



Gebrauchereinformation für Küchenmöbel

Consumer information for kitchen furniture

Informations consommateur pour les meubles de cuisine

Gebruikersinformatie voor keukenmeubels

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА КУХОННОЙ МЕБЕЛЬЮ

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
in Zusammenarbeit mit dem BVDM - Bundesverband des
Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels



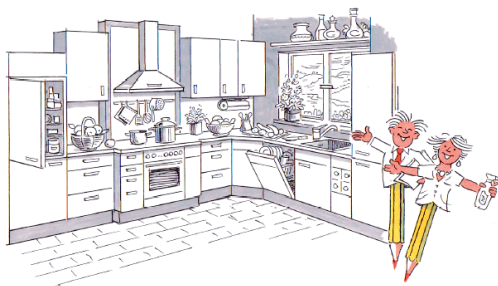
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

ZU IHRER NEUEN KÜCHE,
SIE HABEN EIN AUSGEZEICHNETES 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.



Tipps zur Nutzung

Küchenarbeit bedeutet auch Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Feuchtigkeit. 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 keine Schäden an ihrer neuen Küche auftreten und damit Sie lange Freude daran haben, sollten Sie ein paar wenige aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.



Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Be- und Entlüftung der Küche.

Anmerkung: Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe (Wrasen, Schwaden) nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen!

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.

Tips on kitchen use

Kitchen work means handling high temperatures, steam and moisture. In addition, a lot of foodstuffs also leave considerable stains. The furnishing materials used today are resistant when it comes to the majority of demands placed upon them, but they still have their limitations and these are founded in the specific properties of the materials used. In order to prevent damages to your new kitchen and to ensure that you are able to enjoy it for a long time, you should bear the following tips in mind. They are few, but important.

When cooking, ensure a sufficient flow of air to and from the kitchen.

Note: The kitchen itself must be heated appropriately to ensure that the warm vapours (steam) do not land on cold furniture surfaces!

FÉLICITATIONS	VAN HARTE GELUKGEWENST	ПОЗДРАВЛЯЕМ
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.	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.	С ПРИОБРЕТЕНИЕМ НОВОЙ КУХНИ! ВЫ СДЕЛАЛИ ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР! Так Вы можете сохранить Вашу кухню в прекрасном состоянии. Кухней ежедневно пользуются так интенсивно, как никакой другой мебели. Поэтому мы, как профессионалы в деле производства кухонь, используем только первоклассные, марочные материалы, гарантирующие качество и долговечность. Высококачественные поверхности очень легки в уходе и невосприимчивы к загрязнениям. Чтобы Ваша кухня долгое время была как новая, Вам следует регулярно и прежде всего правильно ухаживать за ней.
Conseils d'utilisation	Tips voor het gebruik	СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Le travail en cuisine signifie aussi destempératures élevées, de la vapeur d'eau et de l'humidité. De plus, de nombreux aliments occasionnent de grandes taches. Les matériaux de meubles d'aujourd'hui sont résistants à la plupart des contraintes mais des limites demeurent liées aux caractéristiques particulières des composants. Afin que votre nouvelle cuisine ne soit pas endommagée et que vous vous y sentiez bien pendant longtemps, nous vous suggérons de suivre ces conseils importants pour votre cuisine. Veillez à ce que votre cuisine soit suffisamment aérée lorsque vous cuisinez. Remarque: La pièce de la cuisine doit être chauffée convenablement afin que les vapeurs chaudes (buées) ne se répandent pas sur les surfaces froides des meubles.	Werken in de keuken betekent ook omgang met hoge temperaturen, waterdamp en vocht. Bovendien veroorzaken veel levensmiddelen sterke vlekken. De huidige meubelmateriaal zijn weliswaar tegen de meeste belastingen bestendig, maar er bestaan toch nog grenzen, die uit de specifieke eigenschappen van de materialen voortkomen. Opdat er geen schade aan uw nieuwe keuken wordt toegebracht en u er lang plezier aan kunt beleven, dient u enkele, maar belangrijke, tips bij de omgang met uw keuken op te volgen. Zorg bij het koken voor voldoende ventilatie en ontluchting van de keuken. Opmerking: De keukenruimte moet op passende wijze verwarmd worden, zodat de warme dampen (stoom, wasem) niet op de koude meubeloppervlakken neerslaan!	Работа на кухне подразумевает высокие температуры, пар и влажность. Кроме того, некоторые продукты питания оставляют на поверхностях стойкие пятна. Хотя на сегодняшний день многие материалы для изготовления мебели устойчивы к большей части воздействий, тем не менее, эта устойчивость тоже имеет свои границы, обусловленные специфическими качествами материалов. Чтобы на Вашей новой кухне не возникало повреждений, и она как можно дольше радовала Вас, при ее эксплуатации следует учесть пару важных советов. Во время приготовления пищи обеспечьте достаточную циркуляцию воздуха и вентиляцию. Замечание: кухня должна надлежащим образом отапливаться, чтобы теплый пар (пары и чад) не оседал конденсатом на холодных поверхностях мебели!

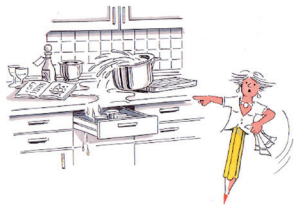
Tipps zur Nutzung



Wir haben es in der Küche in der Regel mit Möbelbauteilen aus Holzwerkstoffen zu tun, diese reagieren sensibel auf Feuchtigkeit. Durch den vorsichtigen Umgang mit Feuchtigkeit, vermeiden Sie Schäden an den Möbelbauteilen.

Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug. Schalten Sie die Haube vor dem Kochen auf einer angemessenen Leistungsstufe ein, und berücksichtigen Sie nach dem Kochen den Nachlauf. Reiben Sie auftretenden Dampfbeslag an den benachbarten Schränken nach dem Kochen trocken.

