excellent choice and opted for a high-quality product. A kitchen is the centrepiece of the home and is used every day - so it is all the more important to look after it properly so that it remains in perfect condition for many years to come.

To ensure that your kitchen continues to impress with its attractive appearance and reliable functionality, we have compiled the most important tips on care, cleaning and operation for you. Please take a moment to read these instructions carefully before using your kitchen for the first time. This will ensure that you take the right measures to preserve the value and longevity of your product right from the start.

We also recommend that you carefully study the operating and care instructions for the built-in appliances, sinks and accessories. This is the only way to ensure that you make optimum use of them and avoid possible damage during use. Please note that improper handling or lack of care can lead to damage for which we as the manufacturer accept no liability.

Keep this document in a safe place and pass it on if the kitchen changes ownership at a later date.

It contains not only general information on kitchen care, but also specific information that applies exclusively to our products.

We hope you enjoy your new kitchen and wish you many happy moments!

## Protecting and caring for your kitchen - important tips

Daily use brings your kitchen into contact with high temperatures, water vapour, moisture and various foods. To maintain its beauty and functionality in the long term, please observe the following instructions.

### Basic care instructions

- The product information and instructions of the respective manufacturer take precedence. Please read these carefully.
- Always keep all surfaces dry to avoid damage caused by moisture or standing water. Do not use excessively wet cloths or leave vapour clouds uncontrolled in the room after cooking.
- Only use mild, water-soluble household cleaners that are specially designed for kitchen furniture.
- Do not use any aggressive, abrasive or solvent-based cleaning agents such as nitro or synthetic resin thinners, scouring milk, steel wool or dirt erasers (unless expressly suitable for the respective surfaces). These can permanently damage the surfaces.
- Use soft, lint-free cloths, leather or suitable sponges for cleaning. Always remove stains immediately, as fresh stains are much easier to remove. Never use steam cleaners or direct running water (e.g. from a hose) to clean the kitchen!

### Handling heat and steam

- Hot pots, pans or kitchen appliances should never be placed directly on worktops or furniture. Always use heat-resistant coasters.
- Always leave the oven to cool down with the door closed to avoid heat damage to neighbouring furniture. If the oven door no longer closes properly, contact customer service to check the seal.
- The extractor fan should always be switched on when cooking and should continue to run for a few minutes after cooking to remove moisture from the air.
- Do not open the dishwasher until approx. 30 minutes after the end of the programme in order to achieve the desired drying result and avoid swelling damage to adjacent furniture parts.
- Coffee machines, kettles and soda bubblers should not be placed on joints of worktop connections or under wall units, as rising steam can cause damage.

### Protection against scratches and mechanical damage

- Always use a chopping board when cutting - worktops are not suitable as a cutting surface.
- Crockery with unglazed edges can leave scratches on furniture surfaces. Therefore, avoid sliding plates or bowls over the surfaces.

### Dealing with moisture and stains

- Wipe up spilt liquids immediately, especially at joints or door edges, to prevent the materials from swelling.
- Ensure that the condensation drain in the refrigerator is checked and cleaned regularly to prevent moisture damage.
- If possible, remove stains immediately with a mild detergent and dry the cleaned area thoroughly. Particularly colour-intensive foods such as juices or hot fat can be difficult to remove after prolonged exposure.

### General instructions for safe use

- All packaging materials and protective film should be removed before first use. Please also observe the manufacturer's special instructions for electrical appliances, sinks and accessories.
- The kitchen should be located in a normally air-conditioned room with a balanced humidity and temperature. Ensure adequate ventilation when cooking.
- When installing an exhaust air fan in combination with a room air-dependent fireplace, the firing regulations (§ 4 FeuVO) must be observed. You can obtain information on this from your local chimney sweep. Failure to do so could be fatal!

In addition to these general care and usage instructions, we recommend that you follow the special instructions provided by the manufacturers of accessories, electrical appliances and sinks. With the right care, your kitchen will remain a visual and functional highlight for many years to come!

## Material science and care instructions for your kitchen

To ensure that you can enjoy the high-quality materials in your new kitchen for a long time, the right care is crucial. Depending on the surface, the individual components require different cleaning methods. Please always follow the manufacturer's specific product information and care instructions.

### General cleaning instructions

We recommend using a soft, lint-free cloth, leather or a sponge to clean your kitchen furniture. Microfibre cloths should be clean, as dirt particles can cause fine scratches. Scouring agents, solvents, pot scourers, steam cleaners or erasers are not suitable. If you are unsure, test the cleaning agent on an inconspicuous area.

- Plastic surfaces

Plastics, such as melamine resin, are easy to clean and can be easily cleaned with mild detergents. Do not use abrasive cleaners, nitro or synthetic resin thinners. After cleaning, wipe the surface with clear water and then dry it.

