Pflege- und Bedienhinweise

Informationsbroschüre

D

GB Instructions for use and care

F Conseils d‘entretien et notice d‘utilisation

NL Onderhouds- en bedieningshandleiding

D

Inhalt

Vorwort		4
Allgemeine Pflege- und Bedienhinweise		6
Materialien – Pflegetipps		10
Möbelteile und Oberflächen...	Kunststoff	10
	Hochglanz und Lack glänzend	10
	Mattlack	10
	Strukturlack	11
	Echtholz-Furnier	11
	Arbeitsplatten Kunststoff	11
	Schubkästen, Auszüge, Vorratsauszüge und Scharniere	11
	Glasflächen	11
	Spiegeldekor	12
	Edelstahl	12
	Aluminium	12
Elektrogeräte/Spülen...	Glaskeramik/Induktionskochfelder	22
	Dunstabzugshauben	22
	Backöfen	22
	Kühlschränke	22
	Spülen	22
Materialkunde...	Furnier	26
	Holzwerkstoffe	26
	Kunststoffe	26
	Metalle	26
	Glas	26
	Lack	26

GB

Contents

Introduction		4
Instructions for use and care		7
Materials – Care tips		13
Furniture and surfaces...	Plastic	13
	High gloss and varnish high gloss	13
	Matt varnish	13
	Structured varnish	13
	Real wood veneer	14
	Plastic worktops	14
	Drawers, pull-outs, provision pull-outs and hinges	14
	Glass surfaces	14
	Mirror finish	14
	Stainless steel	14
	Aluminium	15
Electrical appliances/sinks...	Glass ceramic hobs/induction hobs	23
	Extractor hoods	23
	Ovens	23
	Fridges	23
	Sinks	23
Information on material...	Veneer	27
	Wood-based materials	27
	Plastics	27
	Metals	27
	Glass	27
	Varnish	27

F

Sommaire

Préface		5
Conseils généraux d'entretien et notice d'utilisation		8
Matériaux – Conseils d'entretien		16
Meubles et surfaces...	Plastique	16
	Brillant et vernis brillant	16
	Vernis mat	16
	Vernis structural	17
	Plaqué de bois véritable	17
	Plans de travail en plastique	17
	Tiroirs, coulissants, coulissants à provisions et charnières	17
	Surfaces de verre	17
	Décor miroir	18
	Acier fin	18
	Aluminium	18
Appareils électriques/eviers...	Plaque de cuisson en céramique de verre ou à induction	24
	Hottes aspirantes	24
	Fours	24
	Réfrigérateur	24
	Eviers	24
Informations sur les matériaux...	Pli de contreplaqué	28
	Matériaux dérivés du bois	28
	Plastiques	28
	Métaux	28
	Verre	28
	Vernis	28

NL

Inhoud

Voorwoord		5
Algemene onderhouds- en bedieningsinstructies		9
Materialen – Onderhoudstips		19
Meubeldelen en oppervlakken...	Kunststof	19
	Hoogglans en lak hoogglans	19
	Matlak	19
	Structuurlak	19
	Echt hout fineer	20
	Werkbladen in kunststof	20
	Lades, uittrekwagens, voorraaduittrekwagens en scharnieren	20
	Glasvlakken	20
	Spiegeldecor	20
	Roestvrij staal	21
	Aluminium	21
Elektrische apparatuur/ aanrechten...	Keramische kookplaten/inductiekookplaten	25
	Afzuigkappen	25
	Ovens	25
	Koelkasten	25
	Aanrechten	25
Materiaalkunde...	Fineer	29
	Houten materialen	29
	Kunststoffen	29
	Metalen	29
	Glas	29
	Lak	29

D

Vorwort

Sehr geehrter Kunde – vielen Dank, dass Sie sich für eine exclusiv/Xenia Line Küche entschieden haben.

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.

GB

Introduction

Dear Customer – Thank you for purchasing an exclusiv/Xenia Line kitchen.

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.

F

Préface

Chère cliente, cher client – merci d‘avoir choisi une cuisine exclusiv/Xenia Line.

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 encastrés ainsi que des éviers 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.

NL

Voorwoord

Geachte klant – Wij danken u hartelijk, dat u voor een exclusiv/Xenia Line keuken gekozen hebt.

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.

D

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 Kunstharzverdünnungen 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 Dunstabzugsgerät 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 Lebensgefahr!

• 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 Trocknungsergebnis 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 Spülenbereich die speziellen Pflege- und Bedienhinweise des jeweiligen Herstellers.

GB

Instructions for use and care

The daily use of your kitchen is always combined with high temperatures, water vapour and humidity, and not to forget: many foodstuffs may cause heavy stains.
Therefore, we would like to ask you to note the following instructions:

Product information and instructions of the manufacturers each are prevailing!

• Basically: Avoid damp surfaces resulting from the use of wet cloths or caused by steam during and after cooking. Keep all surfaces dry to prevent any moisture damage. Water and any other liquids remaining on the surfaces may cause permanent damages as well. All furniture parts made of coated derived timber products meet the requirements in accordance with DIN 68930 “kitchen furniture – suitability for use – requirements and inspections“.

• Always use a mild and water-soluble household cleaning agent which is designed specifically for use with kitchen furniture.

• No matter which kitchen model you have selected, you must not at all use any strong chemical substances, abrasive cleaning agents or solvents. Even the use of any scouring agent and powder, steel wool or scouring pad would destroy the surface in a way that it could not be repaired anymore. Nitro and resin thinners or any similar cleaning agents are not at all suitable to clean/care the surfaces of your kitchen.

• Please use a soft and fluffless cloth, wash leather or a sponge recommended for the cleaning of your kitchen.

Micro fibre cloths and erasers to remove dirt should not be used, as they may contain fine abrasive particles leading to the scratching of the surface. Exception: If those are particularly suitable for the surfaces each!

• Remove soiling as quickly as possible. Fresh stains are much easy to remove, and can usually be removed fully.

! Do **never** use a steam cleaner or water coming out of a hose.

• After cleaning it is important to always wipe dry the surfaces thoroughly! The kitchen has to be placed in a room with normal air condition. This does apply for both air humidity and temperature. When cooking, ensure a sufficient flow of air to and from the kitchen!

• Please check before the first use of your kitchen, whether all packing materials, protective films etc. have been removed. Here, please see the separate instructions of the manufacturer, in particular with electrical appliances, sinks and other accessories.