Stimmen Sie die Leistungsstufe der Dunstabzugshaube auf Ihre individuellen Kochgewohnheiten und räumlichen Gegebenheiten ab. Hierbei hilft Ihnen die Bedienungsanleitung ihrer Dunstabzugshaube.

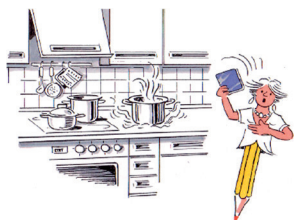


Vermeiden Sie überschwappendes Wasser. Und wenn es dann doch passiert ist: Bitte sofort trocken wischen – auch das verschüttete Wasser unter der Kaffeemaschine!



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

Wenn Sie dringend etwas brauchen: Geschirrspülertüre vollständig öffnen, Gegenstand entnehmen und Geschirrspüler wieder ganz verschließen (nicht nur anlehnen).



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

Tips on kitchen use

Kitchen furniture tends to consist of elements made of wood-based materials which react sensitively to moisture. Careful handling of moisture will help to prevent damages to the furniture.

Always use the extractor hood. Switch the hood on and select a suitable setting before starting to cook and allow it to continue operating even after cooking is finished. Wipe any condensation on neighbouring cabinets dry after you have finished cooking.

The performance levels of the extractor hood should be matched to your individual cooking habits and to the spatial requirements. The extractor hood operating instructions will help you here.

Avoid splashing water. If water does splash: Wipe dry immediately - this includes spilt water under the coffee machine!

Open the dish washer approximately 20 minutes after the program has been completed in order to allow the steam to condense inside the dish washer.

If you need to retrieve an item immediately: Open the dish washer door fully, remove the item and close the dish washer up again completely (don't leave the door ajar).

Never put hot saucepans down directly on the work surface or on other parts of furniture (always use something to protect the surface).

Conseils d'utilisation

En règle générale, les meubles de cuisine sont constitués de matériaux dérivés du bois qui sont sensibles à l'humidité. En faisant attention à l'humidité, vous évitez d'endommager les meubles.

Utilisez toujours le conduit d'évacuation. Avant de cuisiner, placez la hotte à un niveau de puissance adaptée et tenez compte de la marche à vide après avoir cuisiné. Essuyez la buée de vapeur qui se produit sur les armoires voisines.

Adaptez le niveau de puissance de la hotte aspirante à vos habitudes de cuisine individuelles et à la configuration de la pièce. Le mode d'emploi de votre hotte aspirante vous fournira des conseils à ce sujet.

Évitez que l'eau ne déborde. Si cela vous arrive quand même: séchez immédiatement - même l'eau renversée sous la machine à café !

Ouvrez le lave-vaisselle environ 20 min seulement après la fin du programme pour que la vapeur puisse se condenser dans le lave-vaisselle.

Si vous avez besoin de quelque chose de manière urgente: ouvrez entièrement la porte du lave-vaisselle, enlevez l'objet et refermez complètement le lave-vaisselle (n'appuyez pas uniquement la porte)

Ne posez pas de marmites chaudes sans support de protection sur le plan de travail ou d'autres parties mobiles.

Tips voor het gebruik

In de keuken hebben we normaal gesproken te maken met meubelbouwdelen in houten materialen; deze reageren gevoelig op vocht. Door de voorzichtige omgang met vocht, vermijdt u schade aan de meubelbouwdelen.

Maak in principe gebruik van de afzuiging. Schakel de kap voor het koken in op een passend prestatieniveau, en houd na het koken rekening met de uitloop. Wrijf de dampneerslag die ontstaat op de kastjes in de nabijheid, na het koken droog.

Stem het prestatieniveau van de afzuigkap af op uw individuele kookgewoontes en ruimtelijke situatie. Hierbij kan de gebruikershandleiding van uw afzuigkap van nut zijn.

Vermijd het uitreden van water. En als dit toch mocht gebeuren: zo snel mogelijk schoonmaken – ook het geknoeiwater onder het koffiezetapparaat!

Open de afwasautomaat pas ca. 20 min. na afloop van het programma, zodat de damp tijd heeft om in de afwasautomaat te condenseren.

Als u dringend iets nodig hebt: deuren van de afwasautomaat volledig openen, voorwerp eruit halen en afwasautomaat weer helemaal dicht doen (niet alleen maar op een kier laten staan).

Zet geen hete pannen zonder beschermende onderlegger op het werkblad of andere meubeldelen.

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

На кухне мы, как правило, имеем дело с компонентами мебели, состоящими из древесных материалов; они чувствительны к воздействию влаги. Чтобы избежать повреждения компонентов мебели, обращайтесь с влагой осторожно.

Всегда пользуйтесь вытяжкой. Перед тем, как начать готовить, включите вытяжку на соответствующую мощность и не забудьте о том, что пар идет еще в течение некоторого времени после выключения плиты. После приготовления пищи вытрите насухо прилегающие поверхности мебели, покрытые конденсатом.

При включении вытяжки выбирайте нужную мощность в соответствии с Вашими индивидуальными привычками готовить и с учетом особенностей помещения. В этом Вам поможет инструкция по эксплуатации Вашей вытяжки.

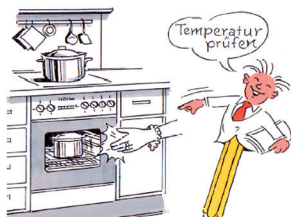
Старайтесь, чтобы вода при кипении не переливалась через край. И если это тем не менее происходит – немедленно вытирайте поверхности насухо, в том числе и воду, вылившуюся под кофеварку!

После завершения работы посудомоечной машины не открывайте её в течение первых 20 мин., чтобы пар конденсировался внутри машины.

