

Pflegeanleitung

Care instructions (GB)
Onderhoudsinstructies (NL)
Conseils d‘entretien (F)
Instrucciones de cuidado (ES)
Инструкция по уходу (RU)

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf einer neuen Küche entschieden haben!

Jede Küche wird Tag für Tag stark beansprucht. Damit der einwandfreie Zustand der verwendeten Materialien lange Jahre bestehen bleibt möchten wir Sie bitten, die in dieser Anleitung aufgelisteten Punkte zu beachten.

Der tägliche Gebrauch Ihrer Küchenmöbel sowie der direkte Kontakt mit Lebensmitteln setzt eine einwandfreie Sauberkeit voraus. Diese sollte wiederum niemals im Konflikt mit der richtigen Pflege Ihrer Küchenmöbel stehen.

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit und lesen Sie diese Pflegeanleitung vor der ersten Benutzung Ihrer Küche genau durch, damit Sie viele Jahre Freude an Ihrer Küche haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude in und mit Ihrer neuen Küche.

Die Montage der Küche sowie die Installation von Sanitär- und Elektroinstallationen sollte nur von entsprechend geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Bitte überprüfen Sie vor Beginn der Montage, ob alle notwendigen Sanitär- und Elektroanschlüsse vorhanden sind.

Vor Bohrarbeiten sollte geprüft werden, dass keine Leitungen für Wasser, Gas oder Strom beschädigt werden können. Reklamationen infolge nicht fachgerechter Montage werden nicht anerkannt.

Aufgrund der Vielzahl an unterschiedlichen Baugruppen können wir hinsichtlich der Vollständigkeit dieser Anleitung keine Garantie übernehmen. Beachten Sie zusätzlich zu dieser Anleitung die den jeweiligen Baugruppen (Spülen, Beleuchtung, Elektrogeräte etc.) hinzugefügten Anweisungen.

Für Sachbeschädigungen und/oder Schäden an Personen im Zuge mangelhafter bzw. nicht vollständiger Montagen können keine Ansprüche geltend gemacht werden.

Installationen

✳ Keine Installation hinter Gasherden, Geschirrspülern und Waschautomaten. Gasanschlüsse müssen im Nachbarschrank frei zugänglich installiert sein.

Schutzkontaktsteckdose 220-240 V

2 Schutzkontaktsteckdosen 220-240 V

Herdanschlussdose 220-380 V, WS 10 kW je nach Gerätetyp

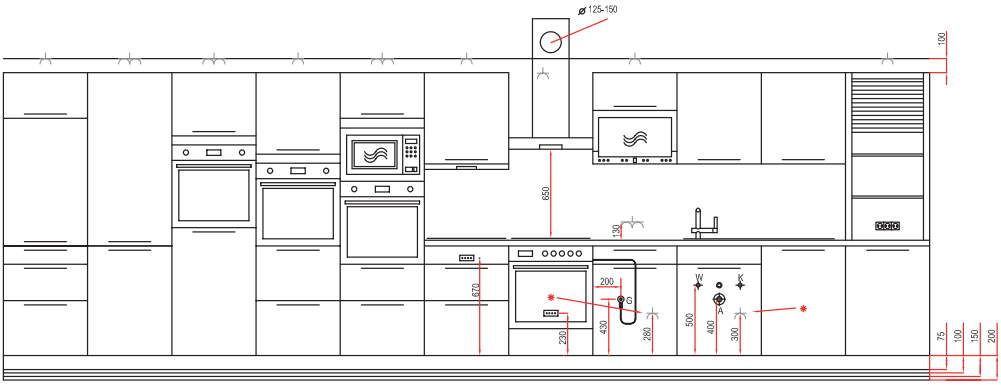
G Gasanschluss (Gasanschlüsse müssen im Nachbarschrank frei zugänglich installiert sein)

K Kaltwasserzulauf

W Warmwasserzulauf

A Wasserablauf

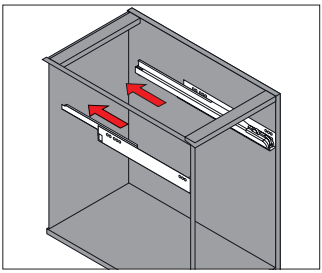
Absperrventil für Geschirrspüler

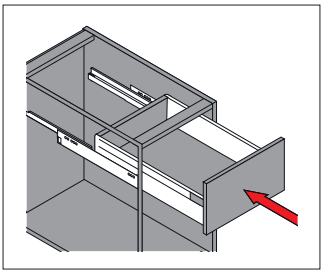


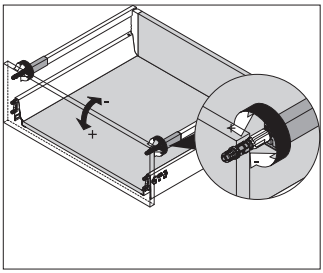
„Do it yourself“ Montage

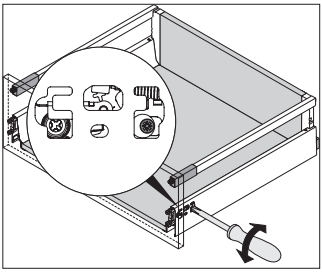
Einhängen und Einstellen von Schubkästen & Auszügen

Schubkästen/Auszüge von oben nach unten einhängen. Dazu die Schubkästen/Auszüge auf die Laufschienen aufsetzen und bis zur hörbaren Arretierung vorsichtig einschieben. Kontrollieren Sie den festen Sitz der Schubkästen/Auszüge.
Die Justierung sollte generell mit einem Handschraubendreher erfolgen. Seitlich +/- 1 mm, Höhe +/- 2 mm.
Das Drehen der Relingstange bei Auszügen verändert den Neigungswinkel der Front. Drehen nach links: Front neigt sich nach innen. Drehen nach rechts: Front neigt sich nach außen.