- Wood-based materials (chipboard, MDF, HDF)

These materials are coated with decor or lacquer and only require gentle cleaning with a damp cloth and mild household cleaner. Avoid excessive moisture to prevent swelling damage.

- High-gloss and lacquered surfaces

Glossy lacquered fronts are particularly susceptible to scratches. Use a soft, clean cloth (not a microfibre cloth!) and a mild cleaner. Avoid aggressive chemicals, waxes, polishing agents or self-adhesive films. Matt lacquer surfaces react sensitively to strongly coloured liquids - therefore remove stains immediately with soapy water and a soft cloth.

- Textured lacquer

These surfaces should be cleaned with a damp cloth and then dried in the direction of the texture. Stubborn stains can be removed with diluted glass cleaner.

- Real wood veneer

Veneer surfaces are made of real wood and should be cleaned with a damp leather cloth. If necessary, use a mild soap solution. As wood reacts to humidity, this should be between 45-65%. Wood can darken or fade over time - this is a natural process.

- Worktops made of plastic (HPL/CPL)

These robust surfaces are easy to clean, but must not come into contact with hot pots or pans. Do not cut directly on the worktop to avoid scratches. Damp cleaning



is sufficient, but edge areas should be wiped dry immediately to avoid swelling damage.

- Glass surfaces

Clean glass with a mild glass cleaner and a soft cloth. Satinised glass should not be treated with acidic or silicone-based agents to avoid staining.

- Smart glass / mirror decor

This material is hygienic and easy to clean. Fingerprints and dirt can be removed with a microfibre cloth and water. Strong solvents or abrasive sponges are unsuitable.

- Stainless steel

Washing-up liquid is sufficient for care. Stubborn stains can be removed with special stainless steel care products. Flash rust can be removed with citric acid or metal polish. Do not use alkaline or abrasive cleaners.

- Aluminium

Clean aluminium with a damp, soft cloth and dry thoroughly. A glass cleaner can help with heavier soiling.

- Handles & handle strips

Clean handles with a damp microfibre cloth and a little washing-up liquid. Avoid vinegar-based cleaners or cleaning agents containing steel to prevent damage.

- Fittings (hinges, drawers, pull-outs)

These elements are maintenance-free and do not require any additional care products. Keep guide rails clean so that they continue to function properly.

With the right care, your kitchen furniture will remain beautiful and functional for a long time. Always follow the manufacturer's instructions and clean your surfaces regularly with the right products. This way, your kitchen will remain a visual and practical highlight for a long time!

## Electrical appliances and sinks

Proper cleaning and care is crucial to ensure that your electrical appliances and sinks remain functional and well-maintained for a long time. In addition to the following tips, always follow the manufacturer's specific operating and care instructions.

### Electrical appliances

- Glass ceramic and induction hobs

Glass ceramic hobs should be cleaned immediately after each use. Light soiling can be removed with a damp cloth without detergent. Metal abrasion from pot bases, limescale or water stains can be removed with a stainless steel or special glass ceramic cleaner. Make sure to remove residues thoroughly to avoid the smell of smoke and burning. Burnt-on residues should be removed with a hob scraper while hot if possible. Sugary stains must be removed immediately, otherwise they may burn into the glass and cause irreparable damage.

- Extractor hoods

In addition to regular cleaning of the housing, it is also important to clean the filters. Metal grease filters should be cleaned regularly with washing-up liquid or in the dishwasher. Filters made of fibre fleece must be replaced at regular intervals. The activated charcoal filter in recirculating cooker bonnets should be replaced approximately every 3-6 months. Please refer to the manufacturer's instructions.

- Ovens

Washing-up liquid is best suited for cleaning the oven interior while the oven is still warm and dirt is not burnt on. Stubborn residues can be removed with a special oven cleaner. Make sure you only use cleaning agents suitable for ovens and follow the manufacturer's instructions.

- Refrigerators

For reasons of hygiene, the refrigerator should be thoroughly cleaned at least every six months. To do this, switch it off, allow it to defrost and remove all compartments and baskets. Use a mild detergent and a soft cloth for cleaning. Take care not to use aggressive chemicals or abrasive cleaning agents.

## Sinks

- Stainless steel sinks

To avoid water stains, we recommend wiping the sink dry after each use. If limescale does form, it can be removed with a special stainless steel cleaner with a limescale-dissolving effect. This not only keeps the surface clean, but also maintains it.

- Sinks made from granite composites

Granite composite sinks are extremely easy to clean. Stains and signs of use can usually be removed with a sponge and a little water. Commercially available cleaners without quartz sand or fluorine can be used for stubborn stains. Alternatively, special cleaners are available from the respective sink manufacturer.