Если Вам срочно нужно что-то взять: полностью откройте посудомоечную машину, возьмите нужный предмет и снова полностью закройте машину (не просто прикройте дверцу).

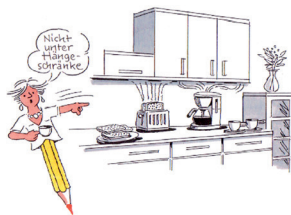
Не ставьте горячих кастрюль без защитной подставки на рабочую доску или другие части мебели.

Tipps zur Nutzung



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.



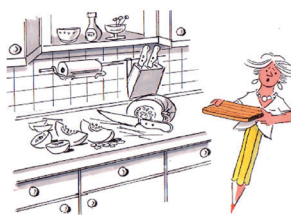
Stellen Sie die Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die erhöhte Temperatur Ihre Möbel.

Deshalb: Dampfbeschlag am Besten sofort trocken wischen, verschüttetes Wasser aufrocknen.

Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.



Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung stattfindet, und damit überlaufendes Kondenswasser das Möbel nicht beschädigen kann.



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



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

Tips on kitchen use

Occasionally check the surface temperatures at the side edge of the oven door.

Note: As long as you are still able to touch the edge with your finger tip, the temperature is lower than approximately 70°C and the released heat is acceptable. If this is not the case, the oven should be tested by your customer service to ensure that the door seal is intact.

Do not position coffee machines, kettles or toasters underneath wall cupboards. Over time, the steam/raised temperatures will damage the furniture.

Thus, wipe away condensation immediately, dry split water.

You should also pay attention to the operating instructions supplied by the appliance manufacturer.

Regularly check the condensation run off of your fridge to ensure that it does not become blocked and the overflowing condensation is not able to damage the furniture.

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.

Conseils d'utilisation

Contrôlez de temps en temps la température latérale sur le rebord latéral des portes du four Remarque:

Tant que vous vous pouvez encore toucher le rebord avec le bout du doigt, la température est inférieure à 70°C et le dégagement de chaleur correct. Si ce n'est pas le cas, votre service clientèle doit contrôler l'étanchéité des portes.

N'installez pas la machine à cacher, la bouilloire ou le grille-pain sous le placard. La vapeur et/ou la température importante endommage vos meubles à long terme.

C'est pourquoi: nous vous conseillons d'essuyer la buée de vapeur tout de suite et de sécher l'eau renversée.

Respectez également le mode d'emploi du fabricant de l'appareil.

Vérifiez régulièrement l'écoulement de l'eau de condensation de votre réfrigérateur afin qu'aucun bourrage ne se produise et qu'un débordement de l'eau de condensation n'endommage pas le meuble.

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.

Tips voor het gebruik

Controleer af en toe de oppervlaktetemperatuur aan de zijkant van de oventeuren.

Opmerking: Zolang u de randen nog met uw vingertoppen kunt aanraken, is de temperatuur lager dan ca. 70 °C en de warmteafvoer in orde. Zo niet, dan moet de oven worden gecontroleerd op afdichtingen van de deuren door uw klantenservice.

Zet het koffiezetapparaat, de waterkoeler of het tosti-apparaat niet onder de hangkastjes. Op den duur beschadigt de damp resp. de verhoogde temperatuur uw meubels.

Daarom: dampneerslag het liefst meteen schoonmaken, geknoeid water opdrogen.

Neem daarvoor ook de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de apparaten in acht.

Controleer regelmatig de afvoer van condenswater in uw koelkast, opdat er geen verstopping plaatsvindt en overlopend condenswater het meubel niet kan beschadigen.

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

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

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Время от времени проверяйте 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.

Не ставьте кофеварку, электрический чайник или тостер под настенными шкафами. С течением времени пар и высокая температура могут повредить Вашу мебель.

Поэтому: конденсат лучше всего сразу же вытирать насухо, пролитую воду промокать досуха.

Соблюдайте также инструкции по эксплуатации Ваших электроприборов.

Регулярно проверяйте отток конденсата в Вашем холодильнике, чтобы избежать закупорки. Вытекающий конденсат может повредить Вашу мебель.

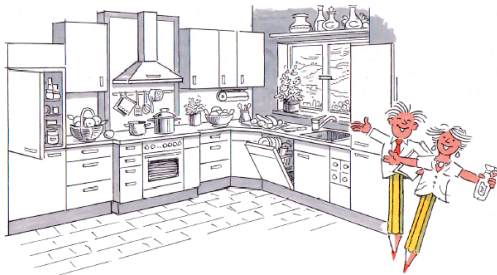
Не режьте прямо на рабочей доске. Для нарезки продуктов пользуйтесь разделочной доской.

Нижние поверхности фарфоровой и керамической посуды по краям не покрыты глазурью. Поэтому при передвижении их по рабочей доске могут быстро образоваться царапины.

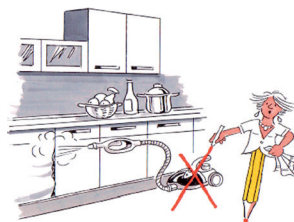
Pflege tipps

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.

Holz lackiert

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, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift.

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

Care tips

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.

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

Never use a steam cleaner.

Varnished wood

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 glass cleaner in a concealed location to make sure it doesn't damage the surface.

Conseils d'entretien

L'entretien régulier de votre cuisine à encastrer 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 nettoyeurs 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 microfibras! 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.

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.

N'employez jamais un nettoyeur à vapeur.

Bois verni

Les surfaces en bois vernies sont nettoyées avec un tout petit peu d'eau 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 le nettoyant de verre n'attaque pas la surface.

Tips voor het gebruik

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-pluizen-de 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.

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

Gebruik ook nooit een stoomreiniger.