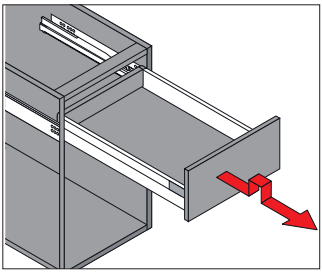


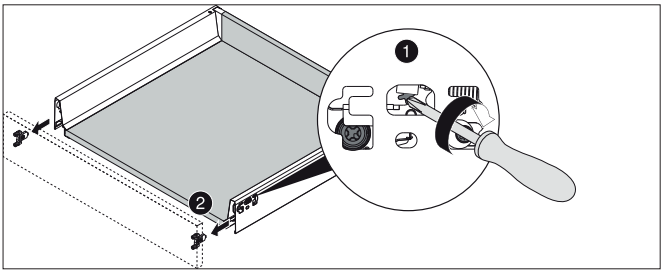


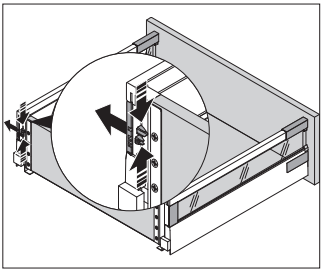
„Do it yourself“ Montage

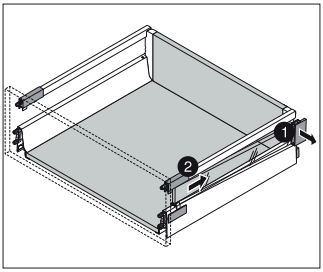
Demontage von Schubkästen & Auszügen

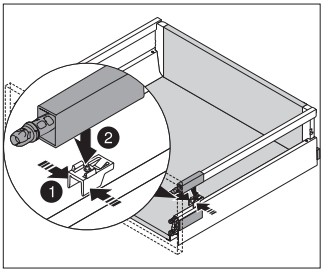
Schubkästen und Auszüge von unten nach oben entnehmen. Dazu den Schubkasten bzw. Auszug seitlich mit beiden Händen greifen und bis zum Anschlag nach vorn ziehen. Nach leichtem Anheben des vorderen Schubkasten-/Auszugteils ist die Entnahme möglich. Entnommene Schubkästen/Auszüge nicht stapeln, da es so zu Beschädigungen kommen kann. Stellen Sie die entnommenen Teile nebeneinander auf einer Decke bzw. Pappe ab.







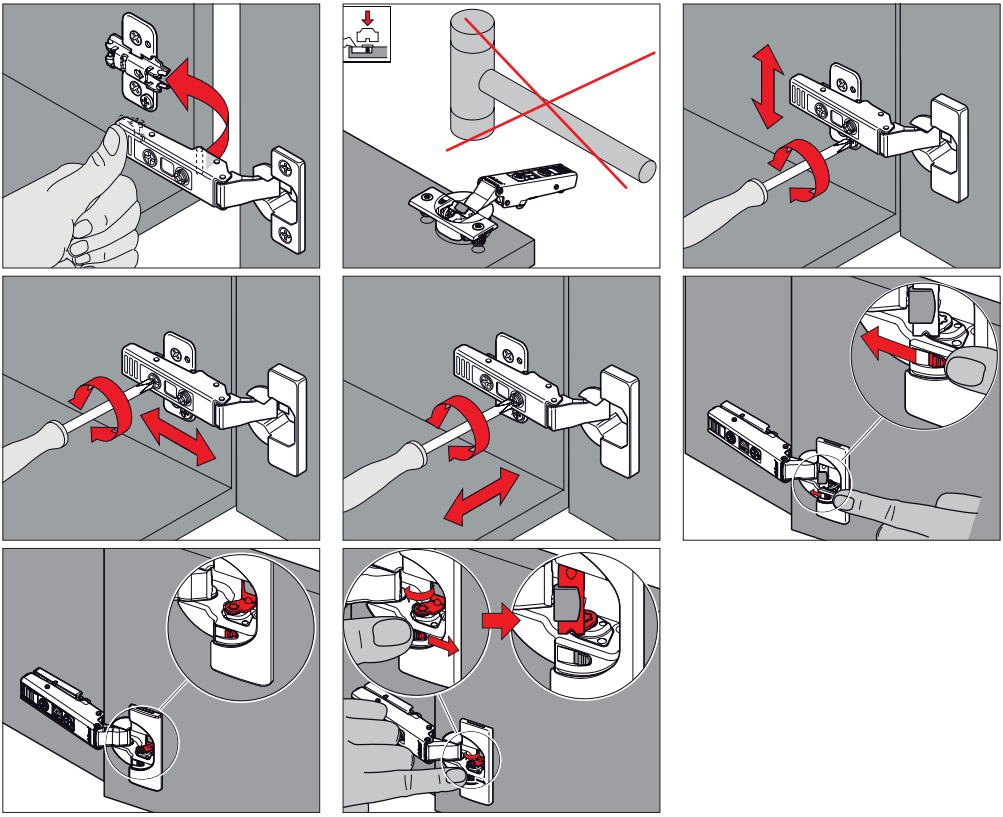




„Do it yourself“ Montage

Türen

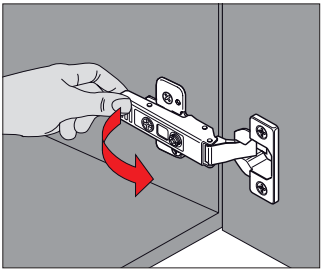
Scharniere von oben nach unten einhängen. Dazu das Scharnier von vorne in die Montageplatte einhängen und durch leichten Druck hörbar einrasten lassen. Kontrollieren Sie den festen Sitz der Scharniere. Den Scharniertopf nicht mit dem Hammer in die Bohrung der Front einschlagen. Die Justierung sollte generell mit einem Handschraubendreher erfolgen. Höhe +/- 2 mm , Seitlich +/- 2 mm, Tiefe +3 mm / -2 mm. Bei Schränken mit Mittelpfosten erfolgt die Höhenregulierung an der mit der Korpusseite verschraubten Montageplatte. Bei Scharnieren mit integrierter Dämpfung (Mehrpreispflichtige Scharniere!) kann auf Wunsch hin die Dämpfung deaktiviert werden. Legen Sie dazu die Entriegelungstaste am Scharnier um und Schließen Sie die Tür. Ein erneutes Verstellen der Entriegelungstaste aktiviert die Dämpfung.



„Do it yourself“ Montage

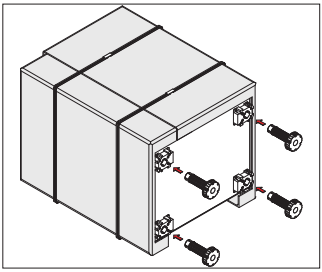
Demontage von Türen

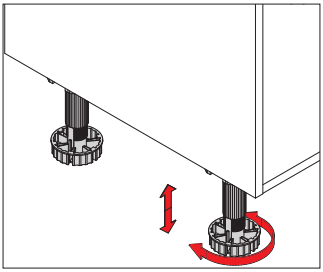
Scharniere von unten nach oben lösen. Dazu die Tür gut festhalten und die Entriegelungstaste am hinteren Ende des Scharniers drücken.

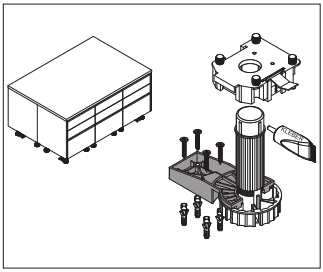


Sockelfüße

Legen Sie den Unterschrank vorsichtig auf die Seite ohne die Verpackung zu entfernen und setzen Sie die Sockelfüße in die Sockeladapter an der Schrankunterseite ein. Durch drehen am Sockelfuß können mögliche Unebenheiten ausgeglichen werden (-15 bis +20 mm). Bei Insellösungen ist der Einsatz von Kippsicherungen zwingend erforderlich. Dazu muss der Sockelfuß mit dem Adapter verklebt werden.
Der benötigte Kleber liegt der Kippsicherung bei. Legen Sie die Kippsicherung auf den Sockelfuß und verschrauben Sie diese in den Fußboden, sofern dieser über keine Fußbodenheizung verfügt.



