



WICHTIGE INFORMATION FÜR DIE PFLEGE IHRER NEUEN KÜCHE

INSTRUCTIONS FOR KITCHEN – CARE AND MAINTENANCE | NOTICE D'ENTRETIEN | BELANGRIJKE INFORMATIE
VOOR DE GEBRUIKER | INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO | ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА КУХНЕЙ
INFORMACE PRO PéCI A ÚDRŽBU | INSTRUÇÕES PARA A COZINHA - CUIDADOS E MANUTENÇÃO

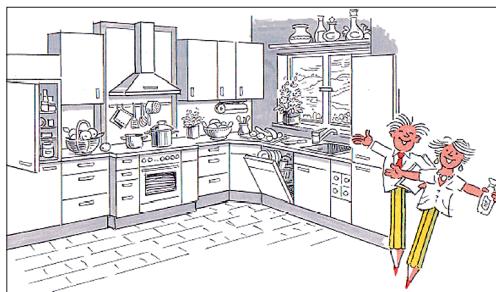
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

ZU IHRER NEUEN KÜCHE,
SIE HABEN EIN AUSGE-
ZEICHNETES PRODUKT
AUSGEWÄHLT!

So erhalten Sie den Wert Ihrer Küche

Eine Küche ist wie kein anderes Möbelstück tagtäglich harten Belastungen ausgesetzt. Deshalb verwenden wir als Küchenprofi nur erstklassige Markenprodukte, die Qualität und Langlebigkeit garantieren.

Die hochwertigen Oberflächen sind sehr pflegeleicht und weitgehend unempfindlich gegen Schmutz. Um den hohen Wert Ihrer Küche langfristig zu bewahren, sollten Sie Ihre Küche regelmäßig, aber vor allem richtig pflegen.



Bei Nichtbeachtung der Pflegehinweise bestehen keine Gewährleistungsansprüche.

GB

CONGRATULATIONS

ON THE PURCHASE OF YOUR NEW KITCHEN.
YOU HAVE SELECTED A TOP QUALITY PRODUCT!

How to take care of your kitchen

Unlike any other piece of furniture, your kitchen has to constantly withstand the wear and tear of normal every day use. That is why we, as a professional kitchen manufacturer, only use the best possible materials, so as to guarantee excellent kitchen quality that will deliver you years of service and pleasure.

The superior surface quality of our cabinets and worktops are easy to clean and are resistant to most household stains and dirt. With proper care and regular maintenance your kitchen will retain its quality finish and attractiveness for many years to come.

FR

FÉLICITATIONS

POUR VOTRE NOUVELLE CUISINE, VOUS AVEZ OPTÉ POUR UN PRODUIT HORS PAIR!

Voici comment conserver toute la valeur de votre cuisine

Comme aucun autre mobilier, la cuisine est exposée jour après jour à de rudes sollicitations. C'est pourquoi, en tant que professionnel des cuisines, nous n'utilisons que des produits de marque de toute première qualité, qui garantissent la qualité et la longévité.

Les surfaces de haute qualité sont d'un entretien très facile et pratiquement insensibles aux salissures. Pour conserver à long terme la grande valeur de votre cuisine, il est recommandé de l'entretenir régulièrement, et surtout de manière appropriée.

NL

VAN HARTE GELUKGEWENST

MET UW NIEUWE KEUKEN, U HEEFT VOOR EEN UITSTEKEND PRODUCT GEKOZEN!

Zo blijft de waarde van uw keuken behouden

Als geen ander meubelstuk heeft de keuken het iedere dag opnieuw zwaar te verduren. Daarom gebruiken wij als keukenprofessionals alleen maar eersteklas merkproducten, die kwaliteit en duurzaamheid waarborgen.

De hoogwaardige oppervlakken zijn gemakkelijk in het onderhoud en grotendeels ongevoelig voor verontreinigingen. Om de hoge waarde van uw keuken op lange termijn te handhaven adviseren wij u de keuken regelmatig en vooral op de juiste manier te onderhouden.

Should these care and maintenance instructions not be carefully followed, warranty claims will not be accepted.

Toute garantie est exclue en cas de non-respect des conseils d'entretien.

Het recht op garantie vervalt als de onderhoudsvoorschriften niet in acht genomen worden.

FELICIDADES

POR HABER ADQUIRIDO UNA NUEVA COCINA;
HA ELEGIDO UN PRODUCTO EXCELENTE!

ES

ПОЗДРАВЛЯЕМ

С ПРИОБРЕТЕНИЕМ НОВОЙ КУХНИ,
ВЫ СДЕЛАЛИ ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР!

Cómo mantener el valor de su cocina

Una cocina no es un mueble cualquiera: todos los días se expone a una dura carga. Por esa razón, y como profesionales de cocinas que somos, sólo utilizamos productos de marca de primera categoría que garantizan una altísima calidad y una vida útil prolongada.

Las superficies de alta calidad requieren un cuidado muy sencillo y en su mayor parte son inmunes a la suciedad. No obstante, si desea mantener el alto valor de su cocina a largo plazo, deberá mantenerla y limpiarla con regularidad, utilizando además un producto adecuado.

RU

Как сохранить Вашу кухню

Кухня, как никакая другая мебель, ежедневно подвергается интенсивному воздействию. Поэтому мы, как профессионалы в деле производства кухонь, используем только первоклассные, зарекомендовавшие себя материалы, которые гарантируют качество и долговечность.

Высококачественные поверхности легки в уходе и невосприимчивы к загрязнениям. Чтобы надолго сохранить Вашу кухню как новой, необходимо регулярно и прежде всего правильно за ней ухаживать.

Si no se siguen las instrucciones para el cuidado, no podrá reclamarse ningún derecho de garantía.

CZ

BLAHOPŘEJEME

K NÁKUPU VAŠÍ NOVÉ KUCHYNĚ. VYBRALI JSTE SI PRODUKT NEJVÝŠÍ KVALITY.

Jak pečovat o vaši kuchyň

Na rozdíl od ostatního nábytku je vaše kuchyň vystavena opotřebení každodenním používáním. To je důvodem, proč my, profesionální výrobci kuchyní, používáme pouze nejkvalitnější materiály, a tak můžeme garantovat dodání kuchyně vysoké kvality, která Vám bude dlouhá léta sloužit a přinášet radost.

Díky kvalitní povrchové úpravě našich skříněk a pracovních desek je lze snadno čistit a jsou odolné vůči skvrnám a nečistotám. Vhodnou péčí a pravidelnou údržbou si vaše kuchyň uchová kvalitní provedení a atraktivní vzhled po dlouhá léta.

При несоблюдении инструкции претензии на предоставление гарантии не рассматриваются.

PL

SERDECZNIE GRATULUJEMY

ZAKUPU PAŃSTWA NOWEJ KUCHNI, WYBRALI PAŃSTWO PRODUKT NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI!

Jak dbać o Państwa kuchnię

W odróżnieniu od innych mebli, kuchnia musi każdego dnia znaść codzienne użytkowanie i zużycie. To dlatego my, jako profesjonalny producent kuchni, używamy wyłącznie najlepszych z dostępnych materiałów, aby zagwarantować wspaniałą jakość kuchni, która będzie Państwu służyć latami.

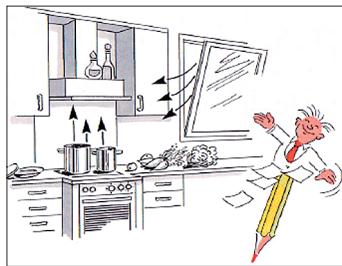
Najwyższej jakości powłoka naszych szafek i blatów roboczych jest łatwa do utrzymania w czystości i odporna na większość domowych plam i brudów. Przy odpowiedniej pielęgnacji i regularnej konserwacji, Państwa kuchnia zachowią wysoką jakość swojego wykończenia i atrakcyjny wygląd na wiele lat.

Jeżeli zalecenia instrukcji użytkowania nie będą przestrzegane, reklamacje nie będą mogły być uznane.

Tipps zur Nutzung

Küchenarbeit heißt Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf, Feuchtigkeit und Nässe. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken. Die heutigen Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, aber dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Eigenschaften der Werkstoffe begründet sind.

Damit Sie lange Freude an Ihrer Küche haben, sollten Sie ein paar wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.



Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und dafür, dass entstehender Dampf nicht an Möbelteilen kondensiert.

Stimmen Sie die Leistung der Dunsthaube auf Ihre individuellen Gegebenheiten ab. Als Faustregel gilt die Formel:

Grundfläche der Küche x Raumhöhe x 6 = minimale Lüfterleistung in m³/Stunde (minimal)

Grundfläche der Küche x Raumhöhe x 12 = maximale Lüfterleistung in m³/Stunde (maximal)

Beispiel: Grundfläche der Küche = 12 m²

Raumhöhe = 2,40 m
 $12 \text{ m}^2 \times 2,4 \text{ m} \times 6/\text{h} = \text{ca. } 173 \text{ m}^3/\text{Stunde (min.)}$
 $12 \text{ m}^2 \times 2,4 \text{ m} \times 12/\text{h} = \text{ca. } 346 \text{ m}^3/\text{Stunde (max.)}$



Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug.

Tips on kitchen use

Heat, steam, moisture and water will often be present when kitchen work is being done. Foodstuffs can also cause heavy stains to surfaces. Although modern day kitchen materials are resistant to most of the demands put on them today, there are, however, certain limits to which materials can be exposed depending on their material properties.

To ensure that your kitchen will deliver years of beauty and enjoyment, here are a few important tips that you should follow.

GB

Conseils d'utilisation

Dans une cuisine, les activités sont liées à des températures élevées, de la vapeur, de l'humidité et de l'eau. En plus, de nombreux produits alimentaires provoquent des taches tenaces. Certes, les matériaux utilisés de nos jours pour la fabrication des meubles résistent à la plupart des sollicitations, mais il existe, là aussi, des limites fondées dans les caractéristiques spécifiques des différentes matières.

Pour que vous profitiez longuement de votre cuisine, nous vous recommandons de suivre les quelques conseils et astuces d'utilisation utiles qui suivent.

FR

When cooking foods, make sure adequate ventilation is present to prevent moisture condensation forming on kitchen surfaces.

Is the ventilation capacity of your cooker hood adequate? The following calculation should be used as a guide:

Overall kitchen area x room height x 6 = minimum ventilation capacity in m³/hour (min.)

Overall kitchen area x room height x 12 = maximum ventilation capacity in m³/hour (max.)