• **Always** switch on the extractor hood when cooking! Always refer to the German Fire Code Ordinance (§ 4 FeuVO) for the installation of extractor fans in connection with the operation of an air-ventilated fireplace. Always consult a local qualified chimney sweep for release approval and specifications to ensure the pressure balance. Otherwise danger to life exists!

• Do not leave an oven or grill door or dishwasher door open to let hot/moist air out, since this can cause considerable heat or moisture damage to adjacent furniture/worktops. Always keep the dishwasher door closed for at least 30 minutes after use; not only to prevent damage to furniture and worktops, but also to guarantee correct drying. Cookers and ovens also cool down when the door is closed!

• Do not use a kettle, toaster or similar appliances underneath wall units. Never put hot pots, pans, etc. down directly on the worktops or on other parts of furniture without something to protect the surface.

! Please refer to the special care and operating instructions of the respective manufacturer for accessories, electrical products and kitchen sink items.

F

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’empêcher 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 expréssement 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. Veillez 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 permettant de garantir la compensation de pression, par le biais de votre ramoneur compétent. Il y a sinon danger de mort!

• Evitez 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.

NL

Algemene onderhouds- en bedieningsinstructies

Het omgaan met hoge temperaturen, stoom en vocht behoort in de keuken tot het leven van alledag, 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 gecoate 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 gebruiken 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 ontluchting 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 luchtafvoerventilatoren 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.

D

Materialien - 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

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!

Hochglanz und Lack glänzend

Geschlossenporige Oberflächen sind pflegefreundlich und lassen sich mit einem leicht feuchten, saugfähigen und sauberen Tuch/Lappen (kein Microfasertuch!) 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. Möbelpolituren 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 trocknen. 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

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 Kunstharz-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)

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 Eckverbindungs- und Kantenbereich 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 Auszugbereich 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 ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

D

Spiegeldekor

Das porenlose, 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.

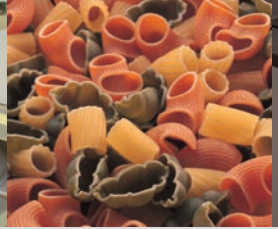
Das Material ist reinigungsfreundlich. Die meisten Verschmutzungen sowie Fingerabdrücke können mit Wasser und einem Mikrofasertuch entfernt werden. Darüber hinaus sind zur Reinigung der Oberfläche haushaltsübliche, flüssige Reiniger verwendbar. Starke Lösungsmittel, Spezialreiniger (z.B. Abflussreiniger, 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, Topfschwämme 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

Aluminiumoberflächen 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 gröberen Verschmutzungen können Sie einen Glasreiniger oder ein Aluminiumpflegemittel verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernde Reinigungsmittel.



GB

Materials - Care tips

You have selected one of the following materials from our manifold range. The different materials have different surfaces requiring different care. Product information and instructions of the manufacturers each are prevailing!

Furniture and surfaces

Plastic

Laminate surfaces can be cleaned easily with conventional household cleaning products (no abrasives!). The cleaning products are to be diluted with water, applied with a clean cloth, wiped away with clean water using a leather-type cloth or paper kitchen roll. Subsequently the surface should be wiped dry. Do not use nitro or synthetic resin dilutions (including nitro based cleaners) and abrasive cleaners!

High gloss and varnish high gloss

Closed-cell surfaces are easy to maintain and can be easily cleaned with a slightly humid, well absorbing and clean cloth (no micro fibre cloth!). Do use cloths free from soiling such as e.g. grains of sand and dust as well as salt and sugar. Otherwise cleaning may damage the surface – the manufacturer shall not be liable for such damages. Any soiling should be removed with water immediately, if possible; add some customary neutral cleaner without any abrasive additivies, if available. Do not allow any spots to dra. Any spots, grease splats and grease deposits can be removed with a warm and light soft soap dilution. In any case the cleaning agent has to be removed completely, to avoid streaking.

Wipe the surface dry using a clean cloth or kitchen roll. Exchange the cloth frequently during this work – please replace the cloth regularly.

Do not use abrasive agents such as steel wool, no polishing agents, no wax, no furniture cleaning agents or bleaching agents for cleaning.

The cleaning agents used many not contain strong acid or strong acid salt, such as e.g. descalers based on formic acid and sulfamic acid, drain pipe cleaners, hydrochloric acid, silver cleaners or oven cleaners and similar cleaning agents. Cellulose and synthetic resin thinners/dilutions based on cellulose are not suitable, too.

You should never apply self adhesive foils or adhesive strips to the surface, as the solvent residues or softening agents contained therein may destroy the surface. Furniture polish also attacks the surface and many lead to smears.

In the long run microscopically small signs of wear and tear may occur due to cleaning. These may be visible depending on the incidence of light – they however do not reduce the serviceability. They cannot be avoided long-term as it is the case with lacquered surfaces.

Matt varnish

The velvet matt effect of kitchen furniture surfaces is achieved by a particular porosity of the surface. This makes the surface extremely susceptible to intensively coloured liquids, for example red beet, tomato ketchup or red wine, but also to fats. Here it is very important to ensure that these items are cleaned up immediately. Because once the stain has dried it is almost impossible to remove it fully. Aggressive cleaning solutions or scouring solutions polish the surface creating a visible shiny spot.

Structured varnish

Varnished wood surfaces are cleaned with a little warm water and a mild household cleaning solution on a lightly moistened cloth. Then dry the surfaces carefully in the direction of the structure. For particularly tough stains, use the household cleaning solution undiluted or a glass cleaner. Before using, test the cleaner in a concealed location to make sure it doesn‘t damage the surface.

Furniture polishes or similar products are not suitable as care products because they contain solvents and oils and often leave behind a film that will change the appearance of the surface.

Real wood veneer

For the care of real wood surfaces, all that is required is to rub the fronts with a damp leather, with no cleaner. With heavy soiling try some mild cleaning soap. Final rubbing dry can be performed with paper kitchen roll or micro fibre cloths especially suitable for kitchen furniture. The use of cleaners containing salmiac and cellulose or synthetic resin thinners (including cellulose based cleaners) is to be avoided.