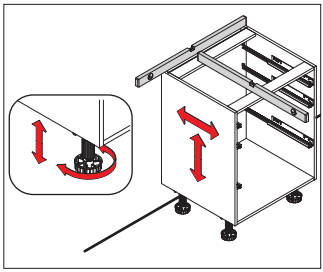


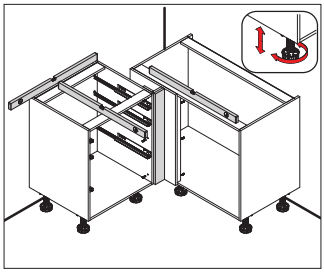


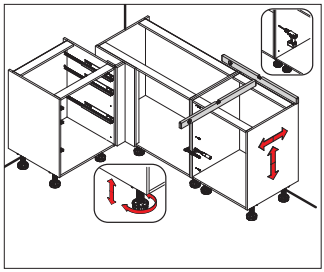
„Do it yourself“ Montage

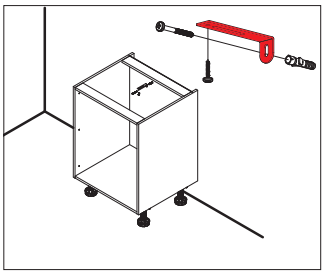
Unterschränke

Schränke einzeln montieren und ausrichten. Bei Winkelküchen mit der Ecklösung beginnen. Ansonsten an der höchsten Stelle in der Küche beginnen. Zur zusätzlichen Aussteifung möglichst alle Korpusse miteinander verschrauben. Dazu die Korpusse mit Zwingen fixieren und mit Linsenkopfschrauben (max. Ø 3,5 x 30 mm) verbinden. In die freien Bohrungen an der hinteren oberen Ecke der Schrankseite die Kunststoffwinkel zur Befestigung der Arbeitsplatten einsetzen. Einzeln stehende Schränke müssen mit einer Kippsicherung im Mauerwerk sowie Inselllösungen mit einer Kippsicherung im Fußboden gesichert werden.
Bei Schränken mit Mittelpfosten sollte auf der Rückseite des Mittelpfostens der mitgelieferte Bodenträger eingesetzt werden, um ein Durchbiegen des Einlegebodens zu vermeiden. Jede Bohrung sollte jeweils mit einem Bodenträger versehen werden um ein Kippen des Einlegebodens zu vermeiden. Der Bodenträger mit Zapfen verhindert das Rausrutschen des Einlegebodens und wird in die vorderen Bohrungen gesteckt.





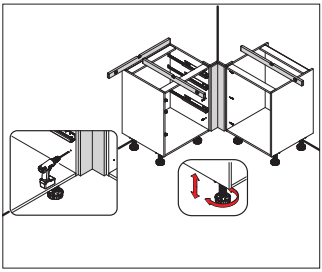


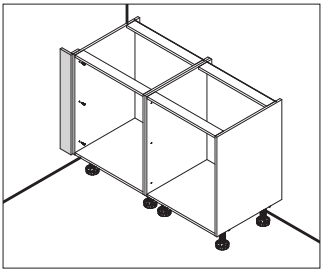


„Do it yourself“ Montage

Eck-/Frontpassstück

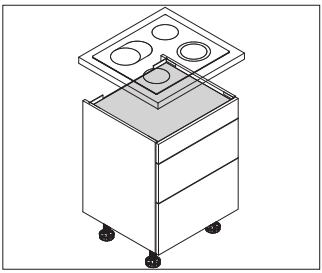
Vor dem Zusammenschrauben des Passstücks die im Montagekarton mitgelieferten selbstklebenden Türpuffer als Distanzausgleich zwischen Front- und Korpusmaterial anbringen. Die Verschraubung von Korpus- und Frontmaterial sollte möglichst nahe an den Distanzplättchen liegen um ein Verziehen des Materials zu vermeiden. Die Trägerplatte des Passstücks muss bündig mit der Korpusvorderkante des angrenzenden Schranks abschließen. Die Front des Passstücks sowie des angrenzenden Schranks müssen eine ebene Fläche ergeben. An der Ober- und Unterkante muss das Passstück bündig mit der angrenzenden Front abschließen. Seitlich sollte eine Distanz von 2 mm zur Front bzw. Wand eingehalten werden. Verschrauben Sie das Passstück durch den Schrankkorpus. Entsprechende Linsenkopfschrauben liegen dem Montagekarton bei. Bei einem angrenzenden Einbaugerät dürfen die Schrauben nicht in das Gerät geschraubt werden.

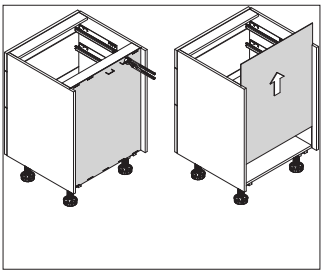


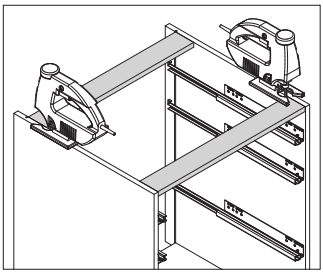


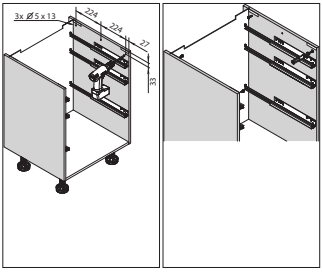
Hitzeschutzboden für Induktionskochfeld

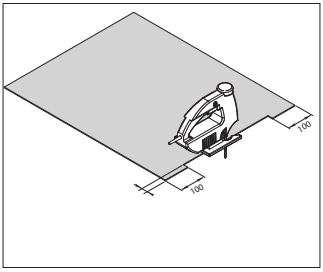
Entfernen Sie vorsichtig die Schrankrückwand. Diese muss später wieder eingesetzt werden. Sowohl die vordere als auch die hintere Traverleiste sollten möglichst nahe, jedoch nicht direkt (um Beschädigungen am Korpus zu vermeiden) an der Korpusinnenseite mit Hilfe einer Säge entfernt werden. Überstehende Reste müssen mit einem Stecheisen entfernt werden. Versiegeln Sie die Schnittkanten sorgfältig mit wasserfestem Holzleim der Klasse D3 gegen Feuchtigkeit. Markieren Sie die Position der Schrauben auf denen der Hitzeschutzboden aufliegt und bohren Sie diese Löcher vor. Drehen Sie anschließend die mitgelieferten Schrauben in die vorgebohrten Löcher ein. Die Schrauben dürfen nicht vollständig eingedreht werden sondern müssen ca. 2 mm aus dem Korpus hervorstehen. Entfernen Sie Teile der Rückwand mit Hilfe der Stichsäge. Setzen Sie die Rückwand wieder ein und verschrauben Sie den Hitzeschutzboden mit dem Korpus. Grundsätzlich sind die Einbauvorschriften des Geräteherstellers zu beachten.