Hout, gelakkeerd

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 worden. Controleer voor de zekerheid op een onopvallende plek of de glasreiniger het oppervlak aantast.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Регулярный уход за Вашей встроенной кухней надолго сохранит ее внешний вид и значительно продлит ее срок службы. Кроме того, тем самым Вы поддерживаете кухню в безупречном состоянии с точки зрения гигиены.

Используйте только мягкие и растворимые в воде домашние моющие средства, в информации к которым написано, что они предназначены для ухода за кухонной мебелью. Лучше всего пользуйтесь мягкой тканью, не оставляющей катышек, или лоскутом кожи или губкой. Пожалуйста, не используйте салфетки из синтетических волокон! Удаляйте загрязнения как можно скорее. Свежие пятна удаляются намного легче, чем высохшие. После очистки тщательно вытрите поверхность насухо.

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

Никогда не пользуйтесь парочистителем.

Лакированное дерево

Деревянные поверхности следует очищать теплой водой с мягким чистящим средством слегка увлажненной салфеткой. После очистки тщательно вытереть поверхность по направлению текстуры.

Для стойких пятен можно использовать неразбавленные домашние чистящие средства или стеклоочиститель. На всякий случай проверьте в незаметном месте, не разъедает ли стеклоочиститель поверхность. Мебельные политуры или аналогичные

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (z.B. farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig.

Reinigen Sie die Arbeitsplatte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie die Arbeitsplatte sorgfältig ab. Danach müssen Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel behandeln. Die Arbeitsplatte besteht aus einem Holzwerkstoff, der sich der Luftfeuchtigkeit im Raum anpasst.

Vermeiden Sie stehendes Wasser auf der Arbeitsplatte, denn dadurch kann sich die Platte verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen

(Fronten, Korpus und Arbeitsplatte)

Es gibt unterschiedliche Kunststoffoberflächen, beachten Sie deshalb bitte die Produktinformation der Hersteller. Sie werden in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch gereinigt und danach mit klarem Wasser feucht abgewaschen und gründlich trockengerieben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt, oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.

„Samtmatte“ Oberflächen

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Porosität der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark gefärbte Flüssigkeiten wie z.B. Johannisbeersaft, 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 Scheuermittel wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.

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.

Waxed or oiled wood

Work surfaces made of solid wood are treated by the manufacturer with special oils and waxes. Despite this treatment, the protection from stains (e.g. intensively coloured fruit or vegetables) is not absolute.

Clean the work surface with a mild household cleaning solution, you could also use a hand brush, and dry the surface carefully. Then you will need to treat the work surface with the care product recommended by the manufacturer. The work surface is made up of a wood material that changes according to the humidity in the room.

Avoid standing water on the work surface as this may cause the board to distort and create a rough surface.

Plastic-faced surfaces

(fronts, carcasses and work surfaces)

There are different types of plastic-facings, thus observe the product information supplied by the manufacturer. These are generally cleaned with a mild household cleaning agent and a soft cloth, then washed off with clean water and dried with a cloth. For particularly tough stains, use the household cleaning solution undiluted or a glass cleaner. Avoid moisture along the edges and joins of the furniture.

“Velvet matt” surfaces

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, blackcurrant juice, tomato ketchup or red wine, but also to fats. Here it is very important to ensure that

Conseils d'entretien

Les pols 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.

Bois ciré ou enduit à l'huile

Les plans de travail en bois massif sont traités par le fabricant avec une huile ou une cire spéciale. Ce traitement ne garantit cependant pas une protection complète contre les taches (exemple, fruits ou légumes à couleur intense).

Nettoyez le plan de travail avec un nettoyeur ménager doux, utilisez éventuellement une brosse à main et séchez le plan de travail soigneusement. Ensuite, vous devez traiter à nouveau la surface avec le produit d'entretien recommandé par le fabricant. Le plan de travail est généralement composé d'un matériau dérivé du bois qui s'adapte à l'humidité ambiante.

Évitez l'eau stagnante sur le plan de travail, le plan peut bouger et la surface devient rugueuse.

Surfaces synthétiques

(fronts, corps et plan de travail)

Il existe différentes surfaces synthétiques; respectez à ce sujet les informations produites des fabricants. Ces surfaces sont généralement nettoyées à l'aide d'un nettoyeur doux et d'un chiffon élastique; le tout est nettoyé à l'eau claire et séché avec soin. Pour des tâches particulièrement tenaces, le nettoyeur ménager peut être utilisé à l'état pur; vous pouvez également utiliser un nettoyeur de verre. Évitez de l'humidité le long des rebords et des joints des meubles.

Surfaces « paillason de velours »

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 le jus de groseilles, le ketchup, le vin rouge ou la graisse. Le principe du nettoyage immédiat

Tips voor het gebruik

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

Hout, gewaxed of geolied

Werkbladen in massief hout zijn door de fabrikant met speciale olie of was behandeld. Ondanks deze behandeling is de bescherming tegen vlekken (bv. kleurintensieve fruit of groente) niet compleet.

Reinig het werkblad met een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en eventueel een werkborstel en droog het werkblad zorgvuldig af. Daarna moet u het werkblad weer behandelen met het door de fabrikant aanbevolen onderhoudsproduct. Het werkblad bestaat uit een houten materiaal, dat zich goed aanpast aan de luchtvochtigheid in de ruimte.

Vermijd stilstaand water op het werkblad, want daardoor kan het blad vervormen en wordt het oppervlak ruw.

Kunststof oppervlakken

(voorzijden, corpus en werkblad)

Er bestaan verschillende kunststof oppervlakken, neem daarom de productinformatie van de fabrikant in acht. De oppervlakken worden normaal gesproken met een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en een zachte doek schoongemaakt, en daarna met helder water nat gewassen en grondig drooggewreven. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan het huishoudelijke reinigingsmiddel onverdund of ook een glasreiniger gebruikt worden. Vermijd vocht langs alle randen en voegen van de meubels.