- Ceramic sinks

Ceramic sinks are characterised by a particularly hard, smooth and sealed surface that prevents dirt from penetrating. Soiling can therefore be easily removed with a soft cloth. Use non-abrasive cleaning agents to avoid scratches and do not use aggressive chemicals or abrasive cleaners. Please note that falling objects can damage the surface - cracks or splinters can lead to moisture and dirt penetrating the material.



## Introduction

Chers clients,

Félicitations pour votre nouvelle cuisine !

Vous avez fait un excellent choix et opté pour un produit de grande qualité. La cuisine est la pièce maîtresse de la maison et est utilisée tous les jours. Il est donc d'autant plus important de l'entretenir correctement pour qu'elle reste en parfait état pendant de nombreuses années.

Pour que votre cuisine continue à séduire par son aspect attrayant et sa fonctionnalité fiable, nous avons rassemblé pour vous les principaux conseils d'entretien, de nettoyage et d'utilisation. Prenez le temps de lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre cuisine pour la première fois. Vous serez ainsi assuré de prendre les bonnes mesures pour préserver la valeur et la longévité de votre produit dès le départ.

Nous vous recommandons également d'étudier attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien des appareils encastrés, des éviers et des accessoires. C'est la seule façon d'en faire un usage optimal et d'éviter d'éventuels dommages en cours d'utilisation. Veuillez noter qu'une mauvaise manipulation ou un manque de soin peut entraîner des dommages pour lesquels nous, en tant que fabricant, n'acceptons aucune responsabilité.

Conservez ce document en lieu sûr et transmettez-le en cas de changement de propriétaire de la cuisine à une date ultérieure.

Il contient non seulement des informations générales sur l'entretien des cuisines, mais aussi des informations spécifiques qui s'appliquent exclusivement à nos produits.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouvelle cuisine et vous souhaitons de nombreux moments de bonheur !

## Protéger et entretenir sa cuisine - Conseils importants

Au quotidien, votre cuisine est en contact avec des températures élevées, de la vapeur d'eau, de l'humidité et divers aliments. Pour préserver sa beauté et sa fonctionnalité à long terme, veuillez respecter les instructions suivantes.

### Instructions d'entretien de base

- Les informations sur le produit et les instructions du fabricant respectif sont prioritaires. Veuillez les lire attentivement.
- Veillez à ce que toutes les surfaces soient toujours sèches afin d'éviter les dommages causés par l'humidité ou l'eau stagnante. N'utilisez pas de chiffons trop mouillés et ne laissez pas de nuages de vapeur incontrôlés dans la pièce après la cuisson.
- N'utilisez que des nettoyeurs ménagers doux et solubles dans l'eau, spécialement conçus pour les meubles de cuisine.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou à base de solvants, tels que des diluants pour nitro ou résine synthétique, du lait à récurer, de la laine d'acier ou des gommes anti-salissures (sauf s'ils sont expressément adaptés aux surfaces concernées). Ces produits peuvent endommager durablement les surfaces.
- Pour le nettoyage, utilisez des chiffons doux et non pelucheux, du cuir ou des éponges adaptées.
- Enlevez toujours les taches immédiatement, car les taches fraîches sont beaucoup plus faciles à enlever.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur ou d'eau courante (par exemple, un tuyau d'arrosage) pour nettoyer la cuisine !

### Manipulation de la chaleur et de la vapeur

- Les casseroles, poêles ou appareils de cuisine chauds ne doivent jamais être posés directement sur les plans de travail ou les meubles. Utilisez toujours des sous-verres résistants à la chaleur.
- Laissez toujours le four refroidir avec la porte fermée pour éviter que la chaleur n'endommage les meubles voisins. Si la porte du four ne ferme plus correctement, contactez le service clientèle pour vérifier le joint.
- La hotte aspirante doit toujours être allumée pendant la cuisson et doit continuer à fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson pour évacuer l'humidité de l'air.
- N'ouvrez le lave-vaisselle qu'environ 30 minutes après la fin du programme afin d'obtenir le résultat de séchage souhaité et d'éviter les dommages causés par le gonflement aux parties de meubles adjacentes.

- Les machines à café, les bouilloires et les machines à soda ne doivent pas être placées sur les raccords des plans de travail ou sous les éléments muraux, car la vapeur qui s'en échappe peut causer des dommages.

### Protection contre les rayures et les dommages mécaniques

- Utilisez toujours une planche à découper pour couper - les plans de travail ne conviennent pas comme surface de coupe.
- La vaisselle dont les bords ne sont pas émaillés peut laisser des rayures sur les surfaces des meubles. Évitez donc de faire glisser des assiettes ou des bols sur les surfaces.