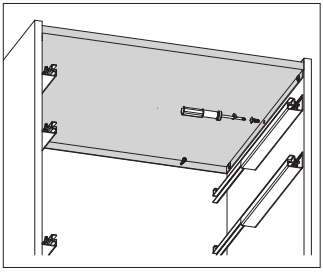








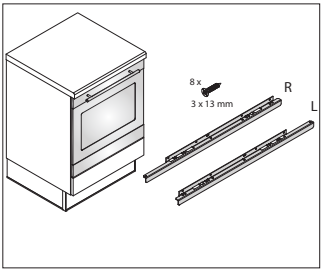


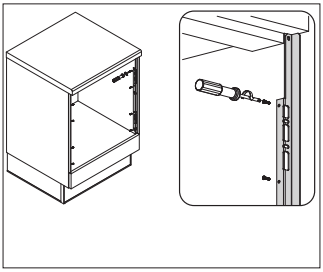


„Do it yourself“ Montage

Hitzeschutzleisten

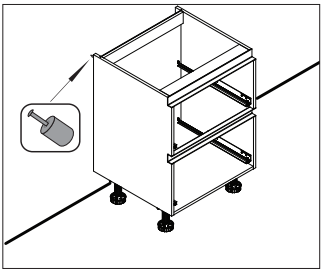
Die Leisten auf der linken und rechten Seite mittels der mitgelieferten Schrauben in den Korpus verschrauben. Anschließend das Gerät einschieben und laut Herstellerangaben am Korpus befestigen.

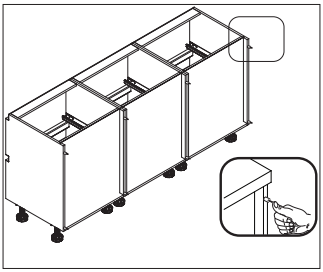


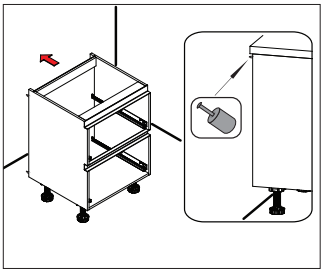


Abstandshalter für grifflose Planungen

Abstandshalter kommen nur bei Unter- und Seitenschränken in grifflosen Küchen zum Einsatz.
Befestigen Sie die Abstandshalter (Tiefe 15 mm) mit einem Hammer an der Korpushinterkante. Achten Sie auf einen Mindestabstand zur Korpusoberkante von mindestens 20 mm (Mitte Abstandshalter).







Allgemeine Pflegehinweise

Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z. B. flüssige Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.

Seien Sie sparsam im Umgang mit Wasser bei der Pflege, da zuviel Wasser zum Aufquellen der Werkstoffe führen kann.

Verwenden Sie am Besten ein weiches, fusselfreies Tuch oder Leder, welches Sie mit einer 1%igen Seifenlösung benetzen. Achten Sie auf die völlige Sauberkeit des verwendeten Tuchs/Leders. Bereits kleinste Rückstände können die empfindlichen Oberflächen beschädigen.

Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben.

Verwenden Sie auf keinen Fall lösungsmittel- oder alkoholhaltige Reiniger, säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/ Essigreiniger), Nitro- oder Kunstharzverdünnungen, gefärbte Reiniger, Polituren, Wachse, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, Mikrofasertücher, Dampfreiniger, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Alle in der Küche verwendeten Materialien wurden für den Einsatz in geregeltem Raumklima entwickelt und sollten optimalerweise einer relativen Luftfeuchtigkeit von 45-70 % bei 18-22° C ausgesetzt werden. Holz arbeitet! Minimale Verzüge oder Verwerfungen sind ein Zeichen für Abweichungen der optimalen Raumklimawerte und stellen keinen Materialfehler dar (z. B. zu intensives Heizen kann zu Trocknungsrissen und zu schwaches Heizen zum Aufquellen führen). Diese für Holzwerkstoffe üblichen Verzüge sind abhängig von den Schwankungen der Raumtemperatur und der Luftfeuchtigkeit in der aktuellen Umgebung.

Fast alles, was neu ist, hat einen Eigengeruch. Dazu gehören ganz besonders auch Möbel und Lacke. Auch unsere hochwertigen Echtlackprogramme besitzen diese Eigenschaft, die zugleich die Echtheit unserer Lackfronten signalisiert. Erst wenn die von uns aufgebrachte Schutzfolie nach der Küchenmontage entfernt werden, beginnt der Auslüftungsprozess. Abhängig von raumklimatischen Umständen oder entsprechend der Häufigkeit, wie oft ein Schrank geöffnet wird, kann die Wahrnehmung des Lackgeruchs unterschiedlich lange dauern. Dieser wird stetig weniger.



Matte Kunststoffoberflächen

Kunststoffbeschichtete Fronten lassen sich mit den haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel) problemlos reinigen. Die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnen und mit einem sauberen Tuch auftragen. Nach der Reinigung gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben. Zu starkes Reiben auf Mattoberflächen verursacht Glanzstellen.

Achtung!

Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.

Seidenmatte Oberflächen

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z. B. flüssige Neutralseife), die in ihrer Produktinformatiion ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind. Entfernen Sie Verschmutzungen schnellst möglich und lassen Sie diese keinesfalls eintrocknen. Vor allem Substanzen mit einem hohen Farbstoffanteil (Kaffe, Tee, Saucen, Gemüse, Rotwein) lassen sich nach dem Eintrocknen nicht mehr vollständig entfernen. Für hartnäckige und eventuell schon eingetrocknete Fettablagerungen verwenden Sie handwarmes Wasser mit einer 30%igen Seifenlösung.

Achtung!

Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.

Glänzende/hochglänzende Oberflächen

Glänzende/hochglänzende Oberflächen zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglchkeiten aus. Damit die Oberflächen während des Fertigungsprozesses in unserem Unternehmen sowie bei der Auslieferung keinen Schaden nehmen, werden diese mit einer PE-Schutzfolie überzogen. Diese darf erst im letzten Montageschritt entfernt werden (vor Montage der Griffe). Nach dem Entfernen der Schutzfolie ist die Oberfläche noch sehr empfindlich und erreicht erst nach einigen Tagen (bis zu einer Woche) ihre vollständige Aushärtung. **Bis zur Aushärtung empfehlen wir, die noch empfindlichen Oberflächen zu schonen und mechanische Beanspruchungen zu vermeiden. Hierzu gehören auch intensive Reinigungsversuche.**

Die Reinigung hochglänzender Oberflächen erfolgt ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch.

Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben.

Achtung!

Zur Reinigung keine Flüssigreiniger, Alkohol oder Lösungsmittel benutzen. Keine Schleifschwämme oder ähnliches verwenden.

Glasoberflächen

In der Regel genügt es, die Glasfläche mit lauwarmem Wasser und etwas flüssiger Neutralseife (ca. 1%) zu reinigen. Bei nartnäckigeren Verschmutzungen sowie fett- und ölhaltigen Substanzen verwenden Sie zusätzlich einen handelsüblichen Glasreiniger. Verwenden Sie am besten ein weiches, fusselfreies Tuch, ein Leder oder einen weichen Schwamm. Auch Mikrofasertücher eignen sich zur Reinigung. Ein Baumwolltuch empfehlen wir nicht. Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben. Bei satinierten Glasoberflächen sollten keine silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Ebenso sollten keine stark eingefärbten Reiniger verwendet werden.

Arbeitsplatten mit Kunststoffoberfläche

Die Oberfläche sollte niemals mit scheuernden Mitteln gereinigt werden. Auch das Schneiden direkt auf der Arbeitsplatte sowie das Abstellen heißer Töpfe und Pfannen verursacht irreparable Schäden. Verwenden Sie daher generell Schneidbretter und Topfuntersetzer. Verwenden Sie zur Pflege ein weiches Tuch, Leder, einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch. Nach der Reinigung gründlich trockenreiben. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang der Fugen, Kanten sowie an Kochfeld- und Spülenausschnitten.
Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren. Sollten Sie dringend etwas brauchen: Geschirrspülertür vollständig öffnen, Gegenstand entnehmen und Geschirrspüler wieder ganz verschließen (nicht nur anlehnen!).
Das Bewegen von Gegenständen mit rauer Unterseite (Untertassen, Teller etc.) kann auf den Arbeitsplattenoberflächen zu sichtbaren Schäden führen.

Griffe, Griffleisten, Knöpfe

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihren Griffen haben, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:
Verwenden Sie für die Pflege und Reinigung der Griffe keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel. Säurehaltige Reinigungsmittel sind z. B. Essigreiniger, reiniger mit Zitruskraft, Kalkentferner. Scheuernde Reinigungsmittel sind z. B. Scheuermilch, Edelstahlpolituren, Mikrofasertücher. Diese Reinigungsmittel schaden der Oberfläche nachhaltig und sorgen dafür, dass es zu nicht entfernbaren Flecken und/oder zur Beschädigung der Lackoberfläche bis hin zur Ablösung kommt. Auch alkoholhaltige Reiniger können bei einigen Oberflächen Schäden hervorrufen.
Reinigen Sie die Griffe nur mit einem weichen feuchten Tuch, bei fettigen Verunreinigungen mit warmer Seifenlauge. Anschließendes trocknen mit einem weichen Tuch verhindert Wasserflecken. Vermeiden Sie auch mechanische Beschädigungen durch harte Gegenstände wie z. B. Fingerringe, Töpfe u. ä.!

Scharniere an Drehtüren, Schubkästen & Auszügen

Scharniere an Drehtüren, Schubkästen und Auszügen sind wartungsfrei und benötigen keine besondere Pflege.

Laufflächen an Apothekerschränken etc.

Diese sind wartungsfrei und benötigen in der regel keine besondere Pflege und dürfen niemals geölt werden.
Sollte sich der Schrank schwerfällig öffnen oder nicht mehr vollständig schließen lassen, kann dies an einer Verunreinigung der Laufflächen, Rollflächen und Rollen liegen. In einem solchen Fall darf niemals ein Schmiermittel wie Öl, fett oder Silikonspray verwendet werden. Um die Verunreinigung zu beseitigen reicht es, sämtliche Laufflächen, Rollflächen und Rollen mit einem sauberen und trockenen Tuch sorgfältig zu säubern.

Einbauspülen, Mischbatterien und Herdmulden

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken mit handelsüblichen Pflegemitteln entfernen. Flugrost bei Edelstahl entfernen Sie am besten mit einem handelsüblichen Metallpolish-Reiniger. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.
Verwenden Sie auf keinen Fall säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Hersteller.

Besteckeinsätze

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger. Für eine vereinfachte Reinigung können die Besteckeinsätze aus den Schubkästen herausgenommen werden. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.
Verwenden Sie auf keinen Fall säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Hersteller, da teilweise die Einsätze auch spülmaschinenfest sind.

Kochfelder

Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich, da sich diese sonst beim nächsten Einschalten festbrennen. Sollte das Kochfeld noch heiß sein, verwenden Sie einen Ceranfeldschaber.
Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder, einen weichen Schwamm oder einen Ceranfeldschaber sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger oder vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger. Hartnäckige Verschmutzungen, die durch Wasser, Kalk oder Topfabrieb verursacht wurden, entfernen Sie mit vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger.
Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Gerätehersteller. Diese liegen den Elektrogeräten bei.

Elektrogeräte

Jedem Elektrogerät liegt eine gesonderte Bedienungs- und Pflegeanleitung des Geräteherstellers bei. Bitte halten Sie sich an die in dieser Herstelleranleitung beschriebenen Anweisungen.
Beachten Sie bitte auch die Punkte „Tipps zur Nutzung“.

Belastbarkeiten

Die folgenden Angaben legen eine auf die Fläche gleichmäßig ausgeübte Belastung zugrunde. Punktuelle Krafteinwirkungen müssen wesentlich geringer sein. Grundsätzlich wird ein bestimmungsgemäßer Gebrauch unterstellt.

- Einlegeboden: max. 50 kg pro m²
- Schrankaufhängung: 184 kg gesamt / 92 kg pro Seite
- Schubkasten: max. 30 kg, ab Korpusbreite 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Auszug: max. 30 kg, ab Korpusbreite 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Eckunterschrank “Le Mans”: max. 25 kg pro Etage
- Eckunterschrank “Space Corner”: max. 50 kg
- Vorratsschrank mit Schwenkauszug: max. 15 kg pro Boden
- waagerechte Holzstellflächen: max. 50 kg pro m²
- beleuchtete Glasborde, Tiefe 200 mm
  Breite 600 mm: max. 2,0 kg pro 100 mm
  Breite 900 mm: max. 1,5 kg pro 100 mm
  Breite 1200 mm: max. 1,0 kg pro 100 mm

Arbeitsplatten

Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte sondern verwenden Sie ein Schneidbrett.
Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb Kratzer entstehen.

Backofen

Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentür. Solange Sie die Kante noch mit der Fingerkuppe berühren können, ist die Temperatur kleiner als etwa 70° C und die Wärmeabgabe in Ordnung. Wenn nicht, muss der Backofen auf Dichtigkeit der Backofentür durch Ihren Kundendienst überprüft werden. Ansonsten können irreparable Schäden an den daneben stehenden Schränken nicht ausgeschlossen werden.