For example: Overall kitchen area = 12 m²
 Room height = 2,40 m

$12 \text{ m}^2 \times 2,4 \text{ m} \times 6/\text{h} = \text{approx. } 173 \text{ m}^3/\text{hour (min.)}$

$12 \text{ m}^2 \times 2,4 \text{ m} \times 12/\text{h} = \text{approx. } 346 \text{ m}^3/\text{hour (max.)}$

Always switch on your cooker hood.

NL

Tips voor het gebruik

Keukenwerk betekent omgang met hoge temperaturen, stoom, vocht en water. Bovendien veroorzaken veel levensmiddelen intensieve vlekken. De moderne meubelmaterialen zijn weliswaar bestand tegen de meeste invloeden van buitenaf, maar toch zijn er grenzen die afhankelijk zijn van de specifieke eigenschappen van het materiaal.

Om lang plezier van uw keuken te kunnen beleven, adviseren wij u in de omgang met uw keuken een paar belangrijke tips op te volgen.

Zorg bij het koken voor voldoende ventilatie en let op dat de damp die ontstaat niet op de meubeldelen condenseert.

Stem het vermogen van uw afzuigkap af op uw individuele situatie. Als vuistregel geldt de formule:

Grondoppervlak van de keuken x hoogte van de ruimte x 6 = minimaal ventilatorvermogen in m³/uur (minimaal)

Grondoppervlak van de keuken x hoogte van de ruimte x 12 = maximaal ventilatorvermogen in m³/uur (maximaal)

Voorbeeld: oppervlak van de keuken = 12 m²
 Hoogte van de ruimte = 2,40 m

$12 \text{ m}^2 \times 2,4 \text{ m} \times 6/\text{h} = \text{ca. } 173 \text{ m}^3/\text{uur (minimaal)}$

$12 \text{ m}^2 \times 2,4 \text{ m} \times 12/\text{h} = \text{ca. } 346 \text{ m}^3/\text{uur (maximaal)}$

Maak altijd gebruik van uw afzuigkap.

Consejos de uso

Trabajar en la cocina significa manejar altas temperaturas, vapor de agua y humedad. Además, son muchos los alimentos que dejan manchas persistentes. Bien es verdad que los materiales que se utilizan hoy día para la fabricación de muebles soportan prácticamente cualquier uso, pero existen límites condicionados por las características específicas de dichos materiales.

Para poder disfrutar de su cocina durante más tiempo, siga los importantes consejos que se indican a continuación.

Al cocinar, procure que haya ventilación suficiente y que el vapor no se condense en las piezas del mobiliario.

Ajuste la potencia del extractor de humos de acuerdo con las dimensiones de su cocina. La fórmula establecida por norma general es:

Superficie de la cocina x la altura de la habitación x 6 = potencia mínima de aspiración en m³/ hora (mínimo)

Superficie de la cocina x la altura de la habitación x 12 = potencia de aspiración máxima en m³/ hora (máximo)

Ejemplo: Superficie de la cocina = 12 m²
Altura = 2,40 m

12 m² x 2,4 m x 6/h = aprox. 173 m³/hora (mínimo)

12 m² x 2,4 m x 12/h = aprox. 346 m³/hora (máximo)

Utilice siempre el extractor.

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Работа на кухне подразумевает высокие температуры, пар, влажность и сырость. Кроме того, некоторые продукты становятся причиной появления стойких пятен. Хотя на сегодняшний день многие материалы для изготовления мебели устойчивы к большей части воздействий, но все таки особые свойства материалов небезграничны.

Чтобы кухня как можно дольше могла Вас радовать, следует учсть пару важных советов при ее эксплуатации.

Во время приготовления пищи обеспечьте достаточную вентиляцию, чтобы от образующегося пара на мебели не выступал конденсат.

Необходимо, чтобы мощность Вашей вытяжки соответствовала индивидуальным размерам Вашей кухни. Для определения этого воспользуйтесь следующей формулой:

Площадь кухни x высота помещения x 6 = минимальная мощность вентиляции в м³/ч (минимум)

Площадь кухни x высота помещения x 12 = максимальная мощность вентиляции в м³/ч (максимум)

Пример: площадь кухни = 12 м²
высота помещения = 2,40 м

12 м² x 2,4 м x 6/ч = около 173 м³/ч (минимум)

12 м² x 2,4 м x 12/ч = около 346 м³/ч (максимум)

Используйте вытяжку обязательно.

Rady pro používání kuchyně

Při práci v kuchyni se často vyskytuje teplo, vlhkost a voda. Potraviny mohou způsobit výrazné skvrny na povrchu nábytku. Ačkoliv jsou moderní kuchyňské materiály odolné vůči každodenním nárokům, které jsou na ně kladený, v závislosti na jejich vlastnostech existují určitá omezení.

Níže naleznete několik důležitých rad, jejichž dodržování Vám zajistí radost a užitek z vaší kuchyně po dlouhá léta.

Kdykoliv vaříte, dostatečně využívejte větrání, abyste zabránili tvoření vysrážení vlhkosti na plochách kuchyně.

Je ventilační kapacita vašeho odsavače par dostatečná? Následující výpočet Vám může posloužit jako vodítko:

Celková plocha kuchyně x výška stropu x 6 = minimální ventilační kapacita v m³/hod. (min.)

Celková plocha kuchyně x výška stropu x 12 = maximální ventilační kapacita v m³/hod. (max.)

Příklad: Celková plocha kuchyně = 12 m²
Výška stropu = 2,40 m

12 m² x 2,4 m x 6/h = cca 173 m³/hod. (min.)

12 m² x 2,4 m x 12/h = cca 346 m³/hod. (max.)

Vždy zapínejte Váš odsavač par.

Wskazówki użytkowania kuchni

Gorąco, para, wilgoć i woda są zawsze obecne podczas pracy w kuchni. Artykuły spożywcze również mogą powodować trudne do usunięcia plamy. Pomiędzy, że współcześnie materiały używane do produkcji kuchni spełniają większość wymagań, które im dziś stawiamy, istnieją jednak pewne ograniczenia zależne od właściwości danego materiału.

Aby mieć pewność, że Państwa kuchnia zachowuje piękny wygląd i będzie Państwa satysfakcjonować latami, przedstawiamy ważne wskazówki, których powinni Państwo przestrzegać.

Gotując posiłki trzeba zwrócić uwagę, czy w pomieszczeniu jest odpowiednia wentylacja, aby zapobiec skraplaniu się pary wodnej na powierzchni mebli.

Czy wydajność Państwa okapu jest wystarczająca? Poniższa kalkulacja powinna posłużyć jako przewodnik:

powierzchnia całkowita kuchni x wysokość pomieszczenia x 6 = minimalna wydajność wentylacji w m³/godzinę (min.)

powierzchnia całkowita kuchni x wysokość pomieszczenia x 12 = maksymalna wydajność wentylacji w m³/godzinę (max.)

na przykład: powierzchnia całkowita kuchni = 12 m²
wysokość pomieszczenia = 2,40 m

12 m² x 2,40 m x 6/h = ca. 173 m³/godzinę (min.)

12 m² x 2,40 m x 12/h = ca. 346 m³/godzinę (max.)

Należy zawsze uruchamiać okap kuchenny.

Tipps zur Nutzung

Vermeiden Sie stehende Nässe, insbesondere auf Fugen und Türunterkanten. Stellen Sie keine Wasserkocher, Kaffeemaschinen oder Soda-Geräte usw. auf die Fugen der Arbeitsplattenverbindungen.



Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Min. nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Gerät zu kondensieren.



Stellen Sie keine heißen Töpfe ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile.



Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentür.



Hinweis: Solange Sie die Kante noch mit der Fingerkuppe berühren können, ist die Temperatur niedriger als etwa 70 Grad und die Wärmeabgabe in Ordnung. Wenn nicht, muss der Backofen auf Dichtigkeit der Türe durch Ihren Kundendienst überprüft werden.

Tips on kitchen use

Do not allow moisture to remain on surfaces. Pay particular attention to joints, cut-outs and grouting. Do not place electric kettles, coffeemakers, or Soda streams etc on worktops joints.

Do not open your dishwasher immediately after programme finish. Leave it closed for a further 20 minutes to allow steam to condense inside the dishwasher.

Do not place hot pans on worktop surfaces or other kitchen units. Always use a protective mat under the pan.

Check the surface temperature of the cooker door sides from time to time.

Warning:
If you can still touch the cooker door sides with the tip of your finger, the temperature will be lower than approx. 70° C and the heat radiation is within accepted limits. If this is not the case, a service technician should be called in to check the door seals on your cooker.

GB

Conseils d'utilisation

Evitez l'eau stagnante, notamment au niveau des juctions et sur les rebords inférieurs des portes. Ne placez pas de bouilloire, de cafetière, d'appareil à soda etc. aux emplacements des joints des plans de travail.

Après le programme de lavage, attendez 20 min. env. avant d'ouvrir le lave-vaisselle, pour permettre à la vapeur de condenser à l'intérieur de l'appareil.

Ne posez pas les casseroles brûlantes directement sur le plan de travail ou sur les meubles, mais prévoyez un dessous-de-plat.

Vérifiez de temps en temps la température de surface sur le chant latéral de la porte du four.

A noter:
tant que vous pouvez toucher le bord avec le bout du doigt, la température est inférieure à 70 degrés environ et le dégagement de chaleur est correct. Si ce n'est pas le cas, il convient de faire vérifier l'étanchéité des portes par le S.A.V. compétent.

FR

Tips voor het gebruik

Voorkom dat er vocht op de oppervlakken blijft staan, vooral op voegen en aan deuronderkanten. Plaats geen waterkoker, koffiezetterapparaat of frisdrankapparaat etc. op de voegen van de werkbladverbindingen.

Open de vaatwasser pas ca. 20 minuten na beëindiging van het programma, zodat de damp gelegenheid heeft in het apparaat te condenseren.

Plaats de hete pannen niet zonder onderzetter op het werkblad of op andere meubeldelen.

Controleer af en toe de oppervlakte temperatuur aan de zijkanten van de ovendeur.

Opmerking:
Zolang u deze kanten nog met de vingertoppen kunt aanraken is de temperatuur lager dan ca. 70 °C en kunt u de verwarming van de zijkanten tolereren. Is de temperatuur hoger, dan dient u de afdichting van de ovendeur door uw klantenservice te laten controleren.

