

# Productinformatie

## Productinformatie m.b.t. gebruik en onderhoud van de keuken

Wat u moet weten en waar u rekening mee moet houden opdat uw keuken een lange levensduur heeft.

### Productinformatie

Bij de gebruikte materialen gaat het meestal om hout dat met kunststof, folie of fineer is bekleed. Alle gebruikte materialen zijn voor woon-/keukenmeubelen bestemd en geschikt.

Er wordt onder de door de overheid vastgelegde grenswaarde van emissieklasse E1 voor gesloten verblijf- en woonruimtes gebleven!

De materialen worden continu gecontroleerd en bevatten geen pesticiden of insecticiden, ook andere emissies die schadelijk zijn voor de gezondheid zijn ons niet bekend. De meubelen worden volgens industriële methodes en normen vervaardigd.

### Montageaanwijzingen

De keuken mag uitsluitend door ervaren vakpersoneel worden gemonteerd. De geschiktheid van de muren voor het ophangen en bevestigen van kasten, als ook de geschiktheid van de meegeleverde bevestigingsmiddelen dient voor de montage te worden gecontroleerd.

Het is erg belangrijk alle onderdelen tegen kantelen te beveiligen (ofwel d.m.v. een aparte wandbevestiging of door de algehele koppeling van de aan elkaar geschroefde delen).

### Gebruiksaanwijzingen

- Het klimaat van de ruimte moet eventueel door voldoende toevoer van frisse lucht aan de betreffende situatie worden aangepast (bijvoorbeeld 20°C / 65% relatieve luchtvochtigheid).
- De meubelen mogen niet direct worden blootgesteld aan opstijgend stoom (bijvoorbeeld veroorzaakt door koffiezetapparaten, waterkokers, eierkokers, etc.). Zet tijdens het koken altijd de afzuigkap aan.
- Water kan in alle voegen dringen. Let er bij het gebruik, maar ook bij het onderhoud van de keuken, altijd op dat de meubelen niet gedurende langere tijd direct worden blootgesteld aan vocht. Vooral de werkbladvoeg is hiervoor erg gevoelig (apparaten zoals bijvoorbeeld koffiezetapparaat niet op deze plaats zetten). Kortdurende inwerking van vocht is niet schadelijk voor de meubelen!
- Hitte in de buurt van de oven kan schade aan corpus- en frontdelen veroorzaken. Bij gebruik van de oven moet die altijd gesloten blijven. Het apparaat moet voor het openen worden uitgeschakeld, zodat een oververhitting van de aangrenzende meubelen wordt voorkomen.
- Hete potten, pannen, ovenschalen etc. mogen niet zonder onderzetter op het werkblad worden gezet. Hierdoor zou de bovenste laag los kunnen laten. Ook zouden er verkleuringen kunnen ontstaan.

- Het snijden van brood, vlees etc. op het werkblad kan tot krassen op het oppervlak leiden. Gebruik altijd een snijplank als ondergrond.
- De overbelasting van deuren, laden en uittrekelementen (bijvoorbeeld door erop te leunen) kan schade veroorzaken en moet worden vermeden. Bovendien is het beter deuren, laden en uittrekelementen niet dicht te gooien, maar met de greep te openen en te sluiten. Daardoor wordt beschadiging van de beslagdelen voorkomen en het frontoppervlak ontzien.

### Onderhoudsinstructies

- Er zijn in het huishouden veel stoffen die, na een bepaalde inwerkingstijd, bij sommige oppervlakken niet meer helemaal kunnen worden verwijderd. Daartoe behoren o.a. vetspatten, koffie, thee, citroenzuur, azijn en schoenpoets. Vetspatten en vlekken dienen daarom altijd onmiddellijk te worden verwijderd. Vaak gaat dat zonder toevoeging van schoonmaakmiddelen.
- De kunststof oppervlakken van de kasten, fronten, werkbladen etc. kunnen met een normaal schoonmaakmiddel worden schoongemaakt.
- Voor het schoonmaken van afdichtingprofielen zijn glasreinigingsmiddelen zeer geschikt.
- Gelakte oppervlakken (echt hout en gekleurde lakoppervlakken) indien mogelijk alleen met een vochtig zeemvet schoonmaken. Bij hardnekkige vlekken kan ook verdunde spiritus (1:1 met water) worden gebruikt.
- Massief houten snijplanken moeten voor gebruik met een beetje slaolie worden behandeld.
- Scharnieren moeten circa eenmaal per jaar worden geolied.
- Onderhoudsaanwijzingen voor elektrische apparaten vindt u in de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen.
- Voor roestvrijstalen oppervlakken raden wij aan speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal te gebruiken.
- Voor aluminium oppervlakken raden wij aan speciale onderhoudsmiddelen voor aluminium te gebruiken.
- Na het schoonmaken moeten alle delen onmiddellijk droog worden gewreven (bijvoorbeeld met een zachte doek).

### Dit dient u te vermijden!

- Het gebruik van scherpe vloeibare schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, meubelpolitoer, boenwas, Verdunningsmiddelen op nitrobasis en aceton!
- Het gebruik van staalwol of schuurspansjes!
- Het gebruik van stoomreinigers kan aanzienlijke schade aan de meubeldelen veroorzaken, zoals bijvoorbeeld loslatende oppervlakken etc.!
- Oppervlakken met een structuurrichting nooit dwars op de structuurrichting schoonmaken. Dat geldt vooral voor houten, maar ook voor metalen en kunststof oppervlakken!