As real wood is a hygroscopic material, it should not be exposed to extremely humid or dry air conditions. If this is not observed, in spite of the resistant surface protection, the wood can warp, i.e. shrink or swell. Processed wood is adapted to temperatures of 18 to 22°C and a usual relative humidity of 45 to 65 per cent (hygrometer reading). In the event of very high relative humidity, insulation of the outside walls and ventilation of the room should be checked. Humidifiers on radiators, for example, provide assistance in case of excessively dry air.

Since wood is a naturally grown product, variations in colour and texture are possible. Even a different incidence of light can result in an apparent variation in appearance. Furthermore, different effects of sun and light result in colour changes over the years.

Laminate worktops (laminated surface/HPL)

Worktops can be cleaned without difficulty using common household cleaners (excluding abrasives). Placing hot pots and pans directly from the cooker on the worktop should be avoided (heat resistance according to DIN 68930 “dry heat” 7B=140°C). Do not cut objects directly on the worktop – always use a chopping board. Here, please pay attention that there are no sand grains etc., as these may lead to scratches. The manufacturer’s warranty shall not cover any moisture damage to worktops. Never leave damp cloths in corners or on edges, and never clean these areas with wet cloths. Dry carefully and immediately to maintain the perfect condition of your kitchen.

Drawers, pull-outs, provision pull-outs and hinges

The fittings for drawers and pull-outs and the hinges are maintenance free.

However, it may be possible that due to the placing of cabinets in big time lags the fronts would have to be adjusted anew.

Glass surfaces

Clear glass can be cleaned with a mild cleaning agent and a sponge or cloth, as well as with ordinary household glass cleaners. Improper use, such as scouring, scratching and cutting on glass should be avoided. To prevent scratches when cutting or chopping, use a chopping board. When cleaning satinised glass surfaces, you should not use cleaning agents containing silicone or acid. On these surfaces, oily and greasy substances leave stains with a slight shadowing effect, these can however be removed with a glass cleaner.

Mirror finish

The nonporous, homogeneous material is hygienic and suitable for contact with food. Moreover, it is resistant against fungus and bacteria as well as normal household chemicals and disinfectant. Using aggressive substances can, however, leave marks or damage the material.

The material is easy to clean. Most stains as well as fingerprints can be wiped off with a microfibre cloth and water. In addition, normal household liquid detergents can be used to clean the surface. Strong solvents, special cleaning agents (e.g. drain cleaners, industrial cleaning agents) as well as aggressive scouring agents and strong chemical substances can damage the surface. Please remove stubborn stains with a soft sponge, household plastic cleaning agents or liquid cream cleaner (without scouring agent). Do not use abrasive cleaning sponges with a scouring surface (e.g. ScotchBrite, scouring pad etc.) or brushes. These can cause scratches. Mechanical cleaning procedures such as razor blades, knives, scrapers etc. are also to be avoided. These can also leave scratches and the abrasion-resistant surface can be damaged.

Stainless steel

Ordinary household washing up liquid is ideal for care purposes. More difficult to remove stains and water stains can be removed with a special stainless steel care product.

Surface rust stains on stainless steel can be removed using a 10% citric acid solution or an ordinary metal polish cleaner. Manufacturers offer special cleaning/care products for both polished and brushed stainless steel surfaces.

Aluminium

Aluminium surfaces can usually be cleaned with a damp, soft cloth with no additional product. To prevent water stains, it is recommended that you dry aluminium surfaces well. In the event of coarse dirt, use a glass cleaner or an aluminium care product. Do not use alkaline based or abrasive cleaning agents.

F

Matériaux – Conseils d‘entretien

Vous avez choisi l‘un des matériaux suivants parmi notre assortiment très diversifié. Les différents matériaux ont des superficies différentes, chacune d‘elles nécessite un entretien spécifique. Avant tout, il convient d‘observer les informations sur le produit et les notices des fabricants respectifs!

Meubles et surfaces

Plastique

Les surfaces mélaminées se nettoient commodément avec des produits d‘entretien courants (pas d‘abrasifs!). Il faut diluer les produits d‘entretien dans l‘eau et les appliquer à l‘aide d‘un chiffon propre. Se servir d‘un chiffon genre peau de chamois ou de papier cuisine pour rincer à l‘eau claire. Ensuite, il faut bien essuyer la surface, jusqu‘à ce qu‘elle soit sèche. Proscrire absolument l‘utilisation de diluants pour laques cellulosiques ou pour résine synthétique (y compris les produits de nettoyage à base nitrée) ainsi que de produits de nettoyage abrasifs!

Brillant et vernis brillant

Les surfaces à pores fermés sont d‘entretien facile et peuvent être nettoyées facilement avec un chiffon légèrement humide, absorbant et propre (ne pas utiliser un chiffon aux microfibres!). Utilisez des chiffons/torchons sans salissures, comme par exemple, le sable ou les grains de poussière ou bien également le sel et le sucre. Autrement, le nettoyage peut égratigner la surface – le fabricant n’assume aucune garantie pour ce type de dommages. Enlevez des salissures immédiatement, si possible avec de l’eau, éventuellement en rajoutant un peu d’un produit de nettoyage neutre non abrasif. Il ne faut pas laisser sécher les taches. Les taches, les éclaboussures de graisses et adiposités peuvent être enlevés en utilisant une solution de savon noir légère. Il faut en tous cas enlever le produit de nettoyage complètement, pour éviter qu‘il laisse des traces.

Il faut sécher la surface avec un chiffon propre ou de l‘essui-tout.
Veuillez changer souvent de chiffon.

Il ne faut ni utiliser des produits de nettoyage abrasifs, ni des produits de polissage, des cires, des produits de nettoyage pour meubles ou des agents blanchissant.

Il ne faut pas utiliser des produits de nettoyage contenant des acides forts ou des sels beaucoup acides, comme par exemple les produits à décalcifier sur la base de l’acide formique et l’acide sulfamique, l’acide chlorhydrique, les produits de nettoyage pour l’argent, les produits de nettoyage pour le four et nettoyants similaires. En plus, il ne faut pas nettoyer les façades en utilisant les diluants pour laque cellulosique ou les diluants à résine synthétique, les agents sur la base de nitrée ne sont pas appropriés pour les surfaces laquées.

Il ne faut jamais coller des feuilles autocollantes ou des bandes adhésives, étant donné que les restes de dissolvantes ou les plastifiants peuvent endommager la couche de laque. Les polis de meubles attaquent la surface également et peuvent produire des traînées.