NL

Consejos de uso

Evite que se acumule humedad en las distintas zonas, en especial en las ensambladuras y en los cantos inferiores de las puertas.
No coloque hervidores de agua, cafeteras, fuentes de soda etc. sobre las juntas de la encimera.

No abra el lavavajillas hasta que hayan transcurrido unos 20 min. desde la finalización del programa para que el vapor pueda condensarse dentro del aparato.

No coloque ollas, ni cazuelas o cazo calientes sobre la encimera u otras piezas del mobiliario sin utilizar una base protectora.

Controle de vez en cuando la temperatura de superficie de uno de los laterales de la puerta del horno.

Nota:

Si puede soportar tocar el lateral con la yema del dedo, la temperatura es algo inferior a los 70 grados y la emisión de calor es correcta. Si no es así, llame al servicio técnico para que revise la estanqueidad de las puertas del horno.

ES

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Своевременно удаляйте разлитую жидкость, особенно в местах стыков и у нижнего края дверок.
Не устанавливайте электрочайников, кофемашин или сифонов для газированной воды и ..д. на стыках столешницы.

После завершения работы посудомоечной машины не следует открывать её первые 20 мин., чтобы конденсат от пара остался в машине.

Не ставьте на столешницу и другие части мебели горячие кастрюли без защитной подставки.

Проверяйте время от времени температуру поверхности у края дверцы духовки.

Примечание:

до тех пор, пока до края можно дотронуться пальцем - температура ниже 70°C и теплоотдача в норме. Если нет, то необходима перепроверка плотности прилегания дверцы духовки Вашей сервисной службой.

RU

Rady pro používání kuchyně

Zabraňte, aby vlhkost zůstávala na povrchových plochách. Zvláštní pozornost věnujte spojům, výzezům a spáram. Na spoje pracovní desky neumístujte varné konvice, kávovary anebo přístroje na výrobu sycených nápojů.

Neotevírejte myčku okamžitě po ukončení mycího programu. Abyste umožnili vysrážení par přímo v myčce, ponechte ji uzavřenou ještě 20 minut po ukončení programu.

Nepokládejte horké nádobí přímo na kuchyňskou pracovní desku. Pod nádobí vždy používejte ochranné podložky.

Čas od času zkontrolujte teplotu boční hrany skřínky vedle dveří trouby.

Upozornění:

Jestliže se můžete polštářkem prstu dotknout bočnice skřínky vedle dveří trouby, pak je v tomto místě pravděpodobně teplota nižší než 70°C a vyzářování tepla je v mezi přípustného limitu. Jestliže tomu tak není, je potřebné pozvat ke kontrole těsnění u dveří trouby servisního technika.

CZ

Wskazówki użytkowania kuchni

Nie należy pozwalać, by wilgoć pozostała na powierzchniach mebli oraz wrócić szczególną uwagę na połączenia, wycięcia i spoiny. Nie wolno ustawać czajnika elektrycznego, ekspresu do kawy ani parowaru na łączeniu blatu.

Nie powinno się otwierać zmywarki natychmiast po zakończeniu programu. Należy pozostawić ją zamkniętą na 20 minut, aby pozwolić parze skroplić się wewnątrz zmywarki.

Nie powinni Państwo stawiać rozgrzanych garnków bezpośrednio na blacie lub szafce, zawsze należy używać ochronnej podkładki pod garnki.

Od czasu do czasu powinni Państwo sprawdzać temperaturę bocznych powierzchni drzwi piekarnika.

Ostrzeżenie:

Jeżeli jesteście Państwo w stanie dotknąć bocznych krawędzi drzwi piekarnika czubkiem palca, oznacza to, że ich temperatura jest niższa niż około 70°C i promieniowanie cieplne jest na akceptowalnym poziomie. W przeciwnym wypadku powinni Państwo wezwać serwis techniczny aby sprawdził szczelność drzwi piekarnika.

PL

Tipps zur Nutzung

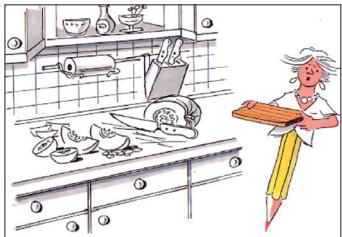
Stellen Sie die Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die Temperatur Ihre Möbel.



Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlenschrank, damit keine Verstopfung stattfindet. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.



Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie ein Schneidebrett.



Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb leicht Kratzer entstehen.



GB

Tips on kitchen use

Do not place coffeemakers, electric kettles or toasters under wall cabinets. The steam and heat emitted will damage cabinets and fittings.

Check the condensate drain inside your fridge at regular intervals to prevent blockage. Follow the user instructions on this.

Do not use worktops as a cutting surface. Always use a cutting board.

The under surface of porcelain and stoneware dishes have rough unglazed edges and can cause scratches to worktop surfaces when dragged along them.

FR

Conseils d'utilisation

Ne placez pas la cafetière, la bouilloire ou le grille-pain sous les éléments hauts. En effet, à la longue, la vapeur et les températures élevées endommagent vos meubles.

Vérifiez régulièrement l'écoulement de l'eau de condensation de votre réfrigérateur, afin qu'il ne se produise pas d'engorgement. Observez aussi à ce sujet la notice d'utilisation du fabricant de l'appareil.

Ne coupez pas les aliments directement sur le plan de travail, mais utilisez pour cela une planche à découper.

La vaisselle en porcelaine et en faïence possède un rebord non émaillé sur la face inférieure. Ceci peut provoquer des éraflures sur le plan de travail.

NL

Tips voor het gebruik

Plaats een koffiezetterapparaat, waterkoker of broodrooster niet onder de bovenkasten. Op den duur beschadigt de damp, resp. de hogere temperatuur uw meubelen.

Controleer regelmatig de afvoer van het condenswater in uw koelkast. Hier mag geen verstopping plaatsvinden. Houd hiervoor rekening met de instructies in de gebruiksaanwijzing van het apparaat.

Snijd niet direct op het werkblad, maar gebruik een snijplank.

Servies van porselein of aardewerk heeft aan de onderkant een ongeglazuurde rand. Als dit over het werkblad wordt geschoven kunnen gemakkelijk krassen ontstaan.

Consejos de uso

No coloque cafeteras, hervidores de agua ni tostadoras bajo los armarios que están colgados de la pared, pues, a la larga, el vapor y la temperatura dañan los muebles.

Revise con regularidad el flujo del agua condensada en su frigorífico para evitar obstrucciones. Al hacerlo, siga también las instrucciones de uso del fabricante del electrodoméstico.

No corte directamente sobre la encimera; utilice una tabla para cortar.

Las vajillas de porcelana y de loza tienen un bordero esmaltado en la base. Por lo tanto, si arrastra dicha base por la encimera pueden producirse arañazos leves.

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Не устанавливайте кофемашину, электрический чайник или тостер под настенными шкафами. Пар и высокая температура могут со временем повредить Вашу мебель.

Регулярно проверяйте отток конден-сата в Вашем холодильнике, чтобы избежать закупорки. При этом соблюдайте также инструкцию завода-изготовителя Вашего холо-дильника.

Для нарезки продуктов используйте разделочные доски. Не следует резать прямо на столешнице.

Фарфоровая и керамическая посуда снизу имеет края, не покрытые глазурью, которые могут при передвижении по столешнице оставлять на ней легкие царапины.

Rady pro používání kuchyně

Nepoužívejte kávar, varnou konvici ani tostovač pod horními skříňkami. Pára a teplo poškodí skříňky a kování.

Kontrolujte pravidelně odtok kondenzátu a jeho průchodnost uvnitř vaší lednice. Dodržujte pokyny pro uživatele.

Nikdy neřežte potraviny přímo na pracovní desce. Vždy používejte prkénko.

Spodní plochy porcelánového a kameninového nádobí jsou opatřeny neglazovanou kameninovou hranou. Tažení tohoto nádobí po povrchu pracovní desky může způsobit škrábance.

Wskazówki użytkowania kuchni

Nie powinni Państwo stawiać ekspresu do kawy, czajnika elektrycznego lub tostera pod szafkami wiszącymi. Para i gorąco emitowane przez te urządzenia mogą uszkodzić szafkę oraz akcesoria.

Powinno się regularnie sprawdzać odpływ kondensacyjny w lodówce, aby zapobiec jego zablokowaniu. Należy trzymać się wskazówek producenta lodówki.

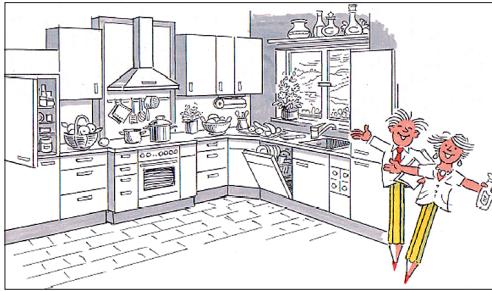
Nie wolno używać blatu roboczego do krojenia. Należy zawsze korzystać z deski do krojenia.

Spodnia powierzchnia porcelany i zastawy z kamionki może posiadać ostre, nie obrabione brzegi, przesuwanie ich po blacie może powodować rysy na jego powierzchni.

Pflegetipps

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie Ihre Küche in hygienisch einwandfreiem Zustand.

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger die in ihrer Produktinformation für Küchenmöbel vorgesehen sind. Verwenden Sie am Besten ein weiches, nichtfusselndes Tuch, ein Ledertuch oder Schwamm. Bitte keine Microfasertücher! Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter entfernen als eingetrocknete. Nach der Reinigung gründlich trockenreiben.



Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.



Benutzen Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.



Kitchen Care and Maintenance

Regular kitchen care and maintenance can go a long way in keeping your new cabinets looking their best. They also help maintain a good level of kitchen hygiene and freshness.

Only use mild water-based household detergents designed for kitchen furniture. Use a soft non-fluffy cloth, leather or sponge. Do not use micro fibre cloths! Remove any dirt as quickly as possible. Fresh stains can be wiped away more easily than dried-on stains. Wipe thoroughly dry after cleaning.

GB

Conseils d'entretien

L'entretien régulier de votre cuisine à encastre permet d'en préserver la valeur et de prolonger nettement sa durée de vie. En plus, vous maintenez ainsi votre cuisine dans un parfait état d'hygiène.

Utilisez uniquement les nettoyants ménagers doux et solubles dans l'eau qui ont été mentionnés dans la notice d'information concernant les meubles de cuisine. Dans l'idéal, employez un chiffon doux non pelucheux, une peau chamoisée ou une éponge. N'utilisez pas de chiffons en microfibres! Enlevez les salissures aussi rapidement que possible. Il est conseillé de ne pas laisser les taches sécher; les taches récentes sont nettement plus faciles à ôter. Après le nettoyage, frottez bien pour faire sécher.