### Traitement de l'humidité et des taches

- Essuyez immédiatement les liquides renversés, en particulier au niveau des joints ou des bords de porte, afin d'éviter que les matériaux ne gonflent.
- Veillez à ce que l'évacuation de la condensation dans le réfrigérateur soit vérifiée et nettoyée régulièrement afin d'éviter les dégâts dus à l'humidité.
- Si possible, éliminez immédiatement les taches à l'aide d'un détergent doux et séchez soigneusement la zone nettoyée. Les aliments particulièrement colorés, tels que les jus ou les graisses chaudes, peuvent être difficiles à éliminer après une exposition prolongée.

### Instructions générales pour une utilisation sûre

- Tous les matériaux d'emballage et le film de protection doivent être retirés avant la première utilisation. Veuillez également respecter les instructions spéciales du fabricant pour les appareils électriques, les éviers et les accessoires.
- La cuisine doit être située dans une pièce normalement climatisée où l'humidité et la température sont équilibrées. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante lorsque vous cuisinez.
- Lors de l'installation d'un ventilateur d'extraction en combinaison avec un foyer dépendant de l'air ambiant, il convient de respecter les règles d'allumage (§ 4 FeuVO). Vous pouvez obtenir des informations à ce sujet auprès de votre ramoneur local. Le non-respect de ces règles peut être fatal!

Outre ces instructions générales d'entretien et d'utilisation, nous vous recommandons de suivre les instructions spéciales fournies par les fabricants d'accessoires, d'appareils électriques et d'éviers. Si vous en prenez soin, votre cuisine restera un atout visuel et fonctionnel pendant de nombreuses années !

## Science des matériaux et instructions d'entretien pour votre cuisine

Pour que vous puissiez profiter longtemps des matériaux de haute qualité de votre nouvelle cuisine, il est essentiel de les entretenir correctement. En fonction de la surface, les différents composants requièrent des méthodes de nettoyage différentes. Veuillez toujours suivre les informations spécifiques au produit et les instructions d'entretien du fabricant.

### Instructions générales de nettoyage

Nous vous recommandons d'utiliser un chiffon doux et non pelucheux, du cuir ou une éponge pour nettoyer vos meubles de cuisine. Les chiffons en microfibres doivent être propres, car les particules de saleté peuvent provoquer de fines rayures. Les produits à récurer, les solvants, les grattoirs, les nettoyeurs à vapeur ou les gommes ne conviennent pas. En cas de doute, testez le produit de nettoyage sur une zone peu visible.

- Surfaces en plastique

Les matières plastiques, telles que la résine de mélamine, sont faciles à nettoyer et peuvent être nettoyées avec des détergents doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de nitro ou de diluants pour résine synthétique. Après le nettoyage, essuyez la surface avec de l'eau claire, puis séchez-la.

- Matériaux à base de bois (panneaux de particules, MDF, HDF)

Ces matériaux sont recouverts d'un décor ou d'une laque et ne nécessitent qu'un nettoyage délicat à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant ménager doux. Évitez l'humidité excessive afin d'éviter les dommages causés par le gonflement.

- Surfaces brillantes et laquées

Les façades laquées brillantes sont particulièrement sensibles aux rayures. Utilisez un chiffon doux et propre (pas un chiffon en microfibres !) et un nettoyant doux. Évitez les produits chimiques agressifs, les cires, les agents de polissage ou les films autocollants. Les surfaces en laque mate réagissent de manière sensible aux liquides fortement colorés - il convient donc d'éliminer immédiatement les taches à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon doux.

- Laque texturée

Ces surfaces doivent être nettoyées avec un chiffon humide, puis séchées dans le sens de la texture. Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour vitres dilué.

- Placage en bois véritable

Les surfaces en placage sont en bois véritable et doivent être nettoyées avec un chiffon en cuir humide. Si nécessaire, utilisez une solution de savon doux. Le bois réagissant à l'humidité, celle-ci doit être comprise entre 45 et 65 %. Le bois peut



s'assombrir ou se décolorer avec le temps - il s'agit d'un processus naturel.

- Plans de travail en plastique (HPL/CPL)

Ces surfaces robustes sont faciles à nettoyer, mais ne doivent pas entrer en contact avec des casseroles ou des poêles chaudes. Ne coupez pas directement sur le plan de travail pour éviter les rayures. Un nettoyage humide est suffisant, mais les bords doivent être essuyés immédiatement pour éviter les dommages dus au gonflement.

- Surfaces en verre

Nettoyez le verre à l'aide d'un produit de nettoyage doux et d'un chiffon doux. Le verre satiné ne doit pas être traité avec des produits acides ou à base de silicone pour éviter les taches.

- Verre intelligent / décor en miroir

Ce matériau est hygiénique et facile à nettoyer. Les empreintes digitales et la saleté peuvent être enlevées avec un chiffon en microfibre et de l'eau. Les solvants puissants et les éponges abrasives ne conviennent pas.