A longue terme, il est également possible qu’il y aura des traces très petites (seulement visibles par microscope) à cause du nettoyage. Au fur et à mesure de l’incidence, ces traces peuvent être visibles sans diminuant la valeur à l’état usage. Ce n’est pas à éviter à longue terme, comme il est le cas avec toutes les surfaces hautes brillantes, voir les surfaces de vernis par exemple.

Vernis mat

L‘effet velouté des surfaces de meubles de cuisine est atteint en raison de la porosité particulière des surfaces. Les surfaces deviennent alors résistantes aux liquides fortement colorés comme la betterave rouge, le ketchup, le vin rouge ou la graisse. Le principe du nettoyage immédiat s‘applique particulièrement ici. Une fois que la tache a séché, elle ne peut plus être éliminée. La surface est polie si vous utilisez des produits agressifs ou abrasifs et un tache de brillance visible apparaît.

Vernis structural

Les surfaces en bois vernies sont nettoyés avec u tout petit peu deau chaude et un nettoyant ménager doux à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement les surfaces dans la direction de la structure. Pour des tâches particulièrement tenaces, le nettoyant ménager peut être utilisé à l'état pur; vous pouvez également utiliser un nettoyant de verre. Contrôlez par sécurité à un endroit invisible que les nettoyants n'attaque pas la surface.

Les polis de meubles ou autres produits de ce type ne conviennent pour l'entretien car ils contiennent des solvants et des graisses; ils constituent souvent une pellicule qui modifie l'apparence.

Plaqué de bois véritable

Pour entretenir les surfaces en bois véritable, il suffit de les frotter avec une peau de chamois humide, sans produit d'entretien. En cas de fort encrassement, il est possible d'utiliser un peu de savon neutre. On peut terminer en séchant à l'aide de papier cuisine ou avec des chiffons en microfibre adaptés au mobilier de cuisin. Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant de l'ammoniaque ni de diluants pour laques cellulosiques ou résine synthétique (ni de nettoyants à base nitrée).

Étant donné que le bois est un matériau hygroscopique, il est déconseillé de l'exposer à un air extrêmement humide ou sec. Si l'on ne respecte pas ces prescriptions, malgré la protection résistante dont est revêtue sa surface, le bois peut se mettre à travailler, c'est-à-dire qu'il se rétracte ou gonfle. Le bois utilisé est prévu pour une température de 18 à 22°C et la atmosphère présentant le coefficient commun d'humidité de 45 à 65 pour cent (mesure d'hygromètre). Si l'humidité ambiante est trop élevée, il faut vérifier l'isolation des murs extérieurs ainsi que l'aération de la pièce. Des évaporateurs d'eau placés sur les radiateurs permettent d'augmenter le taux d'humidité d'un air trop sec par exemple.

Comme le bois est un produit naturel, il est possible que se produisent des différences de coloris et de structure. Il arrive aussi que la seule différence d'incidence de la lumière produise une modification apparente de l'aspect d'un même bois. En outre, au fil des ans, l'influence du soleil et de la lumière modifient les couleurs.

Plans de travail en stratifié (surface du stratifié/HPL)

Les plans de travail se nettoient sans problème avec les produits d'entretien usuels utilisés dans le ménage (sauf les produits abrasifs). Eviter de déposer des casseroles brûlantes directement sur le plan de travail après les avoir retirées du plan de cuisson (résistance aux températures élevées selon DIN 68930 „chaleur sèche“ 7B=140°C). Ne coupez pas les aliments directement sur le plan de travail, vous l'endommageriez: utilisez plutôt une planche à découper. Il faut aussi veiller à retirer les grains de sable, car ceux-ci risquent d'égratigner la surface du plan de travail. Dans la zone des plans de travail également, il peut se produire des dommages dus au gonflement, pour lesquels le fabricant n'assume aucune garantie. Ne déposez pas de chiffons humides au niveau des jonctions ou sur les bords et ne nettoyez jamais ces zones critiques avec des éponges ou chiffons excessivement mouillés. Dans ce cas également, il est préférable de les essuyer à fond, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, car ceci préserve la valeur de votre cuisine.

Tiroirs, coulissants, coulissants à provisions et charnières

Les ferrures situées dans la zone des tiroirs et blocs coulissants ainsi que les charnières ne nécessitent aucune maintenance. Il peut néanmoins arriver, en raison de la pose des meubles, qu'il faille ajuster à nouveau les réglages des façades à intervalles assez longs.

Surfaces de verre

Le verre clair peut être nettoyé à l'aide de produits de nettoyage doux, avec une éponge ou des chiffons et les nettoyants de verre habituels. Nous vous conseillons d'éviter une utilisation non conforme comme l'astiquage, les rayures ou des découpes de verre. Afin d'éviter des rayures lors de la sécoupe, nous vous conseillons d'utiliser une cale pour la découpe. Lors du nettoyage de surfaces de verre satinées, il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage contenant du silicone ou de l'acide. Sur des surfaces, des substances graisseuses et huileuses laissent des taches avec un léger effet d'ombre qui peuvent être supprimées à l'aide d'un nettoyant de verre.

Décor miroir

Le matériau homogène et non-poreux est hygiénique et convient pour le contact avec les produits alimentaires. En plus, il est résistant aux champignons et aux bactéries ainsi qu'aux substances chimiques disponibles dans le commerce et aux substances telles que les désinfectants. Néanmoins, l'action de substances agressives peut laisser des marques ou endommager le matériau.

Le matériau est facile à entretenir. La plupart des salissures et traces de doigts s'enlèvent avec de l'eau et un chiffon en microfibre. Par ailleurs, il est possible d'utiliser des nettoyants liquides ménagers usuels pour le nettoyage de la surface. Les solvants puissants, les nettoyants spéciaux (par ex. nettoyants pour canalisations, nettoyants industriels) ainsi que les produits abrasifs agressifs et les substances chimiques puissantes peuvent endommager la surface. Veuillez enlever les salissures tenaces avec une éponge douce, des nettoyants pour matières plastiques disponibles dans le commerce ou un lait de nettoyage fluide (sans produits abrasifs). Ne pas utiliser d'éponges de nettoyage abrasives munies d'une face grattante (par ex. Scotch Brite, éponges à récurer ou similaires) et ne pas utiliser de brosses. Celles-ci peuvent provoquer des éraflures. Il faut aussi éviter d'utiliser des moyens de nettoyage mécanique tels que les lames de rasoir, couteaux, racloirs etc. En effet, ceux-ci peuvent aussi occasionner des éraflures et endommager le revêtement résistant à l'abrasion.