FR

Onderhoudstips

Het regelmatige onderhoud van uw inbouwkeuken betekent tegelijkertijd het behoud van de waarde van uw keuken, bovendien wordt de levensduur van uw keuken aanzienlijk verlengd. Ook houdt u uw keuken in een hygiënisch onberispelijke toestand.

Gebruik altijd alleen maar milde en in water oplosbare huishoudreinigers waarvan in hun gebruiksaanwijzing beschreven wordt dat zij geschikt zijn voor keukenmeubelen. Gebruik het liefst een zachte, niet-pluizende doek, een zeem of een spons. Gebruik a.u.b. geen microvezeldoeken! Verwijder de verontreinigingen zo snel mogelijk. Verse vlekken kunnen veel gemakkelijker worden verwijderd dan opgedroogde. Wrijf de oppervlakken na het schoonmaken grondig droog.

NL

Do not use solvents, bleaches, abrasive cleaners such as scouring creams and wire or scouring pads. They will damage surfaces beyond repair.

N'utilisez en aucun cas des solvants, de la poudre abrasive, de la paille de fer ou des éponges grattantes, car ces produits détruisent la surface de sorte qu'il est impossible de réparer les dégâts ainsi engendrés.

Never use a steam cleaner.

N'employez jamais un nettoyeur à vapeur.

Gebruik in geen geval oplosmiddelen, schuurpoeder, staalwol of een pannenspons. Deze kunnen het oppervlak zo sterk beschadigen dat geen herstel meer mogelijk is.

Gebruik ook nooit een stoomreiniger.

Leyenda figuras

El cuidado regular de su cocina amueblada mantiene el valor de la misma y prolonga su vida útil. Además, permite mantener su cocina en perfectas condiciones higiénicas.

Utilice siempre productos de limpieza suaves y solubles en agua específicos para mobiliario de cocina y asegúrese de que así lo indica la información del producto. Utilice preferentemente un paño suave que no deje pelusas, una gamuza o una esponja. No utilice paños de microfibra. Elimine la suciedad lo antes posible. Recuerde que es más fácil eliminar una mancha reciente que una mancha ya seca. Así pues, al finalizar la limpieza, frote la superficie para limpiarla bien.

No utilice nunca disolventes, polvos para fregar, estropajo de acero o utensilios especiales para fregar ollas y cazuelas y cazo (estropajos, cepillos etc.), pues esto podría ocasionar un daño irreparable en la superficie.

No utilice nunca un equipo de limpieza a presión.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Регулярный уход за Вашей встроенной кухней надолго сохранит ее и значительно продлит срок службы. Кроме того, позаботьтесь о безупречном состоянии Вашей кухни с точки зрения гигиены.

Используйте только мягкие и водорастворимые моющие средства, которые предназначены для ухода за Вашей мебелью в информации об изделии. Лучше всего воспользоваться мягкой тканевой салфеткой, салфеткой из кожи или губкой. Пожалуйста, не используйте микрофибрные салфетки! Удаляйте загрязнения как можно скорее. Свежие пятна удаляются намного проще, чем засохшие. После очистки необходимо вытереть поверхность насухо.

Ни в коем случае не используйте растворители, отбелители, мочалки из стальной стружки и другие абразивные средства и материалы, так как они очень сильно повреждают поверхность и последующее восстановление ее невозможно.

Никогда не используйте очистку паром.

Péče a údržba kuchyně

Pravidelná péče a údržba je způsob jak udržet kuchyňský nábytek v nejlepším stavu. Zde rovněž pomáhá dodržování hygieny a čistoty.

Pro ošetření kuchyňského nábytku je vhodné používat pouze jemné čisticí prostředky na bázi vody a měkké hladké utěrky, kůži anebo houbičku. Nepoužívejte mikrovláknité textilie. Odstraňujte jakoukoliv nečistotu tak rychle, jak jen to bude možné. Čerstvé skvrny lze odstranit snadněji, než již zaschlé. Po vycíštění nečistot vytřete ošetřené místo zcela do sucha.

Nepoužívejte rozpouštědla, bělidla ani abrazivní čističe jako jsou čisticí pasty a krémy, drátenky anebo houbičky se zdrsněným povrchem.

Nikdy nepoužívejte parní čistič.

Pielęgnacja i konserwacja kuchni

Regularna pielęgnacja i konserwacja kuchni pomaga w utrzymaniu jej najlepszego wyglądu na dłucho. Jest również ważna do utrzymania dobrego poziomu higieny i czystości.

Należy używać wyłącznie łagodnych detergentów przeznaczonych do mebli kuchennych. Powinni Państwo używać delikatnych, nie puszystych tkanin, skóry lub gąbek. Nie wolno używać szmatki z mikrofazyl! Wszelkie brudzy trzeba usuwać tak szybko jak to możliwe. Świeże plamy są dużo łatwiejsze do usunięcia od zaschniętych. Należy dokładnie wycierać powierzchnie, a po myciu starannie ją osuszyć.

Nie należy używać rozpuszczalników, wybielaczy, ściernych środków czyszczących takich jak mleczka czyszczące lub ostrych gąbek, mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni nie do naprawienia.

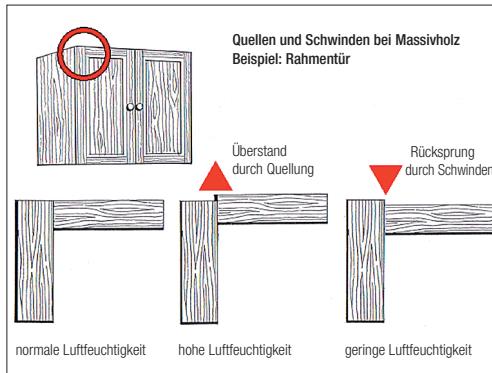
Nigdy nie wolno używać urządzenia do czyszczenia parowego.

Pflegetipps

Holz lackiert

Holz oder präziser ausgedrückt Massivholz ist ein lebendiger Werkstoff, der besonders auf Luftfeuchtigkeit reagiert. Man sagt, Holz „arbeitet“. Die Oberflächenbehandlung kann diese Erscheinung zwar verlangsamen, aber nicht vollständig verhindern. Sorgen Sie also dafür, dass die Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche am Besten zwischen 40 und 70 % liegt. Kurzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von 2-3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Übrigens fühlen Sie sich bei dieser Luftfeuchtigkeit auch am Wohlsten.

Als reines Naturprodukt unterliegt Holz bedingt durch die unterschiedlichen Wuchsregionen geringfügigen Schwankungen in Farbe und Struktur. Für Liebhaber von Massivholz ist das ein Qualitätsmerkmal.



Lackierte Holzoberflächen werden mit warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels feuchtem Tuch behandelt. 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, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift.

Des weiteren sollten Sie keine Möbelpolituren oder Wachse verwenden, da diese ungeeignete Lösungsmittel enthalten können und einen schmutzbringenden Film erzeugen.

GB

Kitchen Care and Maintenance

Lacquered wood surfaces

Wood, whether veneer or solid, is a living material and very sensitive to moisture. Different humidity levels can cause the wood to ‘work’. Special surface treatment can reduce wood from working but not prevent it completely. Always make sure that the humidity in your kitchen is between 40 and 70 %. Humidity levels under or over the recommended level for a period of 2-3 days will not cause damage to your kitchen. The recommended level is also the best level for your own well-being.

As wood is a natural product, small colour and grain deviations are possible due to the different regions in which it is grown.

Examples of wood swelling and shrinkage

Swelling

Shrinkage

Normal humidity excessive humidity lack of humidity

Lacquered wood surfaces should be cleaned with a soft cloth, using warm water and a mild household detergent. Carefully wipe the surface dry following the structure of the wood grain. More stubborn stains can be removed using an undiluted mild household detergent or glass cleaner. To make sure that the glass cleaner does not damage the surface, test the cleaner on a surface which is not readily visible to the eye.

Never use furniture polishes or waxes for cleaning, as they may contain unsuitable solvents which leave behind a film that attracts dust and dirt.

FR

Conseils d'entretien

Bois laqué

Le bois ou plus précisément le bois massif est un matériau vivant qui réagit notamment à l’humidité de l’air. On dit alors que le bois «travaille». La finition de surface peut certes ralentir ce processus, sans l’empêcher toutefois complètement. Dans l’idéal, veillez par conséquent à maintenir une humidité de l’ordre de 40 à 70 % dans votre cuisine. Si ces limites sont dépassées dans un sens ou dans l’autre pendant une courte période, 2 à 3 jours, par ex., ceci n’a aucune incidence fâcheuse. C’est d’ailleurs lorsque cette humidité de l’air est atteinte que vous vous sentez le mieux.

En tant que produit naturel à l’état pur, le bois est soumis à de faibles variations au niveau des couleurs et de sa structure, dues aux différentes régions de croissance. Pour les amateurs de bois massif, ceci est une caractéristique de qualité.

Le bois massif gonfle et rétrécit Exemple: porte à encadrement

Débord dû au gonflement

Retrait dû au rétrécissement

Humidité normale de l’air Humidité élevée de l’air Faible humidité de l’air

Onderhoudstips

Gelakt hout

Hout, of nauwkeuriger uitgedrukt, massief hout is levend materiaal, dat vooral op luchtvochtigheid reageert. Men zegt: "Hout werkt". De oppervlaktebehandeling kan dit fenomeen weliswaar verlangzamen, maar nooit helemaal voorkomen. Zorg er daarom altijd voor, dat de luchtvochtigheid in uw keuken tussen 40 en 70 % ligt. Een kortdurende hogere of lagere waarde gedurende 2-3 dagen heeft geen negatieve uitwerking. Overigens voelt u zich bij deze luchtvochtigheid ook op uw best.

Als zuiver natuurproduct wordt hout beïnvloed door de verschillende bosgebieden, waardoor geringe nuances in kleur en structuur ontstaan. Voor de liefhebbers van massief hout is dat een kenmerk van kwaliteit.

Uitzetten en krimpen van massief hout Bijvoorbeeld: deur met raamwerk

Overstek door uitzetting

Inspringen door krimpen

normale luchtvochtigheid hoge luchtvochtigheid lage luchtvochtigheid

Gelakte houten oppervlakken worden met een vochtige doek met warm water en een milde huishoudreiniger behandeld. Daarna moeten de oppervlakken zorgvuldig in structuurrichting worden drooggewreven. Voor bijzonder hardnekke vlekken kan de huishoudreiniger onverdunt of ook een glasreiniger worden gebruikt. Probeer voor alle zekerheid op een onopvallende plaats uit of de glasreiniger het oppervlak misschien aantast.