Be- & Entlüftung

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Be- und Entlüftung der Küche. Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit die warmen Dämpfe (Wrasen, Schwaden) nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen.

Dunstabzug

Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug. Schalten Sei den Dunstabzug vor dem Kochen auf einer angemessenen Leistungsstufe ein und berücksichtigen Sie nach dem Kochen den Nachlauf. Reiben Sie auftretenden Dampfbeschlag 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.

Feuchtigkeit/Luftfeuchtigkeit

Vermeiden Sie überschwappendes Wasser. Legen Sie keine feuchten Handtücher oder Putzlappen zum Trocknen auf die Arbeitsplatten. Achten Sie auf eine relative Luftfeuchtigkeit von mindestens 45 %.

Geschirrspüler

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren. Sollten Sie dringend etwas brauchen: Geschirrspülertür vollständig öffnen, Gegenstand entnehmen und Geschirrspüler wieder ganz verschließen (nicht nur anlehnen!).

Hitze

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

Kühlschrank

Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung stattfindet und damit überlaufendes Kondenswasser den Schrank nicht beschädigen kann.
Weitere Informtionen dazu finden Sie in der Gerätebeschreibung.

Porzellan/Steingut

Die Unterseite der Materialien sind in der Regel sehr rau und können zu irreparablen Schäden an Arbeitsplatten führen. Vermeiden Sie deshalb das Schieben dieser Gegenstände auf den Arbeitsplatten.

Wasserdampf

Stellen Sie die Kaffeemaschine, Wasserkocher, Eierkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke.
Dies kann Beschädigungen der Möbel verursachen. Deshalb: Dampfbeschlag am besten sofort trocken wischen, verschüttetes Wasser aufwischen. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.

GS-Prüfsiegel

Unsere aktuellen Schranktypen wurden einer Sicherheitsprüfung unterzogen, wonach alle Schranktypen das GS-Prüfsiegel (geprüfte Sicherheit) erhielten.

Qualität

Als zertifizierter Küchenmöbelhersteller achten wir nicht nur auf gute Qualität, sondern auch auf schadstoffarme und umweltverträgliche Materialien.

Schadstoffgeprüft

Schadstoffbelastungen im Wohnumfeld und in der Raumluft können die Gesundheit gefährden. Unsere Produkte wurden vom TÜV Rheinland geprüft und mit der Unbedenklichkeitsbescheinigung nach RAL-GZ 430/2 ausgezeichnet.

Umwelt

Unsere Holzwerkstoffe stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft, werden emissionsarm produziert und weiterverarbeitet und sind gesundheitlich unbedenklich.

Die Geschäftsführung und das gesamte Team unseres Unternehmens setzen sich zum Ziel, für zukünftige Generationen eine intakte Umwelt zu erhalten.

Recycling

RKT Recycling Kontor Transportverpackungen
Mit RKT, Gesellschaft für Kreislaufwirtschaftssysteme in Deutschland GmbH & Co. KG, ist ein Entsorgungsvertrag abgeschlossen worden. Hiermit ist gewährleistet, dass erfasste Verpackungen stofflich verarbeitet und alle Anforderungen der Verpackungsverordnung erfüllt werden.

Holzleim (Beanspruchungsklassen)

Die Beanspruchungsklasse wird meist auf der Verpackung angegeben. Die reine Bezeichnung „wasserfest“ ist dabei oft irreführend, da sie nichts über den möglichen Grad der Beanspruchung aussagt.
Klasse D1: für Verklebungen von getrockneten Hölzern (Feuchte < 15 %) im Innenbereich.
Klasse D2: für Verklebungen im Innenbereich bei kurzfristiger Kondenswasserbeanspruchung
Klasse D3: für Verklebungen im Innenbereich bei gelegentlicher Wassereinwirkung (z. B. Küchen- und Badmöbel) und Verklebungen im Außenbereich ohne Bewitterung.
Klasse D4: für Verklebungen im Außenbereich bei Bewitterung (Oberflächenschutz durch Lackierung vorausgesetzt) oder für Verklebungen im Innenbereich, die häufiger Wasser ausgesetzt sind.

Dear Customer,

Congratulations on choosing your new kitchen.

So that the materials used remain in perfect condition and continue to give pleasure for many years to come, please note the points listed in this instruction manual.

Perfect hygiene and cleanliness are essential for everyday use of your kitchen furniture and the direct contact with foods. However, that should never conflict with the proper care required by your kitchen furniture.

Yet before using your kitchen for the first time, please take a moment and read these directions for use and care, so that you can enjoy your kitchen for many years.

We wish you every pleasure in and with your new kitchen.

Only properly qualified persons should be allowed to fit the kitchen and install the sanitary and electrical appliances. Before starting the installation work, check that all the required sanitary and electrical connections are present.

Before drilling any holes, check that water pipes, gas lines and cables cannot be damaged in the process. Complaints due to incorrect assembly and installation will not be accepted.

In view of the large number of different modules, we cannot guarantee that the instructions given here are complete. Note the instructions enclosed with the respective modules (sinks, lighting, electrical appliances, etc.) in addition to those in this manual.

Claims cannot be asserted for property damage and/or bodily injury in conjunction with defective or incomplete assembly and installation.

Installations

✳ Not to be installed behind gas cookers, dishwashers and washing machines. Gas connections must be freely accessible in the adjacent unit.

Earthed socket outlet 220-240 V

2 earthed socket outlets 220-240 V

Cooker connector box 220-380 V~, WS 10 kW depending on type of appliance

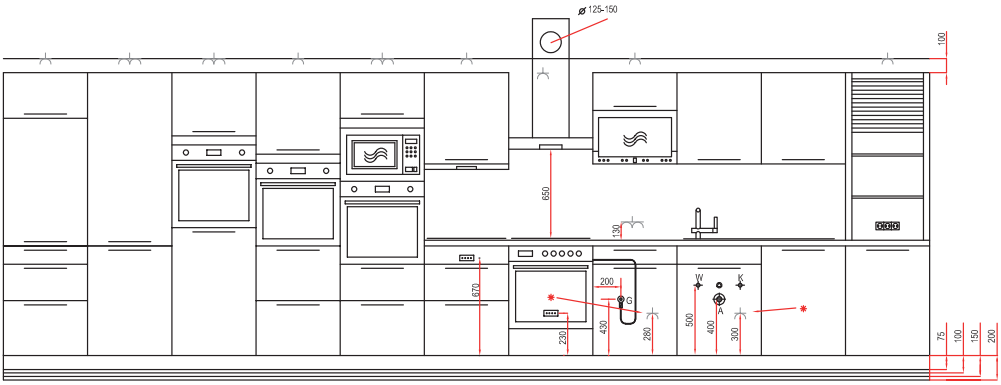
G Gas connection (gas connections must be freely accessible in the adjacent unit)