- Acier inoxydable

Du liquide vaisselle suffit pour l'entretien. Les taches tenaces peuvent être éliminées à l'aide de produits d'entretien spéciaux pour l'acier inoxydable. La rouille instantanée peut être éliminée à l'aide d'acide citrique ou d'un produit de polissage pour métaux. Ne pas utiliser de nettoyeurs alcalins ou abrasifs.

- Aluminium

Nettoyez l'aluminium avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement. Un nettoyant pour vitres peut être utile en cas de salissures plus importantes.

- Poignées et bandes de poignée

Nettoyez les poignées avec un chiffon en microfibre humide et un peu de liquide vaisselle. Évitez les nettoyeurs à base de vinaigre ou les produits de nettoyage contenant de l'acier pour ne pas les endommager.

- Ferrures (charnières, tiroirs, coulissants)

Ces éléments sont sans entretien et ne nécessitent pas de produits d'entretien supplémentaires. Maintenez les rails de guidage propres pour qu'ils continuent à fonctionner correctement.

Avec un bon entretien, vos meubles de cuisine resteront beaux et fonctionnels pendant longtemps. Suivez toujours les instructions du fabricant et nettoyez régulièrement vos surfaces avec les produits adéquats. Ainsi, votre cuisine restera longtemps un atout visuel et pratique !

## Appareils électriques et éviers

Pour que vos appareils électriques et vos éviers restent fonctionnels et bien entretenus pendant longtemps, il est essentiel de les nettoyer et de les entretenir correctement. Outre les conseils suivants, il convient de toujours suivre les instructions d'utilisation et d'entretien spécifiques du fabricant.

### Appareils électriques

- Plaques vitrocéramiques et plaques à induction

Les plaques vitrocéramiques doivent être nettoyées immédiatement après chaque utilisation. Les salissures légères peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide sans détergent. L'abrasion métallique des fonds de casseroles, le calcaire ou les taches d'eau peuvent être éliminés à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable ou d'un nettoyant spécial pour vitrocéramique. Veillez à bien enlever les résidus pour éviter les odeurs de fumée et de brûlé. Les résidus brûlés doivent être éliminés si possible à chaud à l'aide d'un grattoir pour plaques de cuisson. Les taches sucrées doivent être enlevées immédiatement, sinon elles peuvent brûler dans le verre et causer des dommages irréparables.

- Hottes aspirantes

Outre le nettoyage régulier du boîtier, il est également important de nettoyer les filtres. Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés régulièrement avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Les filtres en fibre de verre doivent être remplacés à intervalles réguliers. Le filtre à charbon actif des chapeaux des cuisinières à recirculation doit être remplacé tous les 3 à 6 mois environ. Veuillez vous référer aux instructions du fabricant.

- Fours

Le liquide vaisselle est le meilleur moyen de nettoyer l'intérieur du four lorsque celui-ci est encore chaud et que la saleté n'est pas brûlée. Les résidus tenaces peuvent être éliminés à l'aide d'un nettoyant spécial pour four. Veillez à n'utiliser que des produits de nettoyage adaptés aux fours et à suivre les instructions du fabricant.

- Réfrigérateurs

Pour des raisons d'hygiène, le réfrigérateur doit être nettoyé à fond au moins tous les six mois. Pour ce faire, éteignez-le, laissez-le dégivrer et retirez tous les compartiments et paniers. Utilisez un détergent doux et un chiffon doux pour le nettoyage. Veillez à ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs.

## Éviers

- Éviers en acier inoxydable

Pour éviter les taches d'eau, il est recommandé d'essuyer l'évier après chaque utilisation. Si du calcaire se forme, il peut être éliminé à l'aide d'un nettoyant spécial pour l'acier inoxydable ayant un effet dissolvant sur le calcaire. Cela permet non seulement de garder la surface propre, mais aussi de l'entretenir.

- Éviers en granit composite

Les éviers en granit composite sont extrêmement faciles à nettoyer. Les taches et les traces d'utilisation peuvent généralement être éliminées à l'aide d'une éponge et d'un peu d'eau. Pour les taches tenaces, il est possible d'utiliser des nettoyants disponibles dans le commerce qui ne contiennent ni sable de quartz ni fluor. Il est également possible de se procurer des nettoyants spéciaux auprès du fabricant de l'évier concerné.

- Éviers en céramique

Les éviers en céramique se caractérisent par une surface particulièrement dure, lisse et étanche qui empêche la saleté de pénétrer. Les salissures peuvent donc être facilement éliminées à l'aide d'un chiffon doux. Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter les rayures et n'utilisez pas de produits chimiques agressifs ou de nettoyants abrasifs. Veuillez noter que les chutes d'objets peuvent endommager la surface - des fissures ou des échardes peuvent entraîner la pénétration de l'humidité et de la saleté dans le matériau.