Verder mag u geen meubelpolituren of was gebruiken, omdat deze middelen ongeschikte oplosmiddelen kunnen bevatten die een vuilveroorzakende laag achterlaten.

NL

Leyenda figuras

Madera lacada

La madera o, para ser más precisos, la madera maciza, es un material vivo que reacciona especialmente a la humedad del aire. Se dice que la madera "trabaja". Si bien el tratamiento de la superficie puede retardar la aparición de estos indicios, no puede evitarla por completo. Por tanto, procure que la humedad ambiental de su cocina se mantenga siempre entre el 40 y el 70%. Si ésta es inferior o superior a lo indicado, en un plazo de tan sólo 2 ó 3 días pueden producirse efectos muy negativos. Además, como es natural, mantener la temperatura indicada hace que la estancia en la cocina sea más agradable.

Como el producto cien por cien natural que es, el color y la estructura de la madera pueden variar ligeramente en función de su origen. No obstante, los amantes de la madera maciza consideran este detalle como un indicador de su calidad.

Hinchamiento y contracción de la madera maciza.
Ejemplo: marco de la puerta

sobresale por el hinchamiento

vuelve a encajar por la contracción

humedad del aire normal umedad del aire alta humedad del aire baja

Las superficies de madera lacada se limpian un paño húmedo con agua y un producto de limpieza suave. Después se deben secar con cuidado siguiendo la dirección de la estructura. Si las manchas son especialmente difíciles, puede utilizar un producto de limpieza sin diluir, o bien emplear un limpiacristales. Como medida de seguridad, compruebe si el limpiacristales daña la superficie aplicándolo en una zona poco visible.

Por lo demás, no utilice abrillantadores para muebles ni ceras, ya que estos contienen disolventes inapropiados y pueden formar una película acumuladora de suciedad.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Лакированное дерево

Дерево или, точнее говоря массив дерева, живой материал, который особенно реагирует на влажность. Существует выражение, что дерево "работает". Обработка поверхности может замедлить этот процесс, но не предотвратить полностью. Следите за тем, чтобы влажность на Вашей кухне была в пределах 40 - 70 %. Кратковременные отклонения от нормы в течение 2-3 дней не повлекут негативных последствий. Кроме того, рекомендуемый уровень влажности позволит также и Вам чувствовать себя превосходно.

Дерево, являясь чистым натуральным продуктом, в зависимости от области произрастания подвержено незначительным отклонениям по цвету и структуре. Для любителей массива дерева - это критерий качества.

Разбухание и усыхание массива дерева Пример:
рамочная дверь

Выступает за край из-за разбухания Отступает от края из-за усыхания

нормальная влажность высокая влажность низкая влажность

Лакированные деревянные поверхности следует очищать теплой водой с мягким чистящим средством влажной салфеткой. После очистки тщательно вытереть поверхность по направлению текстуры. Для стойких пятен можно использовать нерастворимые чистящие средства или стеклоочиститель. На всякий случай проверьте в незаметном месте, не разъедает ли стеклоочиститель поверхность.

В дальнейшем нельзя применять никакую мебельную политуру или воск, так как они могут содержать неподходящие растворители и создавать на поверхности пленку, притягивающую загрязнения.

Пéče a údržba kuchyně

Povrch lakovaného dřeva

Dřevo, ať dýha anebo masiv jsou živé materiály, které jsou velice citlivé na vlhkost. Rozdílná úroveň vlhkosti může zapříčinit to, že dřevo „pracuje“. Speciální ošetření povrchu může omezit „pracování“ dřeva ale nemůže mu zcela zabránit. Vždy zajistěte, aby se vlhkost ve vaší kuchyni pohybovala mezi 40 a 70 %. Úroveň pod a nebo nad doporučenou vlhkostí po dobu 2-3 dnů nepoškodí vaši kuchyň. Dodržování doporučené úrovně vlhkosti je pro Vás rovněž tou nejlepší cestou ke spokojenosti.

Protože je dřevo přírodní materiál, drobné odchylky v barvě a struktuře jsou možné v závislosti na regionu, ze kterého dřevo pochází.

Příklady zbobtnání a smrštění dřeva

Zbobtnání

Smrštění

Normální vlhkost Nadmerná vlhkost Nedostatečná vlhkost

Lakované dřevěné povrchy mohou být čištěny jemnou tkaninou za použití teplé vody a jemného čisticího prostředku. Opatrně vytřete do sucha tak, že dodržujete strukturu dřeva a smrštění. Těžko odstranitelné skvrny můžete odstranit neřešeným domácím čisticím prostředkem a nebo čističem na sklo. Abyste měli jistotu, že nedojde k poškození dřeva, otestujte si nejprve čisticí přípravek na plochách, které nejsou viditelné.

Nikdy pro čištění nepoužívejte leštidla a vosky na nábytek, protože mohou obsahovat nevhodná rozpouštědla, která na povrchu zanechávají film přitahující prach a nečistoty.

Pielegnacja i konserwacja kuchni

forniry lakierowane

Drewno, niezależnie czy to fornir czy lite drewno, jest materiałem naturalnym, bardzo wrażliwym na wilgoć. Zmiany poziomu wilgotności mogą powodować jego „pracę“. Specjalne traktowanie jego powierzchni może ograniczyć to zjawisko, ale nie jest w stanie całkowicie go wykluczyć. Upewnić się Państwo, że wilgotność w Państwa kuchni jest na poziomie 40 - 70 %. Odchylenie w góre lub w dół od zalecanych wartości na okres 2-3 dni nie spowoduje uszkodzenia Państwa kuchni. Rekomendowany poziom wilgotności jest również najlepszym poziomem dla Państwa dobrego samopoczucia.

W związku z tym, że drewno jest materiałem naturalnym, możliwe są niewielkie różnice w kolorze i ułożeniu w zależności od tego, w jakim regionie rosło drzewo.

Przykłady puchnięcia i kurczenia się drewna
Przykład: front ramowy

puchnięcie

skurcz

normalna wilgotność nadmierna wilgotność za niska wilgotność

lakierowane drewniane powierzchnie powinny być czyszczone za pomocą delikatnej szmatki z użyciem cieplej wody i delikatnego detergentu. Ostrożnie należy wytrzeć powierzchnię do sucha podążając za kierunkiem ułożenia. Bardzie oporne plamy mogą być usuwane nierozcieńczonym łagodnym detergentem lub płynem do mycia szysz. Aby upewnić się, że płyn nie uszkodzi powierzchni można przetestować go na powierzchni, która jest niewidoczna.

Nigdy nie wolno używać past do mebli ani wosków do czyszczenia, ponieważ mogą one zawierać nieodpowiednie rozpuszczalniki oraz pozostawiać warstwę przyciągającą brud i kurz.

Pflegetipps

Farblackfronten

Reinigen Sie Farblackfronten ausschließlich mit einem feuchten Ledertuch. In Ausnahmefällen bei harthäckigen Verschmutzungen kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltstreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit einem Ledertuch trockenreiben.

„Samtmatte“ Oberflächen

Der Samtmatt-Effekt bei Küchenmöbelfronten wird durch ein besonderes Silikatmineral im Lack erreicht, das durch seine Porosität das einfallende Licht „schluckt“ und deshalb matt und samtgwirkt. Manchmal werden diese Oberflächen auch „pelle di pesca“ (= Pfirsichhaut) genannt.

Die Porosität macht diese Oberfläche gegen stark gefärbte Flüssigkeiten wie z.B. Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein, aber auch Fettspritzer empfindlicher.

Etwaige Flecken möglichst sofort mit Wasser, eventuell unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltstreinigern, abwaschen. Fettrückstände können Sie mit einer weichen Bürste und einer 30%igen, heißen Schmerseifenlösung oder auch z.B. mit dem Fettreiniger von Breff unter leichtem Druck und kreisenden Bewegung ausbürsten (nicht schrubben, dann kann eine Glanzstelle entstehen!). Anschließend die Front mit lauwarmen Wasser abwaschen und abtrocknen. Diese Vorgehensweise muss unter Umständen wiederholt werden.

Hochglänzende Oberflächen

Hochglänzende Oberflächen zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da die Oberfläche komplett geschlossen ist. Anhaftender Schmutz kann so im Gegensatz zu matten Oberflächen meist einfach abgewischt werden und bedarf nur selten chemischer Mittel. Hochglanz-Lack kann mit Autopolitur aufpoliert werden.

Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Putzmittel - möglichst Baumwolltücher (keine Mikrofaser!) - richtig sauber sind. Eventuell vorhandene Verschmutzungen wie Sand- oder Staubkörner können zu einem Verkratzen der Oberfläche führen. Für derartige Gebrauchsspuren kann der Hersteller keine Gewährleistung übernehmen.

GB

Kitchen Care and Maintenance

Lacquered fronts

All surfaces should only be cleaned with a damp leather cloth. A mild non-abrasive household cleaner can be used for more stubborn stains. Apply the cleaner, then wipe all surfaces dry.

Silky matt surfaces

A special silicate-based lacquer is used to produce the silky non-gloss effect of these kitchen fronts. This porous substance makes these surfaces 'absorb' light, creating a silky matt finish. This type of kitchen is often referred to as a 'pelle di pesca' (peach skin).

The porous characteristics of this type of kitchen front makes it highly resistant to strongly coloured foodstuffs such as blackcurrant juice, tomato ketchup and red wine but less resistant to greasy spots.

Remove any stains immediately with water. Mild non-abrasive household detergents may be used for more difficult spots. Greasy spots can also be removed using a soft brush and a warm 30% soapy solution or a special kitchen grease remover from Breff. Use light circular movements with the brush to remove the grease build-up. Do not scrub, as it will cause a shiny mark to appear on the surface. Wipe the surface with water to remove the cleaner and wipe dry. Repeat the process for tougher grease spots.

High gloss fronts

Due to their surface finish high gloss fronts can be easily cleaned. Unlike matt surfaces, dust and dirt can usually be quickly wiped away without the use of chemical cleaners. High gloss fronts can also be polished up using a good quality car polish.

Cleaning cloths should be made of cotton and thoroughly clean. Do not use micro-fibre cloths! Sand or dust particles caught up in the cloth fabric can scratch the surface. The manufacturer cannot be held responsible for damages of this type.