K Cold water inlet

W Hot water inlet

A Water drain

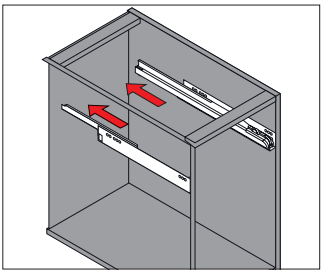
Shutoff valve for dishwasher

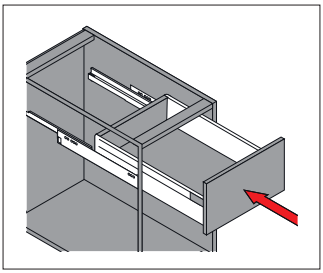


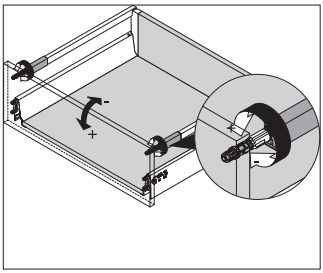
„Do it yourself“ Montage

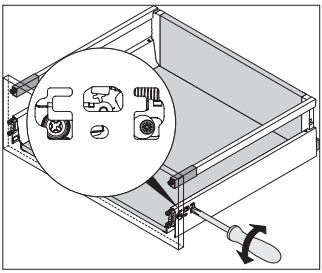
Hanging in and setting of drawers & pull-outs

Drawers/pull-outs must be fitted from top to bottom. To this end, place each drawer/pull-out on the runners and carefully push it in until it clicks into place. Check that the drawers/pull-outs are secure.
Always use a manual screwdriver to make adjustments. Lateral adjustment +/- 1 mm, Height +/- 2 mm
Turning the railing on pull-outs changes the tilt angle of the front. Turn to the left: the front is tilted inwards. Turn to the right: the front is tilted outwards.



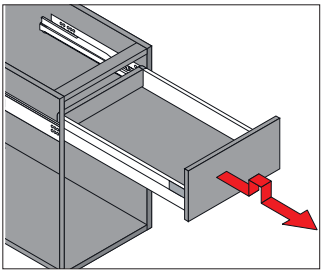


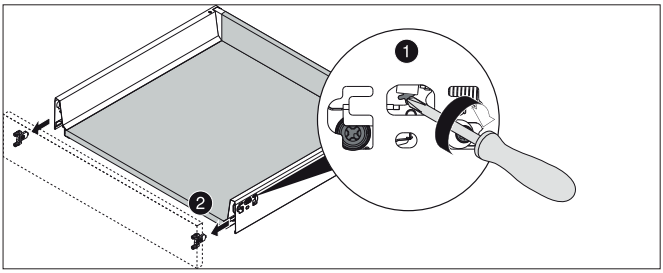


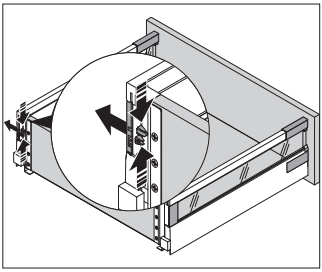


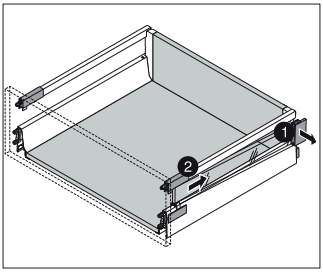
Disassembly of drawers & pull-outs

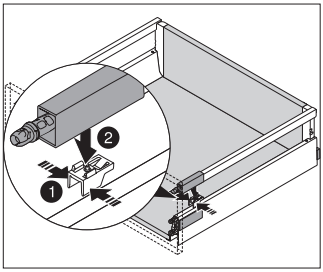
Remove drawers and pull-outs from bottom to top. Hold the sides of the drawer or pull-out with both hands and pull it forward as far as possible. The drawer/pull-out can be removed after lightly lifting the front end.
After removal, do not stack the drawers/pull-outs, as this may damage them. Place the individual parts side-by-side on a blanket or piece of cardboard after removal.







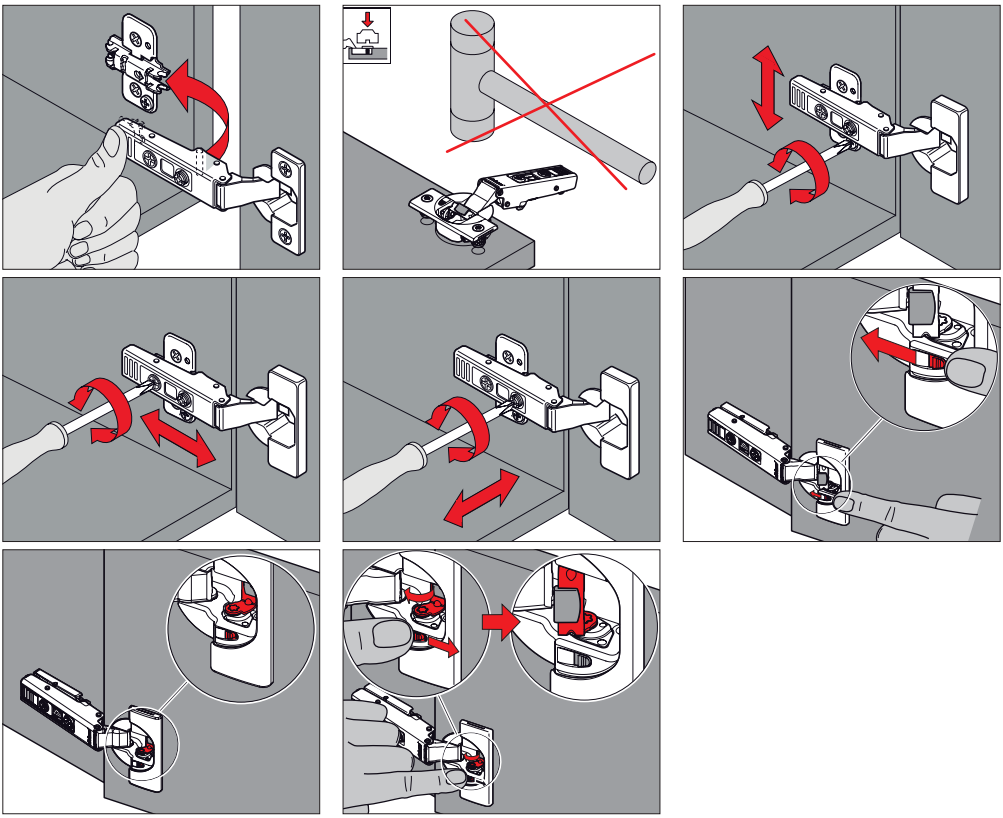




„Do it yourself“ Montage

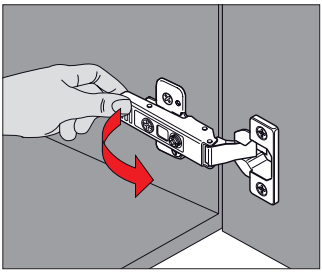
Doors

Press hinges in from top to bottom. To this end, hook the hinge into the mounting plate from the front and press gently until it clicks into place. Check that the hinges are secure. Do not use a hammer to knock the hinge cup into the hole in the door. Always use a manual screwdriver to make adjustments. Height +/- 2 mm , lateral adjustment +/- 2 mm, Depth +3 mm / -2 mm. On units with middle post, the height is adjusted by means of the mounting plate screwed onto the carcase side. If preferred, you can deactivate the soft-closing mechanism on hinges with integrated soft-closing function (cost option!). To do this, move the release catch over on the hinge and close the door. To reactivate the buffer, actuate the release button again.