Acier fin

Un liquide vaisselle habituel suffit pour l'entretien. Les salissures et taches d'eau tenaces sont éliminées à l'aide d'un produit d'entretien certifié. Les taches liées à une couche de rouille peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant contenant 10% d'acide de citron ou utilisé pour le polissage du métal. Les fabricants proposent des produits d'entretien et de nettoyage spéciaux aussi bien pour les surfaces polies que pour les surfaces brossées.

Aluminium

En général, vous nettoyez les surfaces en émail à l'aide d'un torchon souple et humide sans ajout.

Afin d'éviter les taches d'eau, nous vous conseillons de sécher soigneusement la surface en aluminium. Pour des salissures plus grossières, vous pouvez utiliser un nettoyant de verre ou un produit d'entretien de l'aluminium. N'utilisez pas de produit de nettoyage alcalin ou abrasif.

NL

Materialen - Onderhoudstips

U heeft voor een van de volgende materialen uit ons grote assortiment gekozen. De diverse materialen hebben verschillende oppervlakken die allemaal een ander soort onderhoud nodig hebben. De productinformatie en handleidingen van de betreffende producenten hebben altijd prioriteit!

Meubeldelen en oppervlakken

Kunststof

Kunststof oppervlakken kunnen met de gebruikelijke reinigingsmiddelen (geen schurende middelen!) gemakkelijk worden gereinigd. Het schoonmaakmiddel met water verdunnen en met een schone doek aanbrengen. Afnemen met schoon water en een zeem of met keukenrolpapier. Vervolgens moet het oppervlak droog worden gewreven. Gebruik van nitro- of kunstharsoplossingen (ook schoonmaakmiddelen op nitrobasis) en schurende reinigingsmiddelen is niet toegestaan!

Hoogglans en lak hoogglans

Oppervlakken met gesloten poriën zijn uiterst onderhoudsvriendelijk en kunnen uitstekend met een licht vochtige, absorberende en schone doek (geen microvezeldoekje!) worden schoongehouden. Gebruik schone doeken, die geen zand- en stofkorrels bevatten, ook geen zout en suiker, omdat anders krassen op het oppervlak kunnen ontstaan – de fabrikant verleent geen garantie voor een dergelijke beschadiging. Verontreinigingen dienen indien mogelijk meteen met water te worden verwijderd, evtl. met gebruik van een beetje normaal neutraal reinigingsmiddel zonder schurende bestanddelen. Laat vlekken nooit opdrogen. Vlekken, vetspatters en vetaanslag kunnen met een warme, lichte zeepoplossing worden verwijderd. Resten van het reinigingsmiddel moeten in ieder geval volledig worden verwijderd, om streepvorming te voorkomen.

Het oppervlak moet met een schone doek of keukenpapier worden drooggewreven. De doek hierbij regelmatig door een schone vervangen – de doek daarbij regelmatig vervangen a.u.b..

Voor het schoonmaken mogen geen slijpende en schurende middelen zoals schuursponzen of staalwol worden gebruikt. Gebruik ook geen politoer, was, meubelpoetsmiddelen of bleekmiddelen.

De schoonmaakmiddelen mogen geen sterke zuren of sterke zure zouten bevatten, zoals bijvoorbeeld ontkalkers op basis van mierenzuur en aminosulfonzuur, afvoerreiniger, zoutzuur, zilverpoets-middel of ovenreinigers en soortgelijke reinigingsmiddelen. Nitro- en kunstharsoplossingen en middelen op nitrobasis zijn eveneens niet geschikt.

Er mogen nooit zelfklevende folie of plakstrips op de oppervlakken worden geplakt, omdat deze oplosmiddelen of weekmakers bevatten die het oppervlak kunnen beschadigen. Meubelpolitoer tast het oppervlak eveneens aan en kan lelijke strepen tot gevolg hebben.

Op de lange duur kunnen ook door het schoonmaken microscopisch kleine gebruikssporen ontstaan. Afhankelijk van het licht dat daarop valt kunnen deze zichtbaar worden. Dit heeft echter geen invloed op de gebruikswaarde. Deze sporen treden na verloop van tijd onvermijdelijk op, net als op alle andere hoogglanzende oppervlakken, bijv. bij vlak van lak.

Matlak

Het fluwelen effect van de keukenmeubel-oppervlakken wordt verkregen door een speciale porositeit van de oppervlakken. Door deze porositeit worden de oppervlakken gevoelig voor sterk gekleurde vloeistoffen zoals bijv. rode biet, tomatenketchup of rode wijn, maar ook voor vetten. Hier geldt nog uitdrukkelijker dat er onmiddellijk moet worden schoongemaakt. Als de vlek eenmaal is ingedroogd, kan deze meestal niet meer compleet verwijderd worden. Met meer agressieve middelen of schuurmiddelen wordt het oppervlak gepolijst en ontstaat er een zichtbare glansvlek.

Structuurlak

Gelakkeerde houten oppervlakken worden met een beetje warm water en een mild huishoudelijk reinigingsmiddel door middel van een dampvochtige doek gereinigd. Vervolgens de oppervlakken zorgvuldig drogen in de structuurrichting. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan het huishoudelijke reinigingsmiddel onverdund of ook een glasreiniger

gebruikt. Controleer voor de zekerheid op een onopvallende plek of de reinigingsmiddel het oppervlak aantast.

Meubelpolish of soortgelijke middelen zijn niet geschikt als onderhoudsmiddel, aangezien ze oplosmiddelen en vetten bevatten en vaak een film vormen, die het uitzien verandert.

Echt hout fineer

Voor het onderhoud van echt houten oppervlakken is het voldoende om de fronten met een vochtige zeem, zonder schoonmaakmiddel, af te nemen. Gebruik bij grove vervuiling eventueel een beetje groene zeep. Vervolgens droogwrijven met keukenrolpapier of voor keukenmeubelen geschikte microvezeldoekjes. Gebruik van amoniakhoudende schoonmaakmiddelen en nitro- of kunstharsoplossingen (ook schoonmaakmiddelen op nitrobasis) is niet toegestaan.