FR

Conseils d'entretien

Façades laquées de couleur

Nettoyez les façades laquées exclusivement avec une peau chamoisée humide. Exceptionnellement, en cas de salissures tenaces, il est aussi permis d'utiliser un nettoyant ménager doux, non abrasif. Essuyez ensuite avec un chiffon humecté et séchez avec une peau chamoisée.

Surfaces «velours mat»

L'effet de velours mat est obtenu sur les façades des meubles de cuisine grâce à un minéral au silicate spécial intégré dans le vernis, qui „avale“ la lumière incidente du fait de sa porosité et qui présente alors un aspect mat et velouté. Ces surfaces sont parfois appelées „pelle di pesca“ (= peau de pêche).

La porosité rend ces surfaces plus sensibles aux liquides fortement colorés, tels que le jus de cassis, le ketchup à la tomate ou le vin rouge, mais aussi vis-à-vis des éclaboussures de graisse.

Si possible, il faut rincer immédiatement les taches éventuelles avec de l'eau, éventuellement additionnée de nettoyant ménager courant non abrasif. Les dépôts de graisse peuvent être enlevés à l'aide d'une brosse souple et d'une solution chaude de savon noir à 30%, ou bien encore au moyen d'une brosse et d'un nettoyant spécial anti-graisses, par légère pression et en imprégnant un mouvement circulaire (ne pas frotter fort, car il risque d'en résulter une tache brillante). Ensuite, rincez la façade à l'eau tiède et séchez-la. Répétez cette opération plusieurs fois si nécessaire.

Surfaces hyper brillantes

Les surfaces hyper brillantes se caractérisent par leur entretien très facile, car elles sont complètement fermées. Contrairement aux surfaces mates, les salissures tenaces peuvent être facilement enlevées dans la plupart des cas, sans avoir à frotter et sans l'aide de produits chimiques. La laque hyper brillante peut être lustrée avec du polish automobile.

Il faut absolument veiller à ce que les textiles de nettoyage utilisés soient, si possible, des chiffons en coton (proscrire les microfibres) et s'assurer de leur propreté irréprochable. Des salissures éventuelles, comme des grains de sable ou de poussière, peuvent provoquer des égratignures à la surface. Le fabricant décline toute responsabilité pour ce type de traces dues à l'utilisation.

NL

Onderhoudstips

Kleurlakfronten

Maak de kleurlakfronten uitsluitend schoon met een vochtige zeem. In uitzonderingsgevallen kan bij hardnekkige verontreiniging ook een milde, niet-schurende huishoudreiniger worden gebruikt. Veeg daarna het oppervlak vochtig af en wrijf het vervolgens droog met een zeem.

'Fluweelmatte' oppervlakken

Het fluweelmatte effect bij keukenmeubelfronten ontstaat door een bijzonder siliciummineraal in de lak, dat door zijn poreuze karakter het invalende licht 'opslokt' en daardoor mat en fluweelachtig lijkt. Deze oppervlakken worden ook wel 'pelle di pesca' (= perzikhuid) genoemd.

De poreusheid maakt deze oppervlakken kwetsbaarder voor intensief gekleurde vloeistoffen, zoals bessensap, tomatenketchup of rode wijn, maar ook vetspatters.

Was daarom vlekken indien mogelijk meteen af met water, eventueel onder gebruikmaking van een normaal in de handel verkrijgbare niet-schurende huishoudreiniger. Vetreinen kunnen met een zachte borstel en een hete groene zeepoplossing van 30% of ook bijv. met de vetreiniger van Breff, onder lichte druk en draaiende bewegingen worden uitgebreid (niet schrobben, daardoor kan een glanzende plek ontstaan!). Vervolgens het front met lauw water afwassen en afdrogen. Onder bepaalde omstandigheden is een herhaling van deze behandeling noodzakelijk.

Hoogglanzende oppervlakken

Hoogglanzende oppervlakken kunnen bijzonder goed schoon gehouden worden, omdat het oppervlak volledig gesloten is. Daarop klevende verontreinigingen kunnen hier in tegenstelling tot de matte oppervlakken meestal eenvoudig worden afgeveegd. Hier zijn in de meeste gevallen geen chemische middelen noodzakelijk. Hoogglanslak kan met autopolitoer opgewreven worden.

Let er wel op, dat de gebruikte poetsmiddelen - het liefst katoenen doeken (geen microvezeldoekjes) - echt goed schoon zijn. Mogelijk aanwezige vuildeeltjes zoals zandkorrels of stofkruimeltjes kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Voor zulke gebruikssporen kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.

Leyenda figuras

Superficies lacadas en color

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar las superficies lacadas en color. En casos excepcionales, si las manchas son muy difíciles, puede utilizar un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, límpie con un paño húmedo y seque con una gamuza.

Superficies "mate aterciopeladas"

El efecto mate aterciopelado de los frentes de los muebles de la cocina se logra mediante un mineral silicatado de la laca que, gracias a su porosidad, absorbe la luz y crea dicha sensación. En ocasiones, este tipo de superficie también recibe el nombre de *pelle di pesca* (piel de melocotón).

No obstante, la porosidad también hace que estas superficies sean más sensibles a determinados líquidos de pigmentación fuerte, como el zumo de grosella, el ketchup o el vino tinto, así como a las salpicaduras de grasa.

Limpie de inmediato las manchas con agua y, en caso necesario, añada productos de limpieza comunes y no abrasivos. Los restos de grasa se pueden eliminar con un cepillo y una solución caliente con un 30% de jabón blando, o por ejemplo, también se pueden cepillar aplicando un quitagrasas de la marca Breff, sin ejercer mucha presión y con un movimiento circular (no cepille de forma brusca, pues esto podría deslustrar la madera). A continuación, friegue el frente con agua tibia y séquelo. Es posible que se tenga que repetir este procedimiento.

Superficies muy brillantes

Las superficies muy brillantes se caracterizan por la facilidad con la que se limpian, pues se trata de superficies totalmente compactas. Así pues, en contraposición a las superficies mate, la suciedad adherida se elimina con facilidad en la mayoría de los casos y los productos químicos sólo son necesarios en contadas ocasiones. Las lacas muy brillantes se pueden tratar con abrillantador para automóviles.

Es imprescindible que se asegure de que los paños de limpieza que utilice (si es posible, que sean de lana, y no de microfibra) estén bien limpios. En ocasiones, la suciedad existente, como los granos de arena o las motas de polvo, pueden arrañar la superficie. El fabricante no puede asumir garantía alguna respecto a ese tipo de defectos, pues son consecuencia del uso.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Цветные лаковые фасады

Цветные лаковые фасады очищайте только влажной кожаной салфеткой. В исключительных случаях при стойких загрязнениях можно использовать мягкие не абразивные чистящие средства. После этого протереть сначала влажной салфеткой, затем вытереть насухо кожаной салфеткой.

'Бархатисто-матовые' поверхности

Бархатисто-матовый эффект на кухонных фасадах достигается благодаря содержанию в лаке особого силиката, который за счет своей пористости "поглощает" падающий свет и поэтому содержащая его поверхность выглядит матовой и бархатистой. Иногда такие поверхности называют 'pelle di pesca' (= персиковая кожа).

Пористость делает такие поверхности восприимчивыми к сильно красящим жидкостям, как например, смородиновый сок, кетчуп или красное вино, а также брызги жира.

Возможные пятна следует по возможности сразу отчищать и смыывать водой или дополнительно обрабатывать обычным не абразивным моющим средством. Остатки жира Вы можете отчистить мягкой щеткой и 30% горячим раствором жидкого мыла или, например, вычистить средством для очистки от жира Breff, слегка прижимая, круговыми движениями (сильно не тереть, так как могут возникнуть блестящие пятна!). Затем фасад промыть теплой водой и вытереть насухо. Смотря по обстоятельствам порядок действий можно повторить.

Поверхности высокого глянца

Поверхности высокого глянца очень хорошо очищаются, так как их поверхность полностью закрыта. Прилипающую грязь очень просто отмыть в отличие от матовых поверхностей, и для этого лишь в редких случаях могут понадобиться химсредства. Лак высокого глянца можно отполировать автомобильной полиглиурой.

Пожалуйста, следите за тем, чтобы используемые средства для очистки - по возможности х/б салфетки (не микрофибра!) были по-настоящему чистыми. В противном случае содержащиеся на салфетке загрязнения, как песчинки или частички пыли, могут поцарапать поверхность. За подобного рода следы эксплуатации изготовитель не несет никаких гарантийных обязательств.

Печь a údržba kuchyně

Lakován povrch

Veškeré povrchy by měli být ošetřovány pouze navlhčenou koženou utěrkou. Jemný, neabrazivní domácí čisticí prostředek lze použít v případě těžko odstranitelných skvrn. Po očištění vytřete všechny plochy do sucha.

Hedvábně matný povrch

Speciální silikonový lak je používán pro výrobu povrchů dvířek s hedvábně matným efektem. Tento písotý materiál pochluje světlo a tím efekt hedvábného matu vytváří. Tento typ materiálu je často označován jako „pelle di pesca“ (broskvová kůže).

Charakteristická je pro tento materiál vysoká odolnost vůči silné zbarveným potravinám, jako jsou džus z černého rybízu, rajská šťáva a červené víno, nicméně nízká odolnost před masními nečistotami.

Skvrny odstraňte ihned vodou. Jemný domácí čisticí prostředek můžete použít pro silnější znečištění. Mastné skvrny lze odstranit pomocí jemného kartáčku a 30% mydlového roztoku a nebo speciálního kuchyňského odstraňovače mastnoty značky Breff. Mastné znečištění odstraňujte jemnými krouživými pohyb kartáčku. Nepoužívejte drhnutí, které by mohlo zanechat na povrchu lesklé plošky. Pomocí vody odstraňte z povrchů čisticí prostředky a vytřete do sucha. Opakujte tento postup v případě silnějších mastných nečistot.

Povrch s vysokým leskem

Tento povrch je snadno čistitelný. Na rozdíl od matného povrchu může být prach a nečistota obvykle snadno a rychle odstraněna bez použití chemikálií. Povrch s vysokým leskem může být rovněž ošetřován velmi kvalitním auto leštěním.

Čisticí textilie mohou být bavlněné a důkladně čisté. Nepoužívejte mikrovláknité utěrky. Částice písku aneb prachu ulpené na textilii mohou poškodit povrch. Výrobce nemůže nést zodpovědnost za poškození tohoto typu.