„Fluweelmatte“ oppervlakken

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 bv. aalbessap, tomatenketchup of rode wijn, maar ook voor vetten. Hier geldt

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

средства не пригодны для ухода, так как они содержат растворители и жиры, и после их использования на поверхности часто остается слой, изменяющий внешний вид.

Вощенное или промасленное дерево

На заводе изготовителя рабочие доки из массивного дерева обрабатываются специальным маслом или воском. Несмотря на эту обработку невозможно обеспечить полную защиту поверхности от пятен (например, от красящих фруктов или овощей).

Очищайте рабочую доску мягким домашним чистящим средством и, при необходимости, щеткой и тщательно вытирайте доску насухо. После этого Вам нужно снова обработать поверхность рабочей доски средством, рекомендуемым изготовителем. Рабочая доска состоит из древесного материала, который адаптируется к степени влажности в помещении.

Старайтесь, чтобы вода на рабочей доске не оставалась долго, потому что доска может перекоситься и ее поверхность станет шершавой.

Поверхности из синтетических материалов

(фронтальные поверхности, корпус и рабочая доска)

Существуют различные поверхности из синтетических материалов, обратите Ваше внимание на информацию изготовителя. Как правило, их нужно очищать мягким домашним чистящим средством и мягкой тканью, а после этого протирать тряпкой, слегка смоченной чистой водой, и тщательно вытирать насухо. Для удаления особо стойких пятен можно пользоваться неразбавленным домашним чистящим средством или стеклоочистителем. Старайтесь, чтобы вдоль всех кантов и желобков мебели не попадала влага.

«Бархатно-матовые поверхности»

Эффект бархата на кухонной мебели достигается особой пористостью поверхностей. Такие поверхности особенно чувствительны к воздействию таких сильно красящих жидкостей, как, например, смородиновый сок, кetchup или красное вино, это касается также жиров. При попадании таких жидкостей

Hochglanzoberflächen

Es gibt unterschiedliche Materialien für Hochglanzoberflächen, beachten Sie deshalb die Produktinformation der Hersteller. Reinigen Sie Hochglanzoberflächen ausschließlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder einem weichen, sauberen Baumwolltuch. Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. In Ausnahmefällen bei hartnäckigen Verschmutzungen kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben.

Microfasertücher sind für die Reinigung von lackierten Hochglanzflächen nicht geeignet.

Beachten Sie auch die individuellen Pflegehinweise ihres Herstellers.

Natursteinarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien, beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung der Hersteller.

Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Mineralstoffarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien, beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung der Hersteller. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

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.

High gloss surfaces

There are different types of materials use for high gloss surfaces, thus observe the product information supplied by the manufacturer. Only clean high gloss surfaces with a soft, clean and damp leather or a soft and clean cotton cloth. Even the smallest dirt particles caught in the cloth will cause scratches. Under exceptional circumstances in the event of tough stains, a mild non-abrasive household cleaning agent may be used. Then wipe with a damp cloth and dry with a leather cloth.

Micro-fibre cloths are not suitable for cleaning high gloss surfaces.

You should also pay attention to the individual care information from the supplier.

Natural stone work tops

Different types of materials are used, thus always pay attention to the individual production information and care instructions from the manufacturer.

Grease, oil and other commonly used liquids should be removed immediately to ensure that no stains are left behind.

Mineral material work tops

Different types of materials are used, thus always pay attention to the individual production information and care instructions from the manufacturer. Grease, oil and other commonly used liquids should be removed immediately to ensure that no stains are left behind.

Conseils d'entretien

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.

Surfaces de vrillance

Il existe différents matériaux pour les surfaces brillantes; respectez à ce sujet les informations produites des fabricants. Nettoyez les surfaces de brillance uniquement avec du cuir souple, propre et humide avec un torchon souple et propre. Les toutes petites particules de saleté des torchons engendrent des ryures. Dans des cas d'exception - en cas de salissures tenaces - un nettoyant ménager doux et non abrasif peut être utilisé. Epongez ensuite en humidifiant et séchez avec du cuir.

Les chiffons microfibrés ne conviennent pas pour le nettoyage de surfaces brillantes vernies.

Respectez également les recommandations individuelles de votre fabricant.

Plans de travail en pierre naturelle

Différents types de matériaux sont utilisés, respectez donc absolument les informations produites individuelles et les instructions d'entretien des fabricants.

La graisse, l'huile et d'autres liquides habituelles dans le commerce doivent être éliminés afin qu'ils ne laissent pas de taches durables.

Plans de travail en aggrégats minéraux

Différents types de matériaux sont utilisés, respectez donc absolument les informations produites individuelles et les instructions d'entretien des fabricants. La graisse, l'huile et d'autres liquides habituelles dans le commerce doivent être éliminés afin qu'ils ne laissent pas de taches durables.

Tips voor het gebruik

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.

Hoogglansoppervlakken

Er bestaan verschillende materialen voor hoogglansoppervlakken, neem daarom de productinformatie van de fabrikant in acht. Reinig hoogglansoppervlakken uitsluitend met een zacht, schoon en vochtig stuk leer of een zacht, schone katoenen doek. Zeer kleine vuildeeltjes in de doeken kunnen krassen veroorzaken. In uitzonderlijke gevallen kan bij hardnekkige verontreinigingen ook een mild, niet-schurend huishoudelijk reinigingsmiddel gebruikt worden. Daarna vochtig afvegen en met leer droogwrijven.

Microvezeldoeken zijn niet geschikt voor de reiniging van gelakkeerde hoogglansvlakken.

Zie ook de individuele onderhoudsinstructies van de fabrikant.

Werkbladen in natuursteen

Er worden verschillende materialen gebruikt, neem daarom absoluut de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht.

Vet, olie en andere in de handel verkrijgbare vloeistoffen moeten meteen verwijderd worden, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten.