Aangezien het bij echt hout om een hydroscopisch materiaal gaat, mag dit nooit aan extreem vochtige of droge lucht worden blootgesteld. Indien hier geen rekening mee wordt gehouden kan het hout, ondanks de sterke toplaagbescherming, gaan bewegen, d.w.z. het krimpt of zet uit. Het verwerkte hout is afgestemd op de temperatuur van 18 tot 22°C en de normale luchtvochtigheid van 45 tot 65 procent (meten met de hygrometer). Bij een te hoge luchtvochtigheid moet de isolatie van de buitenwanden en de ventilatie van de keuken worden gecontroleerd. Waterverdampers aan de verwarmingsradiatoren zorgen bijv. voor vochtigheid bij te droge lucht.

Omdat hout een gegroeid, natuurlijk product is, zijn kleur- en structuurverschillen mogelijk. Zelfs bij verschillende lichtinval lijkt bij hetzelfde hout een verandering op te treden. Verschillende inwerking van licht en zon leiden bovendien na verloop van tijd tot kleurveranderingen.

Werkbladen van kunststof (oppervlak van gelaagde kunststof/HPL)

Werkbladen kunnen met de in de huishouding gebruikelijke reinigingsmiddelen (behalve schurende middelen) eenvoudig worden schoongehouden. Het plaatsen van hete pannen meteen van het fornuis op het werkblad moet worden vermeden (hittebestendigheid volgens DIN 68930 „droge hitte“ 7B=140°C). Snijd niet direct op het werkblad – gebruik altijd een snijplank. Hierbij moet erop worden gelet dat er geen zandkorreltjes of dergelijke tussen liggen, omdat anders krassen kunnen ontstaan. Ook bij werkbladen kunnen uitzettingsbeschadigingen optreden, waarvoor de fabrikant geen garantie verleent. Leg/hang geen vochtige doeken op hoekverbindingen, resp. aan de kanten en maak deze plekken bij het schoonmaken ook nooit te nat. Ook hier betekent meteen droogwrijven waardebehoud van uw keuken.

Lades, uittrekwagens, voorraaduittrekwagens en scharnieren

De beslagen van de laden en uittrekelementen zijn vrij van onderhoud, evenals de scharnieren. Het kan echter mogelijk zijn dat door het werken van de kasten de fronten moeten worden bijgesteld in grote tijdsintervallen.

Glasvlakken

Helder glas kan worden schoongemaakt met een mild reinigingsmiddel met spons of lappen, en in het huishouden gebruikelijke glasreinigers. Onvakkundig gebruik zoals schuren, krassen en snijden op glas moet vermeden worden. Ter vermijding van krassen bij het snijden een snijmat gebruiken. Bij de reiniging van gesatineerde glazen oppervlakken mogen geen reinigingsmiddelen die silicoon of zuur bevatten, gebruikt worden. Op deze oppervlakken laten vet- en oliehoudende substanties vlekken met licht schaduweffect achter, die echter met glasreiniger verwijderd kunnen worden.

Spiegeldecor

Dit homogene materiaal zonder poriën is hygiënisch en geschikt voor contact met levensmiddelen. Bovendien is het bestand tegen schimmels en bacteriën, evenals tegen in de handel gebruikelijke chemicaliën en substanties als desinfectiemiddelen. Het inwerken van agressieve stoffen kan echter lelijke plekken veroorzaken of het materiaal beschadigen.

Het materiaal is eenvoudig te reinigen. De meeste soorten vervuiling en ook vingerafdrukken kunnen met water en een microvezeldoekje worden verwijderd.

Bovendien kunnen voor het reinigen van het oppervlak in de huishouding gebruikelijke, vloeibare schoonmaakmiddelen worden gebruikt. Sterke oplosmiddelen, speciale reinigingsmiddelen (bijv. afvoerreiniger, industriële reiniger) en agressieve schuurmiddelen en sterke chemische stoffen kunnen het oppervlak beschadigen. Hardnekkige vlekken kunnen het beste worden verwijderd met een zachte spons en een gebruikelijke kunststofreiniger of een vloeibaar schoonmaakmiddel (zonder schuurmiddelen). Gebruik geen schoonmaaksponsjes met schuurlaag (zoals schuursponsjes, pannensponsjes enz.) en geen borstels. Die kunnen krassen veroorzaken. Ook mechanische hulpmiddelen als scheermesjes, messen, schrapers enz. mogen niet bij het schoonmaken worden gebruikt. Deze zouden eveneens krassen kunnen veroorzaken en de slijtvaste coating zou beschadigd kunnen worden.

Roestvrij staal

Voor het onderhoud is een in de handel verkrijgkaar spoelmiddel voldoende. Hardnekkige verontreinigingen en watervlekken worden met een aangewezen onderhoudsproduct voor roestvrij staal verwijderd. Vliegroestvlekken op roestvrij staal kunnen met behulp van 10%-ig citroenzuur of een in de handel verkrijgbare metaalpolish–reiniger geëlimineerd worden. Zowel voor gepolijste als voor geborstelde oppervlakken in roestvrij staal, bieden de fabrikanten speciale reinigingsmiddelen en onderhoudsproducten aan.

Aluminium

Aluminium oppervlakken reinigt u normaal gesproken met een vochtige, zachte doek zonder verdere additieven. Ter vermijding van watervlekken wordt aanbevolen het aluminium oppervlak grondig te drogen. Bij grovere verontreinigingen kunt u een glasreiniger of onderhoudsproducten voor aluminium gebruiken. Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen.

D

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 Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Filter mit Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben 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 eingebrannt sind. Für hartnäckige 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 hartnäckiger Verschmutzung können handelsübliche Reiniger oder spezielle Reiniger vom Spülenhersteller 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.

GB

Electrical appliances/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.

F

Appareils électriques/eviers

Plaque de cuisson en céramique de verre ou à induction

Les plaques de cuisson en vitrocéramique doivent si possible être nettoyées immédiatement après chaque utilisation.
Les salissures qui n'ont pas brûlé peuvent être supprimées à l'aide d'un chiffon humide sans nettoyant supplémentaire. Les restes de métal des fonds de marmite, les taches calcaire et d'eau sont éliminées à l'aide d'un nettoyant à l'acier fin ou d'un nettoyant spécialisé de céramique de verre.
Les salissures qui ont brûlé sont éliminées le plus facilement à l'état chaud avec une grattoir pour plaques de cuisson en vitrocéramique - lame de raoir. Pour du sucre ou des ingrédients sucrés, les salissures doivent être supprimées immédiatement.