Pielęgnacja i konserwacja kuchni

Fronty lakierowane

Wszystkie powierzchnie powinny być czyszczone za pomocą wilgotnej skórzanej szmatki. Delikatny, nieścierający środek czyszczący może być użyty do bardziej opornych plam. Należy zaaplikować środek, a następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.

„jedwabiście“ matowe powierzchnie

specjalny lakier na bazie silikonu jest używany, aby uzyskać jedwabiisty nie-błyszczący front kuchenny. Ta porowata substancja sprawia, że powierzchnia pochłania światło tworząc jedwabiście matowe wykończenie. Ten typ frontu jest często porównywany do skóry brzoskwini.

porowata struktura tego typu frontów sprawia, że są one bardzo odporne na plamy mocno barwiących produktów spożywczych takich jak sok z czarnej porzeczek, sos pomidorowy i czerwone wino, ale mniej odporne na tłuste plamy.

Wszystkie plamy należy natychmiast usuwać za pomocą wody. Do bardziej opornych plam można używać nie ścierających, delikatnych detergentów. Tłuste plamy mogą być również czyszczone za pomocą delikatnej szczotki i ciepłej wody z 30% mydła lub specjalnego środka Breff do usuwania tłuszczu. Należy wykonywać delikatne okrągłe ruchy, aby usunąć nagromadzony tłuszcz. Nie wolno trzeć, ponieważ może to spowodować pojawienie się błyszczących śladow. Należy zmyć detergentem wodą, a następnie wytrzeć do sucha. Powtórzyć proces dla trudniejszych plam

Fronty na wysoki połysk

Zgodnie ze swoim wykończeniem fronty na wysoki połysk są łatwe do czyszczenia. W odróżnieniu od frontów matowych kurz i brud zwykle może być usunięty bez użycia środków chemicznych. Fronty na wysoki połysk mogą zwykle być polerowane za pomocą dobrej, wysokiej jakości pasty do samochodu.

Szmatka używana do czyszczenia powinna być czysta i wykonana z bawełny. Nie wolno używać szmatki z microfazy! Częsteczki piasku i kurzu uwiezione w tkaninie mogłyby zarysować powierzchnię. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za tego typu zniszczenia.

Pflegetipps

Kunststoffoberflächen (Fronten, Korpus und Arbeitsplatte)

Kunststoffoberflächen werden mit einem milden, wasserlöslichen Haushaltsreiniger oder Spüli und einem weichen, sauberen Tuch behandelt. Bitte keine Micorfasertücher! Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt verwendet werden. Danach mit klarem Wasser abwaschen und gründlich mit einem Fensterleder abtrocknen.

GB

Kitchen Care and Maintenance

Laminate or Foil-wrapped surfaces (fronts, carcasses, worktops)

Use a mild water-based household cleaner or washing-up detergent and soft clean cloth to clean all surfaces. Do not use micro-fibre cloths! Stubborn stains can be removed using an undiluted household cleaner. Rinse the surfaces with water after cleaning and thoroughly dry with a leather.

FR

Conseils d'entretien

Surfaces mélaminées (façades, caissons et plans de travail)

Pour nettoyer les surfaces mélaminées, il suffit d'utiliser un nettoyant ménager soluble à l'eau ou du liquide à vaisselle ainsi qu'un chiffon propre et doux. Les chiffons en microfibres sont à proscrire! Si les taches sont particulièrement tenaces, le nettoyant ménager peut être utilisé sous forme diluée. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez soigneusement avec une peau chamoisée.

NL

Onderhoudstips

Kunststof oppervlakken (fronten, korpus en werkblad)

Kunststof oppervlakken worden met een mild, in water oplosbaar huishoudelijk reinigingsmiddel of afwasmiddel en een zachte, schone doek behandeld. Geen microvezeldoekjes a.u.b.! Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan de huishoudreiniger onverduld worden gebruikt. Daarna met schoon water afwassen en grondig afdrogen met een zeem.

Leyenda figuras

Superficies de material plástico
(frentes, cuerpo y encimera)

Las superficies de material sintético se deben tratar con un producto de limpieza doméstico suave y soluble en agua, o con jabón para lavavajillas y un paño limpio y suave. No utilice paños de microfibra. Para las manchas persistentes, el producto de limpieza doméstico se puede emplear sin diluir. A continuación, aclare con agua limpia y seque a fondo con una gamuza.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Поверхности из искусственного материала
(фасад, корпус и столешница)

Поверхности из искусственного материала очищаются мягким водорастворимым моющим средством или средством для мытья посуды и мягкой чистой салфеткой. Пожалуйста, не пользуйтесь салфеткой из микрофибры! Для особенно стойких пятен можно использовать нерастворенное моющее средство. Затем промыть чистой водой и основательно вытереть насухо замшой для протирки оконных стекол.

Povrch vysoký lesk

Laminované anebo foliované povrchy
(dvířka, korpusy, pracovní desky)

Používejte jemné domácí čističe na bázi vody anebo mycí prostředky a jemnou měkkou textilii pro očistění všech povrchů. Nepoužívejte mikrovláknité textilie! Trvanlivější nečistoty mohou být odstraněny použitím neředěného čisticího prostředku. Omyjte zbytky po čisticích prostředcích vodou a vytřete povrch do sucha koženou utěrkou.

Pielęgnacja i konserwacja kuchni

Laminaty oraz powierzchnie pokryte folią
(fronty, korpusy, blaty)

Do czyszczenia używać łagodnych środków czyszczących lub płynu do mycia naczyń i czystej delikatnej szmatki. Nie używać szmatki z microfazy! Uciążliwe plamy mogą być usunięte za pomocą nierożycionego środka czyszczącego. Przemyć powierzchnię wodą po czyszczeniu i starannie wytrzeć do sucha.

So erhalten Sie den Wert Ihrer Küche

Edelstahl und Chrom

Zur normalen Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl werden am besten mit Zitronensäure (ca. 10%) oder einem handelsüblichen Metallpolish-Reiniger beseitigt. Keine scheuernden Mittel verwenden!

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 ein Geschirrspülmittel oder einen Glasreiniger verwenden.

Zusammenfassung

Wie Sie sehen, ist Küchenpflege kein Hexenwerk. In den meisten Fällen hilft wie beschrieben ein handelsüblicher milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. Entscheidend ist wie bei allen Verschmutzungen, die schnelle Beseitigung der Flecken, dann werden Sie sehr lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.

Bei dieser Benutzerinformation handelt es sich um Empfehlungen zur Reinigung und Pflege von Küchenmöbeln. Sie basieren auf Laborversuchen und Erfahrungen aus der Praxis und entsprechen dem aktuellen Stand der Technik. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle prüfen, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die Oberfläche angreift.

In den Gebrauchsanleitungen der Geräte- und Zubehörhersteller finden Sie weitere spezielle Informationen zur individuellen Pflege Ihrer Küche.

Bei Nichtbeachtung der Pflegehinweise bestehen keine Gewährleistungsansprüche.

Kitchen Care and Maintenance

Stainless steel and chrome

A standard commercial washing-up detergent will normally clean metal surfaces and fittings. Tougher stains and water marks can be removed using a special cleaner suitable for stainless steel. Flash rust stains can be removed using citric acid (approx. 10%) or a standard metal polish cleaner. Do not use abrasive cleaners!

Aluminium

Aluminium surfaces and fittings can generally be cleaned with a damp soft cloth. Special cleaners are not normally required. Thoroughly dry aluminium surfaces to prevent water stains forming. Washing-up detergents or glass cleaners can be used to remove more stubborn stains.

Looking after your new kitchen.

As you can see, you don't need a magic wand to take good care of your new kitchen. In most cases all you require is a standard mild household detergent and soft cloth or leather. Always remove stains as quickly as possible and your new kitchen will give you many years of enjoyment.

These kitchen care consumer tips have been compiled using recommendations based on proven laboratory tests and practical experience and incorporate the newest technological findings. Should you be unsure about the type of cleaner you wish to use, test it on an area of your kitchen which is not readily visible to check if it mars the surface finish.

For further tips and information on electrical appliances and fittings, read the user instructions on care and maintenance.

The aforementioned tips and instructions should be carefully observed. The manufacturer cannot be made responsible for any claims resulting from non-compliance with the information included in this leaflet.

GB

Conseils d'entretien

Acier inox et chrome

Un nettoyant multi-usages courant suffit pour l'entretien normal. Les salissures tenaces et les taches d'eau peuvent être enlevées avec un nettoyant spécial pour l'acier inox. Pour enlever les taches de rouille sur l'acier inox, il est conseillé d'utiliser de l'acide citrique (à 10% env.) ou un nettoyant polish métal en vente dans le commerce. N'employez en aucun cas des produits abrasifs!

Aluminium

Pour nettoyer les surfaces en aluminium, utilisez un chiffon humide et doux et rien d'autre. Pour éviter les taches d'eau, il est conseillé de sécher soigneusement toute surface en aluminium. Si les salissures sont importantes, il est possible d'utiliser un liquide à vaisselle ou un nettoyant pour vitres.

Récapitulatif

Comme vous pouvez le constater, l'entretien d'une cuisine n'a rien de sorcier. Dans la plupart des cas, un nettoyant ménager doux en vente dans le commerce et un textile doux ou une peau chamoisée suffisent, comme nous l'avons décrit. Comme pour toutes les salissures, l'essentiel est d'éliminer rapidement les taches ; dans ce cas, vous profiterez très longtemps de votre nouvelle cuisine à encastre.

Ce guide destiné à l'utilisateur contient des recommandations concernant le nettoyage et l'entretien du mobilier de cuisine. Ces conseils sont basés sur des essais en laboratoire et sur des expériences vécues dans la pratique et tiennent compte des acquis les plus récents de la technique. En cas de doute, vérifiez à un endroit non visible si le nettoyant que vous utilisez attaque la surface.

Dans les notices d'utilisation fournies par les fabricants d'appareils et d'accessoires, vous trouverez d'autres informations spécifiques concernant l'entretien personnalisé de votre cuisine.

FR

Onderhoudstips

Roestvrij staal en chroom

Voor het normale onderhoud is een normaal in de handel verkrijbaar afwasmiddel voldoende. Hardnekke verontreinigingen en watervlekken kunnen met een speciaal onderhoudsmiddel voor roestvrij staal worden verwijderd. Roestvlekjes op roestvrij staal kunnen het beste met citroenzuur (ca. 10%) of een in de handel verkrijbaar metaalpolish-reinigingsmiddel worden verwijderd. Geen schurende middelen gebruiken!