Werkbladen met minerale vulmiddelen

Er worden verschillende materialen gebruikt, neem daarom absoluut de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht. Vet, olie en andere in de handel verkrijgbare vloeistoffen moeten meteen verwijderd worden, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

на поверхность мебели ее нужно немедленно очистить. Если пятно уже высохло, в большинстве случаев его уже невозможно удалить полностью. С помощью агрессивных чистящих или абразивных средств поверхность полируется и остается заметное блестящее пятно.

Поверхности высокого глянца

Супер-глянцевые поверхности могут изготавливаться из различных материалов, поэтому ознакомьтесь с информацией изготовителя. Очищайте супер-глянцевые поверхности только мягким, чистым и влажным кусочком кожи или мягкой, чистой хлопчатобумажной тканью. Мельчайшие частицы грязи на тканях могут поцарапать супер-глянцевую поверхность. В исключительных случаях при сильном загрязнении можно использовать мягкое, неабразивное домашнее чистящее средство. После этого протереть влажной тряпкой и насухо вытереть кусочком кожи.

Салфетки из синтетических волокон не годятся для очистки супер-глянцевых поверхностей.

Обратите внимание на индивидуальные указания изготовителя, касающиеся ухода за мебелью.

Рабочие доски из натурального камня

Такие рабочие доски изготавливаются из различных материалов, поэтому обязательно учитывайте индивидуальную информацию изготовителя об изделии и указания по уходу за рабочей доской.

При попадании на поверхность жира, масла и прочих жидкостей, обычно имеющихся в продаже, их нужно немедленно удалить, чтобы не осталось постоянных пятен.

Рабочие доски из минеральных веществ

Такие рабочие доски изготавливаются из различных материалов, поэтому обязательно учитывайте индивидуальную информацию изготовителя об изделии и указания по уходу за рабочей доской. При попадании на поверхность жира, масла и прочих жидкостей, обычно имеющихся в продаже, их нужно немедленно удалить, чтобы не осталось постоянных пятен.

Pflegetipps

Glasflächen

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

Glaskeramikkochfelder

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 Rasierklingenschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Kunststoffspülen

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt, Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel. Achtung: nur bei Kunststoffspülen verwenden, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.

Emaillé

Zur Pflege von Emaillé-Oberflächen genügt ein handelsübliches Spülmittel.

Care tips

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 satinised glass surfaces, oily and greasy substances leave stains with a slight shadowing effect, these can however be removed with a glass cleaner.

Glass ceramic hobs

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 razor blade when still hot. In the event of sugar or ingredients containing sugar, the dirt must be removed immediately.

Plastic sinks

To clean plastic sinks, you can use ordinary washing up liquid or a non-abrasive household cleaning agent. More difficult to remove stains can be treated with dish washer cleaner, limescale stains are best removed with vinegar or a limescale remover. Caution: Only use on plastic sinks, these may cause damage to other plastic parts.

Enamel

Ordinary household washing up liquid is ideal for the care of enamel surfaces.

Conseils d'entretien

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 nettoyeurs 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 découpe, 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 satinées, des substances grasses et huileuses laissent des taches avec un léger effet d'ombre qui peuvent être supprimées à l'aide d'un nettoyeur de verre.

Plaque de cuisson en céramique de verre

Les salissures qui n'ont pas brûlé peuvent être supprimées à l'aide d'un chiffon humide sans nettoyeur supplémentaire. Les restes de métal des fonds de marmite, les taches calcaire et d'eau sont éliminées à l'aide d'un nettoyeur à l'acier fin ou d'un nettoyeur spécialisé de céramique de verre.

Les salissures qui ont brûlé sont éliminées le plus facilement à l'état chaud avec une lame de raoir. Pour du sucre ou des ingrédients sucrés, les salissures doivent être supprimées immédiatement.

Éviers en plastique

Pour le nettoyage d'éviers en plastique, vous pouvez utiliser les produits de vaisselle traditionnels ou des nettoyeurs ménagers non abrasifs. Les salissures tenaces sont traitées avec les nettoyeurs traditionnels de machine à laver; vous éliminez les taches de calcaire le plus facilement avec du vinaigre ou un détartrant. Attention: Utilisez ce type de produit uniquement pour des éviers en plastique, pour d'autres pièces en plastiques, des dommages peuvent survenir.

Email

Un liquide vaisselle habituel suffit pour l'entretien de surface en email.

Tips voor het gebruik

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 vermindering 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. Bij gesatineerde oppervlakken laten vet en oliehoudende substanties vlekken met licht schaduw effect achter, die echter met glasreiniger verwijderd kunnen worden.

Vitrokeramische kookzones

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 scheermessenschapper verwijderen. In geval van suiker of suikerhoudende ingrediënten moeten de verontreinigingen meteen verwijderd worden.

Kunststof aanrechten

Voor de reiniging van kunststof aanrechten kunt u in de handel verkrijgbare spoelmiddelen of niet-schuren de huishoudelijke reinigingsmiddelen gebruiken. Hardnekkige verontreinigingen worden met vaatwasreiniger behandeld, kalkvlekken kunt u het beste verwijderen met azijn of ontkalkingsmiddel. Let op: alleen gebruiken bij kunststof aanrechten, bij andere kunststof delen kan er schade ontstaan.

Email

Voor het onderhoud van oppervlakken in email is een in de handel verkrijgbaar spoelmiddel voldoende.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Стекланные поверхности

Прозрачное стекло может очищаться губкой или тряпкой с помощью мягкого чистящего средства или стеклоочистителя, обычного для домашней уборки. Избегайте неправильного обращения со стеклом, такого как трение, царапание и резка на стеклянной поверхности. Во избежание царапин используйте при резке разделочную доску. Для очистки сатинированных стеклянных поверхностей нельзя пользоваться чистящими средствами, содержащими силикон и кислоты. Вещества или продукты, содержащие жиры и масла, оставляют на сатинированных поверхностях пятна с легким теневым эффектом, которые, однако, можно удалить с помощью стеклоочистителя.