Hottes aspirantes

Au-delà du nettoyage habituel du boîtier, le filtre doit être nettoyé en machine à laver avec un liquide vaisselle ou dans la machine à laver. Les filtres avec du tissu fibreux doivent être remplacés. Pour des hottes fonctionnant en mode de circulation d'air, le filtre à charbon noir doit être changé tous les 3 à 6 mois. Respectez également les indications du fabricant.

Fours

L'intérieur du four peut être facilement nettoyé avec un liquide vaisselle habituel tant qu'il est encore chaud et que les salissures n'ont pas encore brûlé. Pour des salissures tenaces, utilisez un nettoyant de four spécialement certifié. Respectez également les indications du fabricant.

Réfrigérateur

Pour des raison d'hygiène, nous vous conseillons d'effectuer un „nettoyage complètement" de votre réfrégirateur tous les 6 mois. Eteignez le réfrigérateur, faîtes le dégivrer et retirez tous les compartiments et paniers. Pour le nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon souple. Respectez également les indications du fabricant.

Eviers

en acier inox
pour éviter les taches, le plus simple est d'essuyer l'évier à fond après chaque utilisation. Si des taches se produisent malgré tout, vous pouvez les enlever en utilisant pour cela un nettoyant à effet anticalcaire spécifique à l'entretien de l'inox, disponible dans le commerce. Ainsi, la surface est nettoyée à fond et bénéficie en plus d'un entretien spécifique à l'inox.

à partir de différents matériaux composites en granit
sont d'entretien facile. Les taches et les traces d'utilisation s'enlèvent facilement avec une éponge et un peu d'eau. En cas de salissures tenaces, il est possible d'utiliser des nettoyants disponibles dans le commerce ou des nettoyants spéciaux du fabricant d'éviers.

en céramique
eviers en céramique sont d'entretien facile. La surface des éviers en céramique est particulièrement dure, lisse et entièrement hermétique. Ces caractéristiques empêchent les salissures de pénétrer dans le matériau, par conséquent il suffit d'essuyer la surface pour les enlever.

NL

Elektrische apparatuur/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. Metaalslijtsel van panbodems, kalk- en watervlekken wordt met een reiniger voor roestvrij staal of een speciale reiniger voor vitrokeramiek verwijderd.
Vastgebrande 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 afwasautomaat 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 binnenruimte van de oven kan het beste met een in de handel verkrijgbaar spoelmiddel gereinigd worden zolang hij nog warm is, en de verontreinigingen nog niet zijn ingebrand. Gebruik voor hardnekkige 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 granietcomposiet
zijn uiterst onderhoudsvriendelijk. Vlekken en gebruikssporen kunnen probleemloos worden verwijderd met een spons en een beetje water. Bij hardnekkige 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.

D

Materialkunde

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.

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

Kunststoffe

Kunststoffe werden hauptsächlich als Oberflächen von Fronten und Korpussen 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.

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

Metalle (Edelstahl und Aluminium)

Metalle in der Küche sind entweder technisch bedingt oder dienen der optischen Aufwertung. Zum Einsatz kommen sie unter anderem bei Elektrogeräten, Spülen, Arbeitsplatten, Nischenauskleidungen, Griffen und Sockeln. Verwendet werden hauptsächlich Edelstahl und Aluminium sowie oberflächenveredelte Metalle.

Glas

In der Küche dient der Einsatz von Glas zur optischen Aufwertung oder ist technisch bedingt.

Lack

Zum Schutz der Möbeloberfläche werden umweltverträgliche Lacksysteme, als Klarlack, Farblack von matt bis hochglänzend oder Strukturlacke verwendet. Die metallischen Beschlagteile (Trägerwerkstoffe) werden auch pulverbeschichtet, wozu das Einbrennen vom trockenem Lackpulver zum Einsatz kommt.

GB

Information on material

Veneer

Veneer is a thinly cut piece of “solid wood” with a thickness of up to 8 mm. By gluing this onto a wood-based material you can achieve an optical effect that looks like solid wood, but at the same time reduces the sensitivity of the product to variations in humidity.

Wood-based materials

Wood-based material is a collective noun for board materials made of wood fibres, chips or veneer. Particle board is made from glued wood chips made at high pressure and at temperatures of around 100°C. The middle layer is made up of coarse chips, the covering layer of finer chips. This creates a “plank” effect that ensures the stability of the board form. Particle boards are always coated with veneer of plastic facings on both sides. HDF board (HDF = high density fibre board) and MDF board (MDF = multi-density fibre board) are both made in a similar way to particle board. Unlike particle board, fine wood fibres are use which means that the HDF/MDF boards are heavier. HDF and MDF boards have almost closed-pore surfaces and are particularly suited as carrier material for 3D pre-formed foil fronts and painted coloured high gloss fronts.

Plastics

Plastics are mainly used for surfaces of fronts and carcases. There is a difference between duroplastic and thermoplastic plastics. Melamine resin is used as a duroplastic plastic. Melamine resin can be used for many purposes and can be printed or left as a single colour. It is particularly easy to clean as it has a smooth closed-pore surface. Especially for the purpose of work surfaces melamine resin layered materials are used which fulfil particular requirements made of work surfaces HPL/CPL according to DIN EN 438-1.

Thermoplastic plastics are used as surfaces for fronts. The advantage of this is that surfaces profiles can be made seamlessly as well.

Metals (stainless steel and aluminium)

Metals in the kitchen are either required technically or serve to improve the optical effect. They are used, among other things, for electrical appliances, sinks, work surfaces, niche facings, handles and plinth. It is mainly stainless steel and aluminium that are used and surface-coated metal.

Glass

The use of glass in the kitchen is required either for technical purposes, or it serves to provide an optical effect.

Varnish

To protect the surface of the furniture environmentally friendly varnish systems are used as clear varnish, coloured varnish of matt till highly polished or even as structured varnish. Metallic fixture and fittings (carrier materials) are also powder coated. Here a dry varnish powder is burnt on to the carrier.