## Inleiding

Beste klanten,

Gefeliciteerd met je nieuwe keuken!

Je hebt een uitstekende keuze gemaakt en gekozen voor een kwaliteitsproduct. Een keuken is het middelpunt van het huis en wordt elke dag gebruikt - daarom is het des te belangrijker om er goed voor te zorgen, zodat hij jarenlang in perfecte staat blijft.

Om ervoor te zorgen dat je keuken indruk blijft maken met zijn aantrekkelijke uiterlijk en betrouwbare functionaliteit, hebben we de belangrijkste tips over onderhoud, reiniging en bediening voor je op een rijtje gezet. Neem even de tijd om deze instructies zorgvuldig door te lezen voordat je je keuken voor het eerst gebruikt. Zo weet je zeker dat je vanaf het begin de juiste maatregelen neemt om de waarde en levensduur van je product te behouden.

We raden je ook aan om de gebruiks- en onderhoudshandleidingen van de inbouwapparaten, spoelbakken en accessoires zorgvuldig te bestuderen. Alleen zo ben je er zeker van dat je ze optimaal gebruikt en mogelijke schade tijdens het gebruik voorkomt. Houd er rekening mee dat onjuist gebruik of gebrek aan zorgvuldigheid kan leiden tot schade waarvoor wij als fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaarden.

Bewaar dit document goed en geef het door als de keuken later van eigenaar verandert.

Het bevat niet alleen algemene informatie over keukenonderhoud, maar ook specifieke informatie die uitsluitend van toepassing is op onze producten.

We wensen je veel plezier met je nieuwe keuken en veel gelukkige momenten!

## Je keuken beschermen en onderhouden - Belangrijke tips

Bij dagelijks gebruik komt je keuken in contact met hoge temperaturen, waterdamp, vocht en verschillende voedingsmiddelen. Om de schoonheid en functionaliteit op lange termijn te behouden, moet je de volgende instructies opvolgen.

### Basis onderhoudsinstructies

- De productinformatie en instructies van de desbetreffende fabrikant hebben voorrang. Lees deze aandachtig door.
- Houd alle oppervlakken altijd droog om schade door vocht of stilstaand water te voorkomen. Gebruik geen overmatig natte doeken en laat geen dampwolken ongecontroleerd in de ruimte na het koken.
- Gebruik alleen milde, in water oplosbare huishoudelijke reinigingsmiddelen die speciaal zijn ontworpen voor keukenmeubels.
- Gebruik geen agressieve, schurende of oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen zoals nitro- of kunstharsverduuners, schuurmelk, staalwol of vuilgum (tenzij uitdrukkelijk geschikt voor de betreffende oppervlakken). Deze kunnen de oppervlakken permanent beschadigen.
- Gebruik voor het schoonmaken zachte, pluisvrije doeken, leer of geschikte sponzen.
- Verwijder vlekken altijd onmiddellijk, want verse vlekken zijn veel gemakkelijker te verwijderen.
- Gebruik nooit stoomreinigers of direct stromend water (bv. uit een tuinslang) om de keuken schoon te maken!

### Omgaan met hitte en stoom

- Hete potten, pannen of keukenapparaten mogen nooit rechtstreeks op werkbladen of meubels worden geplaatst. Gebruik altijd hittebestendige onderzetters.
- Laat de oven altijd afkoelen met gesloten deur om hittede schade aan aangrenzende meubels te voorkomen. Als de ovendeur niet meer goed sluit, neem dan contact op met de klantenservice om de afdichting te controleren.
- De afzuigventilator moet altijd ingeschakeld zijn tijdens het koken en moet na het koken nog enkele minuten blijven draaien om vocht uit de lucht te verwijderen.
- Open de vaatwasser pas ongeveer 30 minuten na het einde van het programma om het gewenste droogresultaat te bereiken en zwel schade aan aangrenzende meubeldelen te voorkomen.
- Koffiezetapparaten, waterkokers en sodabubbels mogen niet op aansluitin-

gen van werkbladen of onder bovenkasten worden geplaatst, omdat opstijgende stoom schade kan veroorzaken.

### **Bescherming tegen krassen en mechanische schade**

- Gebruik altijd een snijplank bij het snijden - werkbladen zijn niet geschikt als snijoppervlak.
- Serviesgoed met ongeglazuurde randen kan krassen achterlaten op meubelopervlakken. Schuif daarom geen borden of kommen over de oppervlakken.