Конфорки из стеклокерамики

Непригоревшие загрязнения могут удаляться мокрой тряпкой без дополнительного использования чистящего средства. Следы металла от дна кастрюль, известковые пятна и пятна от воды можно удалять чистящим средством для нержавеющей стали или специальным очистителем для стеклокерамики.

Пригоревшие загрязнения лучше всего удалять в еще горячем состоянии с помощью скребка с лезвием для бритья. Если поверхность загрязнена сахаром или сахаросодержащими компонентами, их нужно удалять немедленно.

Пластмассовые мойки

Для очищения пластмассовых моек Вы можете пользоваться средствами для мытья посуды, обычно имеющимися в продаже, или неабразивными домашними чистящими средствами. Сильные загрязнения могут удаляться средством для очищения посудомоечных машин, известковые пятна лучше всего удалять уксусом или средством для удаления извести. Внимание: использовать только для очистки пластмассовых моек; при очистке других пластмассовых деталей могут возникнуть повреждения.

Эмаль Для ухода за эмалированными поверхностями достаточно средства для мытья посуды, обычно имеющегося в продаже.

Pflege tipps

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. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel 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 größeren Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, oder einen Glasreiniger oder Alupflegemittel verwenden.

Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernde Reinigungsmittel!

Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter sofern er aus Metall ist, regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus 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!

Care tips

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 washing up liquid or glass cleaner or an aluminium care product.

Do not use alkaline based or abrasive cleaning agents.

Extractor hoods

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

Conseils d'entretien

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 liquide vaisselle, un nettoyant de verre ou un produit d'entretien de l'aluminium.

N'utilisez pas de produit de nettoyage alcalin ou abrasif!

Hottes aspirantes

Au-delà du nettoyage habituel du boîtier, le filtre de graisse doit être nettoyé en machine à laver avec un liquide vaisselle ou dans la machine à laver. Les filtres de graisse 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

Tips voor het gebruik

Roestvrij staal

Voor het onderhoud is een in de handel verkrijgbaar spoelmiddel voldoende. Hardnekkige verontreinigingen en watervlekken worden met een aangewezen onderhoudsproduct voor roestvrij staal verwijderd. Vliegroeistevlekken 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 afwasmiddel, een glasreiniger of onderhoudsproducten voor aluminium gebruiken.

Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen!

Afzuigkappen

Naast de gebruikelijke reiniging van de behuizing moet de vetfilter voor zover hij uit metaal bestaat, regelmatig met spoelmiddelsop of in de afwasautomaat gereinigd worden. Vetfilters 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!

СОВЕТЫ ПО УХОДУ

Нержавеющая сталь

Для ухода достаточно средства для мытья посуды, обычно имеющегося в продаже. Сильные загрязнения и пятна от воды удаляются средством, специально предназначенным для ухода за изделиями из нержавеющей стали. Пятна ржавчины на поверхности могут быть устранены с помощью 10%-ной лимонной кислоты или полировального очистителя для металла, имеющегося в продаже. Как для полированных поверхностей, так и для поверхностей, обработанных щеткой, изготовители предлагают специальные средства для очистки и ухода.

Алюминий

Обычно Вы можете очистить алюминиевые поверхности влажной мягкой тряпкой без чистящих средств. Во избежание пятен от воды рекомендуется тщательно вытирать алюминиевые поверхности насухо. При сильных загрязнениях Вы можете использовать средство для мытья посуды, или стеклоочистителем, или средство для ухода за алюминиевыми поверхностями. Не пользуйтесь щелочными или абразивными чистящими средствами!

Кухонные вытяжки

Помимо обычного очищения корпуса фильтр вытяжки, если он металлический, нужно регулярно промывать вручную со средством для мытья посуды или в посудомоечной машине. Фильтры из войлока нужно менять. В рециркуляционных кухонных вытяжках фильтр с активным углем нужно менять каждые 3-6 месяцев.

Просим Вас также учитывать указания изготовителя!

Духовки

Внутренние поверхности духовки лучше всего очищать обычным средством для мытья посуды, пока духовка еще теплая и загрязнения не пригорели. При сильном загрязнении пользуйтесь средством, специально предназначенным для очистки духовок.

Просим Вас также учитывать указания изготовителя!

Pflege tipps

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. 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!

Care tips

Fridges

For hygienic reasons, your fridge should undergo a „general 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!

Zusammenfassung

Wie Sie sehen ist Küchenpflege kein Hexenwerk. Sie brauchen auch kein Arsenal von chemischen Keulen um Flecken auf den Leib zu rücken. In den meisten Fällen hilft wie beschrieben ein handelsüblicher milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. In den Gebrauchsanleitungen der Möbel-, Geräte- und Zubehörhersteller finden Sie weitere spezielle Informationen zur individuellen Pflege Ihrer Küche.

Entscheidend ist wie bei allen Verschmutzungen die schnelle Beseitigung der Flecken, dann werden Sie sehr lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.

Bei dieser Gebrauchsinformation der AMK und des BVDM 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. Wir erheben mit der Gebrauchsinformation keinen Anspruch auf Vollständigkeit, denn es kommen immer wieder neue Materialien auf den Markt, die hier noch nicht berücksichtigt werden konnten.

Bitte beachten Sie deshalb immer die Produktinformation sowie die Nutzungs- und Pflegehinweise der Hersteller ihrer Kücheneinrichtung!

Summary

As you can see, cleaning a kitchen doesn't require magic. You also do not need a wide range of chemical substances to take care of stains. In the majority of instances, the described ordinary mild household cleaner and a soft cloth or leather are sufficient. The operating instructions from your furniture, appliance and accessory manufacturers will contain additional special information regarding the care of the individual components of your kitchen.