Aluminium

Normaal gesproken kunt u aluminium met een vochtige, zachte doek zonder andere toevoegingen afnemen. Om watervlekken te voorkomen adviseren wij het aluminium oppervlak grondig af te drogen. Bij grovere verontreinigingen kunt u een afwasmiddel of een glasreinigingsmiddel gebruiken.

Samenvatting

Zoals u ziet is het onderhoud van de keuken geen heksenwerk. In de meeste gevallen zijn, zoals beschreven, een normaal in de handel verkrijbare, milde huishoudreiniger en een zachte doek of zeem voldoende. Doorslaggevend is, net als bij alle verontreinigingen, de snelle verwijdering van de vlekken, dan zult u zeer lang plezier beleven aan uw nieuwe inbouwkeuken.

In deze consumenteninformatie vindt u advies met betrekking tot de reiniging en het onderhoud van keukenmeubelen. Het is gebaseerd op laboratoriumtests en ervaring uit de praktijk en komt overeen met de actuele stand van de techniek. In twijfelgevallen dient u eerst op een onzichtbare plek uit te proberen of het door u toegepaste reinigingsmiddel het oppervlak misschien aantast.

In de gebruiksaanwijzingen van de fabrikanten van apparaten en toebehoren vindt u bovendien speciale informatie met betrekking tot het individuele onderhoud van uw keuken.

NL

Het recht op garantie vervalt als de onderhoudsvoorschriften niet in acht genomen worden.

Leyenda figuras

Acero y cromo

Para el cuidado normal, es suficiente con un detergente para lavavajillas de uso común. La suciedad persistente y las manchas de agua se eliminan con un producto adecuado para la limpieza del acero. La mejor forma de eliminar las manchas de oxidación ligera del acero es utilizar ácido cítrico (aprox. un 10%) o un producto de uso común para pulir y limpiar metal. No utilice nunca productos abrasivos.

Aluminio

Por norma general, las superficies de aluminio se limpian con un paño suave y húmedo sin añadir nada más. Para evitar las manchas de agua, se recomienda secar a fondo la superficie de aluminio. Para manchas más persistentes, puede aplicar detergente para lavavajillas o limpiacristales.

Resumen

Como puede ver, el cuidado de su cocina no tiene ningún misterio. En la mayoría de los casos, tal y como hemos explicado, basta con utilizar un producto de limpieza doméstico suave y de uso común y un paño suave o una gamuza. Un factor decisivo ante cualquier tipo de suciedad, es la rápida eliminación de las manchas, pues así disfrutará su nueva cocina amueblada durante más tiempo.

La finalidad de la información para el usuario aquí contenida es establecer recomendaciones para la limpieza y el cuidado de los muebles de su cocina. Dichas recomendaciones se basan en pruebas de laboratorio y en la experiencia resultado de la práctica y están al día en cuanto a los últimos avances técnicos. En caso de duda, aplique el producto en una zona poco visible para asegurarse de que no va a dañar la superficie.

En las instrucciones de uso de los aparatos y accesorios del fabricante encontrará información especial para la limpieza y cuidado de su cocina en particular.

Si no se siguen las instrucciones para el cuidado, no se podrán reclamar derechos de garantía.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Сталь и хром

Для стандартного ухода достаточно обычного средства для мытья посуды. Стойкие загрязнения и пятна от воды удаляются соответствующим средством по уходу за сталью. Пятна ржавчины на стали устраняются лучше всего лимонной кислотой (около 10%) или обычным очистителем - полиролью для металла. Не используйте никаких абразивных средств!

Алюминий

Алюминиевые поверхности Вы как правило очистите влажной мягкой салфеткой без дополнительных усилий. Во избежание пятен от воды рекомендуется тщательно вытирая алюминиевые поверхности. При сильных загрязнениях Вы можете воспользоваться средством для мытья посуды или стеклоочистителем.

Заключение

Как видите, уход за кухней не требует никакого колдовства. В большинстве случаев, как описано выше, можно обойтись обычным мягким моющим средством и мягкой салфеткой или кожей. Решающий момент в случае любого загрязнения - быстрое удаление пятна. Тогда Ваша встроенная кухня будет радовать Вас очень долго.

Эта информация для пользователей представляет рекомендации по чистке и уходу за кухонной мебелью. Она основана на лабораторных исследованиях и практическом опыте и соответствует актуальному техническому состоянию. В случае сомнений необходимо проверить в незаметном месте, не испортится ли поверхность от используемого Вами моющего средства.

В руководстве по эксплуатации изготовителей приборов и принадлежностей Вы найдете дальнейшую специальную информацию по индивидуальному уходу за Вашей кухней.

При несоблюдении инструкции претензии на предоставление гарантии не рассматриваются.

Печь a údržba kuchyně

Nerezová ocel a chrom

Obvyklými mycími prostředky je možné běžným způsobem očistit kovové plochy a kování. Výraznější špinavé a vodní skvrny mohou být odstraněny použitím speciálního čističe vhodného pro ošetřování nerezové oceli. Nerezové skvrny mohou být odstraněny čističem obsahujícím kyselinu citrónovou (cca 10%) anebo obvyklým čističem na kov. Nepoužívejte čističe s brusnými částicemi.

Hliník

Hliníkové plochy a kování mohou být všeobecně čištěny na vlhčenou měkkou textilií. Speciální čistič není obvykle třeba používat. Důkladné vysušení hliníkových povrchů zabrání vzniku vodních skvrn. Mycí prostředky anebo čističe skla mohou být použity pro odstranění odolnějších nečistot.

Shrnutí

Jak vidíte, nepotřebujete kouzelnou hůlku, abyste dobře pečovali o vaši kuchyně. Ve většině případů péče vyžaduje běžné domácí čisticí prostředky a měkkou textilií anebo kůži. Vždy odstraňujte nečistoty tak rychle jak jen to bude možné a svou novou kuchyně si budete užívat po mnoho let.

Tyto pokyny pro zákazníky byly vytvořeny využitím doporučení založených na uskutečněných laboratorních testech a praktických zkušenostech a zahrnují nejnovější technologická zjištění. V případě, že si nebudete jistí vhodnosti čisticího prostředku, otestujte jej nejprve na povrchu té části vaší kuchyně, která není vidět, a následně zkонтrolujte vzhled povrchu.

Další rady a informace o elektrických spotřebičích a kování naleznete v uživatelských příručkách o použití a údržbě.

Вýrobce nenese zodpovědnost za vady způsobené nesprávným používáním a nedodržením pokynů k udržování a používání . V tomto případě nevzniká nárok na záruku.

Pielegnacja i konserwacja kuchni

Stal nierdzewna i chrom

Standardowe komercyjne detergenty do mycia naczyń zwykle wystarczają do umycia metalowych powierzchni. Trudniejsze plamy i zacieki wodne mogą być usunięte za pomocą specjalnego środka odpowiedniego dla stali nierdzewnej. Ślady rdzy mogą być usuwane przy użyciu kwasku cytrynowego (o stężeniu ok. 10%) lub typowej pasty czyszczącej do metalu. Nie używać ścieżnych środków czyszczących!

Aluminium

aluminiowe powierzchnie i elementy mogą generalnie być czyszczone za pomocą wilgotnej delikatnej szmatki. Specjalne środki nie są zwykle konieczne. Starannie wytrzeć powierzchnię aluminium aby zapobiec tworzeniu się zacieków. Do usuwania trudniejszych plam można używać płynu do mycia naczyń lub płynu do szyb.

Podsumowanie

Jak Państwo widzicie, nie potrzeba magicznej różdżki, aby dobrze dbać o Państwa nową kuchnię. W większości przypadków wszystko czego Państwo potrzebują, to delikatny detergent i miękka tkanina lub skóra. Plamy należy zawsze usuwać tak szybko jak to możliwe, aby kuchnia dawała Państwu satysfakcję przez wiele lat.

Powyższe wskazówki zostały opracowane na podstawie rekomendacji bazujących na wiarygodnych testach laboratoryjnych i praktycznym doświadczeniu wykorzystującym najnowsze technologie. Jeżeli chce Państwo upewnić się co do detergentu, którego macie Państwo użyć, najlepiej przetestować go na niewidocznej części mebla, aby sprawdzić, czy nie uszkodzi on jego powierzchni.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje i wskazówki na temat urządzeń elektrycznych oraz akcesoriów należy przeczytać instrukcję użytkowania i konserwacji producenta.

Wyżej wymienione wskazówki i instrukcje powinny być uważnie przestrzegane, producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek roszczenia wynikające z nieprzestrzegania informacji zawartych w tej ulotce.



Diese Informationsbroschüre basiert auf der Gebraucherinformation der AMK und des BFDM. Daher verbleiben auch inhaltlichen Rechte bei Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK) und dem Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM)

DE

The information contained in this leaflet is based on consumer tips compiled by the AFM and BVDM kitchen associations, the contents of which are legally protected.

GB

Cette brochure d'information est basée sur les informations AMK et BFDM destinées au consommateur. C'est pourquoi les droits de fond demeurent la propriété de la communauté de travail «Die Moderne Küche e.V.» (AMK) et de la Fédération allemande des spécialistes de l'ameublement «Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandel» (BVDM)

FR

Deze informatiebrochure is gebaseerd op de consumenteninformatie van de AMK en het BFDM. Daarom blijven ook alle inhoudelijke rechten bij de Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK) en het Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM).

NL

Este folleto informativo se basa en la información para usuario del AMK y de la BFDM. Por lo tanto, los derechos que se desprenden de su contenido también son válidos para el grupo empresarial alemán Die Moderne Küche e.V (AMK) y para la Asociación Federal alemana del Comercio Especializado de Muebles, Cocinas e Instalaciones (Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels, BVDM)

Эта информация взята из информации для потребителей AMK и BFDM. Поэтому права на содержание принадлежат Объединению "Современная кухня" - "Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V." (AMK) и Федеральному Союзу специализированной торговли немецкой мебелью, кухнями и оборудованием "Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels" (BVDM).

ES

Informace shromážděné v této příručce jsou založeny na doporučených zákazníků, sestavených AFM a BVDM kuchyňskými sdruženími, obsah této příručky je chráněn zákonem.

CZ

Informacje zawarte w tej ulotce są oparte na wskazówkach dla konsumenta opracowanych przez stowarzyszenia kuchenne AFM i BVDM, Jej zawartość jest prawnie chroniona.

PL