### **Omgaan met vocht en vlekken**

- Veeg gemorste vloeistoffen onmiddellijk op, vooral bij voegen of deurranden, om te voorkomen dat de materialen opzwellen.
- Zorg ervoor dat de condensafvoer in de koelkast regelmatig wordt gecontroleerd en schoongemaakt om vochtschade te voorkomen.
- Verwijder vlekken indien mogelijk onmiddellijk met een mild reinigingsmiddel en droog het gereinigde gebied grondig. Vooral kleurintensieve voedingsmiddelen zoals sappen of heet vet kunnen moeilijk te verwijderen zijn na langdurige blootstelling.

### **Algemene instructies voor veilig gebruik**

- Alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie moeten voor het eerste gebruik worden verwijderd. Neem ook de speciale instructies van de fabrikant voor elektrische apparaten, spoelbakken en accessoires in acht.
- De keuken moet zich in een normaal geklimatiseerde ruimte bevinden met een evenwichtige vochtigheidsgraad en temperatuur. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken.
- Bij het installeren van een luchtafvoerventilator in combinatie met een ruimte-luchtafhankelijke haard moeten de stookvoorschriften (§ 4 FeuVO) in acht worden genomen. Informatie hierover kunt u krijgen bij uw plaatselijke schoorsteenveger. Als u dit niet doet, kan dit fataal zijn!

Naast deze algemene onderhouds- en gebruiksinstructies raden we je aan de speciale instructies van de fabrikanten van accessoires, elektrische apparaten en spoelbakken op te volgen. Met het juiste onderhoud blijft je keuken jarenlang een visueel en functioneel hoogtepunt!

## Materiaalwetenschap en onderhoudsinstructies voor je keuken

Om ervoor te zorgen dat je lang kunt genieten van de hoogwaardige materialen in je nieuwe keuken, is het juiste onderhoud cruciaal. Afhankelijk van het oppervlak vereisen de afzonderlijke onderdelen verschillende reinigingsmethoden. Volg altijd de specifieke productinformatie en onderhoudsinstructies van de fabrikant.

### Algemene reinigingsinstructies

We raden aan om een zachte, pluivrije doek, leer of een spons te gebruiken om je keukenmeubels schoon te maken. Microvezeldoeken moeten schoon zijn, omdat vuildeeltjes fijne krasjes kunnen veroorzaken. Schuurmiddelen, oplosmiddelen, pannenlappen, stoomreinigers of gommen zijn niet geschikt. Als je twijfelt, test het schoonmaakmiddel dan op een onopvallende plek.

- Kunststof oppervlakken

Kunststoffen, zoals melaminehars, zijn gemakkelijk schoon te maken en kunnen eenvoudig worden gereinigd met milde schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, nitro of kunstharsverduiners. Veeg het oppervlak na het schoonmaken af met helder water en droog het vervolgens af.

- Materialen op houtbasis (spaanplaat, MDF, HDF)

Deze materialen zijn gecoat met decor of lak en hoeven alleen voorzichtig gereinigd te worden met een vochtige doek en een mild huishoudelijk schoonmaakmiddel. Vermijd overmatig vocht om zwelschade te voorkomen.

- Hoogglanzende en gelakte oppervlakken

Glanzende gelakte fronten zijn bijzonder gevoelig voor krassen. Gebruik een zachte, schone doek (geen microvezeldoek!) en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd agressieve chemicaliën, was, polijstmiddelen of zelfklevende films. Matte lakoppervlakken reageren gevoelig op sterk gekleurde vloeistoffen - verwijder vlekken daarom onmiddellijk met zeepwater en een zachte doek.

- Structuurlak

Deze oppervlakken moeten worden gereinigd met een vochtige doek en vervolgens worden gedroogd in de richting van de textuur. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met verdunde glasreiniger.

- Fineer van echt hout

Fineeroppervlakken zijn gemaakt van echt hout en moeten worden gereinigd met een vochtige leren doek. Gebruik indien nodig een milde zeepoplossing. Omdat hout reageert op vochtigheid, moet deze tussen 45-65% zijn. Hout kan na verloop van tijd donkerder worden of vervagen - dit is een natuurlijk proces.



- Werkbladen van kunststof (HPL/CPL)

Deze robuuste oppervlakken zijn gemakkelijk schoon te maken, maar mogen niet in contact komen met hete potten of pannen. Snijd niet direct op het werkblad om krassen te voorkomen. Vochtig reinigen is voldoende, maar randen moeten onmiddellijk droog worden geveegd om zwelschade te voorkomen.

- Glazen oppervlakken

Reinig glas met een milde glasreiniger en een zachte doek. Gesatineerd glas mag niet worden behandeld met zure of siliconenhoudende middelen om vlekken te voorkomen.

- Slim glas / spiegeldecor

Dit materiaal is hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken. Vingerafdrukken en vuil kunnen worden verwijderd met een microvezeldoek en water. Sterke oplosmiddelen of schuurspunzen zijn niet geschikt.