The important thing to remember for all stains, is to eliminate them as quickly as possible. This will allow you to enjoy your new fitted kitchen for a long time.

This consumer information from AMK and the BVDM contains recommendations regarding the cleaning and care for kitchen furniture. These are based on laboratory tests and practical experience and correspond to the current technical state-of-the-art. If in doubt, test cleaning agents on a concealed area to see whether it will damage the surface. This consumer information document does not claim to be complete. New materials are constantly being introduced onto the market and will not have been taken into consideration here.

Thus, please always pay attention to the product information and use and care tips provided by the manufacturer of your kitchen furniture!

Conseils d'entretien	Tips voor het gebruik	СОВЕТЫ ПО УХОДУ
Réfrigérateur Pour des raison d'hygiène, nous vous conseillons d'effectuer un « nettoyage général » de votre réfrigérateur tous les 6 mois. Eteignez le réfrigérateur, faites 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	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!	Холодильники По гигиеническим причинам следует каждые 6 месяцев проводить «генеральную очистку» холодильника. Для этого отключите холодильник, дайте ему оттаять и выньте все ящики и поддоны. Для очищения пользуйтесь мягким чистящим средством и мягкой тряпкой. Просим Вас также учитывать указания изготовителя!
Résumé	Samenvatting	Заключение
Comme vous le voyez, entretenir votre cuisine n'est pas si compliqué. Vous n'avez pas besoin d'un attirail de produits chimiques pour vaincre les taches. Dans la plupart des cas, un nettoyant ménager habituel doux et un chiffon ou un cuir souple suffisent. Dans les modes d'emploi des fabricants de meubles, d'appareils et d'accessoires, vous trouvez d'autres informations spéciales pour l'entretien individuel de votre cuisine. Comme pour toutes les salissures, l'élimination rapide des taches est décisive - ainsi, vous profiterez très longtemps de votre cuisine intégrée. Pour ces informations consommateur de AMK et du BVDM, il s'agit de recommandations de nettoyage et d'entretien de meubles de cuisine. Ces informations sont basées sur des essais en laboratoire et des expériences pratiques; elles correspondent au statut actuel de la technique. En cas de doute, nous vous conseillons de vérifier dans un endroit peu visible si le produit de nettoyage que vous avez utilisé attaque la surface. Ces informations consommateur ne prétendent pas être exhaustives; de nouveaux matériaux font sans cesse leur apparition sur le marché et nous ne pouvons pas les prendre en compte ici! Veuillez donc respecter toujours les informations produit et les recommandations d'utilisation et d'entretien des fabricants de votre cuisine!	Zoals u ziet, is het onderhoud van de keuken geen heksenwerk. U hebt ook geen arsenaal van chemische producten nodig om zich vlekken op de hals te halen. In de meeste gevallen helpt, zoals beschreven, een in de handel verkrijgbaar mild huishoudelijk reinigingsmiddel en een zachte doek of een stuk leer. In de gebruiksaanwijzingen van de fabrikanten van meubels, apparatuur en accessoires vindt u verdere speciale informatie over het individuele onderhoud van uw keuken. Net als bij alle verontreinigingen is het beslissend de vlekken snel te verwijderen, dan beleeft u nog heel lang vreugde aan uw nieuwe inbouwkeuken. Bij deze gebruikersinformatie van de AMK en de BVDM gaat het om aanbevelingen voor de reiniging en het onderhoud van keukenmeubels. Deze zijn gebaseerd op laboratoriumproeven en ervaringen uit de praktijk, en komen overeen met de huidige stand van de techniek. In geval van twijfel kunt u op een onopvallende plek controleren of het door u gebruikte reinigingsmiddel het oppervlak aantast. Wij doen met deze gebruikersinformatie geen aanspraak gelden op volledigheid, want er komen steeds weer nieuwe materialen op de markt, waar hier nog geen rekening mee kon worden gehouden. Neem daarom altijd de productinformatie alsmede de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen van de fabrikant van uw keukeninrichting in acht!	Как видите, уход за кухней не требует никакого колдовства. И для этого Вам не нужен арсенал химических средств, чтобы бороться с пятнами. В большинстве случаев, как описано выше, достаточно обычного мягкого моющего средства и мягкой тряпки или кусочка кожи. В инструкциях изготовителей мебели, техники и оборудования для кухни Вы найдете дальнейшую специальную информацию для индивидуального ухода за Вашей кухней. В случае любого загрязнения важно быстро удалять пятна. Тогда Ваша встроенная кухня будет радовать Вас очень долго. Эта информация для пользователей, составленная Рабочим сообществом «Современная кухня» и Федеральным обществом германской торговли мебелью, кухнями и предметами обстановки, представляет собой рекомендации по очистке и уходу за кухонной мебелью. Она основана на лабораторных экспериментах и практическом опыте и соответствует актуальному уровню развития техники. В случае сомнений Вам следует проверить в незаметном месте, не повреждает ли используемое Вами чистящее средство поверхность мебели. Наша информация для потребителей не претендует на полноту, поскольку на рынке появляются все новые и новые материалы, которые мы не могли упомянуть в данной инструкции. Поэтому просим Вас всегда учитывать информацию изготовителей об изделиях, а также указания по пользованию и уходу за кухонной мебелью и оборудованием!

Impressum und rechtliche Hinweise



Imprint and legal notes | Editorial et mentions juridiques | Impressum
en wettelijke informatie | Выходные данные и правовые положения

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100, Telefax: +49 (0) 621 85 06 101, E-Mail: info@amk.de, www.amk.de

Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM)

im Bundesverband Wohnen und Büro e.V.

Frangenheimstraße 6, 50931 Köln, Germany

Telefon: +49 (0) 221 94 08 350, Telefax: +49 (0) 221 94 08 390