F

Informations sur les matériaux

Pli de contreplaqué

Le pli de contreplaqué est un „bois massif“ finement coupé d'une épaisseur allant jusquà 8 mm. Suite au marouflage sur des matériaux dérivés du bois, on atteint une apparence semblable au bois massif tout en réduisant la sensibilité par rapport aux variations de l'humidité de l'air.

Matériaux dérivés du bois

Le terme de matériaux dérivés du bois renvoie á l'ensemble des panneaux constitués de fibres, de copeaux ou de plis de contreplaqué. Le panneau de particules est constitué de copeaux de bois encollés sous haute pression et à des températures de 100°C environ. La partie médiane est constituée de copeaux grossiers, la couverture de copeaux fins. Ceci permet de créer un „effet de peau“ qui garantit la stabilité de la forme du panneau. Les panneaux de particules sont toujours revêtus de plis de contreplaqué ou de pièces en plastique. Le panneau HDF (HDF = panneau à haute densité en fibres de bois) et le panneau MDF (MDF = pameau à densité moyenne en fibre de bois) ont été fabriqués comme un panneau de particules. Contrairement au panneaux de particules, des fibres de bois fines sont utilisées engendrant également un poids plus élevé. Les panneaux HDF et MDF présentent une surface poreuse presque fermée et ils conviennent particulièrement pour le support de papiers décors en 3D et de papiers vernis en couleur brillant.

Plastiques

Les plastiques sont principalement utilisés pour les surfaces de fronts et de corps. On établit une différence entre les plastiques duroplastiques et les plastiques thermoplastiques. La résine mélanine sert de plastique duroplastique. La résine mélanine peut être utilisée dans de nombreux contextes et elle peut être imprimée ou unicolore. Ce matériel est facile à entretenir car sa surface est lisse et fermée. Spécialement pour les plans de travail, on utilise des feuilles stratifiées à base de résine mélamine qui répondent aux exigences particulières pour les plans de travail HPL/CPL selon DIN EN 438-1.

Le plastique thermoplastique sert de surface pour les fronts. L'avantage: les profilés de surfave peuvent être aménagés sans transition.

Métaux (acier fin et aluminium)

Les métaux dans la cuisine sont liés à des conditions techniques ou servent à valoriser l'apparence. Ils sont utilisés entre autres pour des appareils électriques, des éviers, des plans de travail, des ornements de renfoncement, des poignées et des socles. On utilise prinncipalement de l'acier fin et de l'aluminium et des métaux avec traitement de finition de surface.

Verre

L'utilisation de verre dans la cuisine est lié à des raisons techniques ou il sert à valoriser la cuisine au niveau otique.

Vernis

Des systèmes de vernis respectueux de l'environnement sont utilisés. Ces systèmes protègent la surface des meubles. Ils sont transformés en vernis clair, coloré, de matt à brillant ou en vernis structural. Les supports métalliques (garnitures) sont également recouverts de poudre; noter que la poudre de vernissage sèche du support est recuite.

NL

Materiaalkunde

Fineer

Fineer is dun gesneden „massief hout“ met een dikte van max. 8 mm. Door dit op houten materialen te lijmen, wordt een optiek verkregen die lijkt op die van massief hout en wordt tegelijkertijd de gevoeligheid voor schommelingen van de luchtvochtigheid verminderd.

Houten materialen

Houten materialen is het verzamelbegrip voor plaatmateriaal dat bestaat uit houtvezels, houtspanen of fineer. De spaanplaat wordt uit gelijmde houtspanen gefabriceerd, onder hoge druk en bij temperaturen van ca. 100°C. De middenlaag bestaat uit grove spanen, de deklaag uit fijne spanen. Daardoor ontstaat een „beplankingseffect“ waarmee de vormstabiliteit van de plaat gegarandeerd wordt. Spaanplaten worden altijd aan beide zijden bekleed met fineerbladen of kunststoffen. De HDF-plaat (HDF = vezelplaat met hoge dichtheid) en de MDF-plaat (MDF = vezelplaat met gemiddelde dichtheid) zijn net als een spaanplaat gefabriceerd. In tegenstelling tot spaanplaten worden geen houtvezels gebruikt, hetgeen ook een hoger gewicht tot gevolg heeft. HDF- en MDF-platen hebben een oppervlak met bijna dichte poriën en zijn bijzonder geschikt voor dragermateriaal van 3D-vervormde foliefronten en in kleur gelakkeerde hoogglans voorzijden.

Kunststoffen

Kunststoffen worden hoofdzakelijk gebruikt als oppervlakken van voorzijden en corpussen. Men maakt onderscheid tussen duroplastische en thermoplastische kunststoffen. Als duroplastische kunststof wordt melaminehars gebruikt. Melaminehars kan op zeer verschillende wijzen gebruikt worden en met decors bedrukt worden of een uniforme kleur hebben. Het is bijzonder makkelijk schoon te maken, aangezien het een glad en gesloten oppervlak heeft. Speciaal voor werkbladen worden laminaten op basis van melaminehars gebruikt, die voldoen aan de speciale eisen voor HPL/CPL-werkbladen volgens DIN EN 438-1.

Thermoplastische kunststof wordt gebruikt als oppervlak voor voorzijden. Het voordeel ligt daarin, dat ook vlakke profielen naadloos geproduceerd kunnen worden.

Metalen (roestvrij staal en aluminium)

Metalen in de keuken zijn technisch vereist of dienen ter optische verbetering. Ze worden ook gebruikt bij onder andere elektrische apparatuur, aanrechten, werkbladen, nisbekledingen, handvatten en sokkels. Er wordt hoofdzakelijk roestvrij staal en aluminium gebruikt en metaalsoorten met veredeld oppervlak.

Glas

Het gebruik van glas in de keuken is technisch vereist of dient ter optische verbetering.

Lak

Er worden milieuvriendelijke laksystemen gebruikt. Hiermee worden de meubeloppervlakken beschermd. Ze worden als blanke lak of gekleurde lak verwerkt, van mat tot hoogglanzend of als structuurlak. Metalen beslagdelen (ondergronden) worden ook gepoedercoat, waarbij droge lakpoeder op de drager wordt ingebrand.

Notizen:

Notes:
Notes:
Notities:

Notizen:

Notes:
Notes:
Notities:

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
All rights reserved for technical modification, inaccuracies and printing errors.
Sous réserve d‘erreurs, d‘impression erronnée ou de modifications techniques.
Technische wijzigingen en drukfouten voorbehouden.