- Roestvrij staal

Afwasmiddel is voldoende voor onderhoud. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met speciale onderhoudsproducten voor roestvrij staal. Roest kan verwijderd worden met citroenzuur of metaalpoets. Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen.

- Aluminium

Reinig aluminium met een vochtige, zachte doek en droog grondig. Een glasreiniger kan helpen bij zwaardere vervuiling.

- Handgrepen & greeplijsten

Reinig handgrepen met een vochtige microvezeldoek en een beetje afwasmiddel. Vermijd schoonmaakmiddelen op azijnbasis of schoonmaakmiddelen die staal bevatten om schade te voorkomen.

- Beslag (scharnieren, laden, uittrekelementen)

Deze elementen zijn onderhoudsvrij en vereisen geen extra onderhoudsproducten. Houd geleiderails schoon zodat ze goed blijven functioneren.

Met het juiste onderhoud blijven je keukenmeubelen lang mooi en functioneel. Volg altijd de instructies van de fabrikant en reinig je oppervlakken regelmatig met de juiste producten. Zo blijft je keuken lang een visueel en praktisch hoogtepunt!

## Elektrische apparaten en gootstenen

Een goede reiniging en verzorging is cruciaal om ervoor te zorgen dat je elektrische apparaten en gootstenen lang goed blijven functioneren en goed worden onderhouden. Volg naast de volgende tips ook altijd de specifieke bedienings- en onderhoudsinstructies van de fabrikant.

### Elektrische apparaten

- Keramische kookplaten en inductiekookplaten

Kookplaten van glaskeramik moeten onmiddellijk na elk gebruik worden gereinigd. Lichte vervuiling kan worden verwijderd met een vochtige doek zonder afwasmiddel. Metaalslijtage van potbodems, kalkaanslag of watervlekken kunnen worden verwijderd met een roestvrijstalen of speciale glaskeramische reiniger. Zorg ervoor dat je resten grondig verwijdert om de geur van rook en verbranding te voorkomen. Aangebrande resten moeten indien mogelijk worden verwijderd met een pannelikker terwijl deze heet is. Suikerhoudende vlekken moeten onmiddellijk worden verwijderd, anders kunnen ze inbranden in het glas en onherstelbare schade veroorzaken.

- Afzuigkappen

Naast het regelmatig reinigen van de behuizing is het ook belangrijk om de filters te reinigen. Metalen vefilters moeten regelmatig worden gereinigd met afwasmiddel of in de vaatwasser. Filters van vezelvlies moeten regelmatig worden vervangen. Het actieve koolfilter in recirculatiefornuizen moet ongeveer om de 3-6 maanden worden vervangen. Raadpleeg de instructies van de fabrikant.

- Ovens

Afwasmiddel is het meest geschikt om de binnenkant van de oven schoon te maken als de oven nog warm is en het vuil nog niet aangebrand is. Hardnekkige resten kunnen verwijderd worden met een speciale ovenreiniger. Zorg ervoor dat je alleen schoonmaakmiddelen gebruikt die geschikt zijn voor ovens en volg de instructies van de fabrikant.

- Koelkasten

Om hygiënische redenen moet de koelkast minstens om de zes maanden grondig worden gereinigd. Schakel hem hiervoor uit, laat hem ontdooien en verwijder alle compartimenten en mandjes. Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek voor het schoonmaken. Gebruik geen agressieve chemicaliën of schurende schoonmaakmiddelen.

## Gootstenen

- Roestvrijstalen spoelbakken

Om watervlekken te voorkomen, raden we aan om de spoelbak na elk gebruik droog te vegen. Als er toch kalkaanslag ontstaat, kan deze worden verwijderd met een speciale roestvrijstalen reiniger met een kalkoplossende werking. Dit houdt het oppervlak niet alleen schoon, maar onderhoudt het ook.

- Spoelbakken van granietcomposiet

Spoelbakken van granietcomposiet zijn heel gemakkelijk schoon te maken. Vlekken en gebruikssporen kunnen meestal worden verwijderd met een spons en een beetje water. In de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen zonder kwartsand of fluor kunnen worden gebruikt voor hardnekkige vlekken. Er zijn ook speciale reinigingsmiddelen verkrijgbaar bij de betreffende fabrikant van de spoelbak.

- Keramische spoelbakken

Keramische spoelbakken worden gekenmerkt door een bijzonder hard, glad en afgedicht oppervlak dat voorkomt dat vuil binnendringt. Vuil kan daarom gemakkelijk worden verwijderd met een zachte doek. Gebruik niet-schurende reinigingsmiddelen om krassen te voorkomen en gebruik geen agressieve chemicaliën of schurende reinigingsmiddelen. Houd er rekening mee dat vallende voorwerpen het oppervlak kunnen beschadigen - scheuren of splinters kunnen ertoe leiden dat vocht en vuil het materiaal binnendringen.