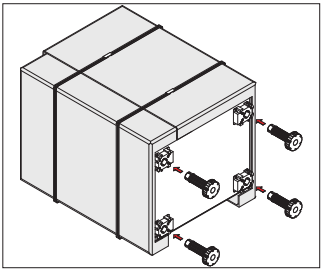
Dismantling of doors

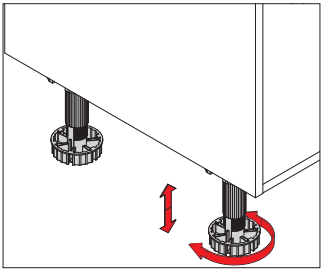
Release hinges from bottom to top. Hold the door securely and press the release button at the rear end of the hinge.

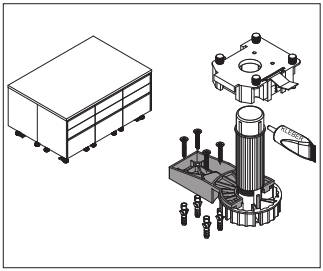


Plinth feet

Carefully lay the base unit on its side without removing the packaging and insert the plinth feet in the plinth adapters underneath the unit. Any unevenness can be compensated by turning the individual plinth feet. (-15 to +20 mm). In isolated applications, the use of anti-tip devices is mandatory. To this end, the plinth foot must be glued to the adapter.
The required glue is enclosed with the tilt prevention device. Place the tilt prevention device on the individual plinth foot and screw them into the floor, provided that you do not have underfloor heating.



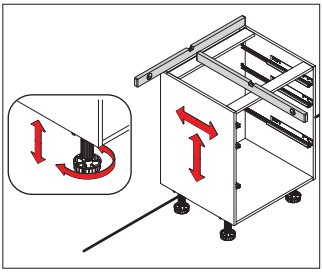


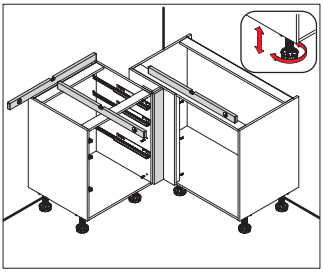


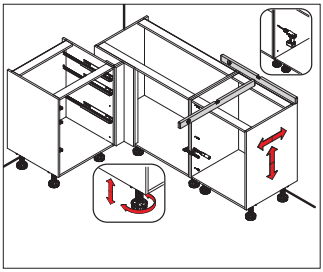
„Do it yourself“ Montage

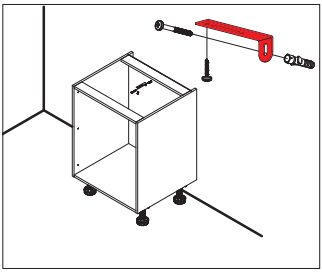
Base units

Assemble and align the individual units. Start with the corner unit in an L-kitchen. In all other cases, start with the highest point in the kitchen. Where possible, screw all units together for additional reinforcement. To this end, secure the units with vices and connect them with oval head screws (max. dia. 3.5 x 30 mm). Insert the plastic angle brackets for securing the worktops in the free holes in the top rear corner of the side panel. Solitary units must be secured to the wall to prevent tipping over; island solutions must be secured to the floor to prevent them tipping over.
In units with middle post, the enclosed shelf support pin should be inserted into the back of the middle post to prevent the shelf sagging. A shelf support should be fitted in each hole to prevent the shelf tipping. The shelf support with pins prevents the shelf slipping out and is inserted in the holes at the front.



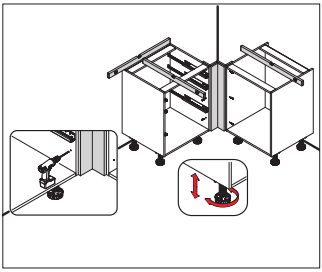


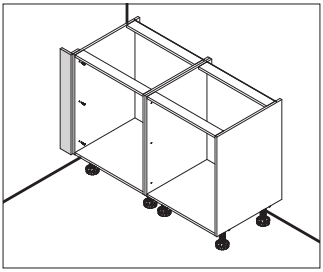




Corner / front filler

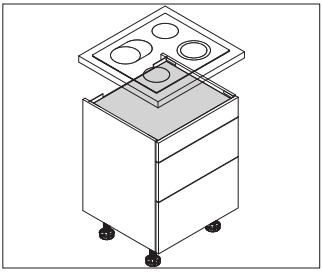
Before screwing together the filler, the self-adhesive door buffers enclosed in the assembly box must be fitted between the front and carcase material as distance pieces. Carcase and front should be screwed together as near to the distance plates as possible in order to prevent the material warping. The filler support must end flush with the front edge of the adjacent carcase. The front of the filler and the adjacent unit must form a level surface. The top and bottom edges of the filler must lie flush with the adjacent front. A distance of 2 mm from the front and wall should be maintained at the sides. Screw the filler through the carcase. Corresponding oval head screws are enclosed in the assembly box. If an appliance is installed in the alongside, ensure that the screws do not penetrate into the appliance.

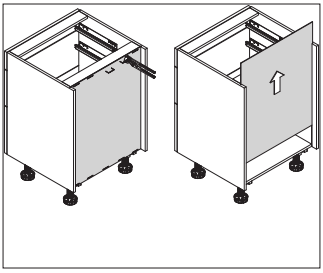


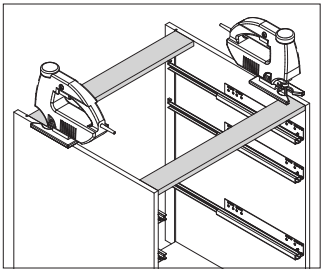


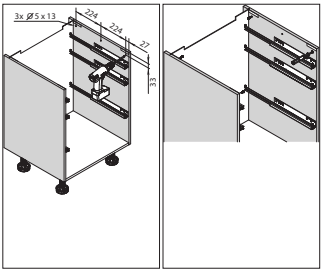
Heat shield for induction hob

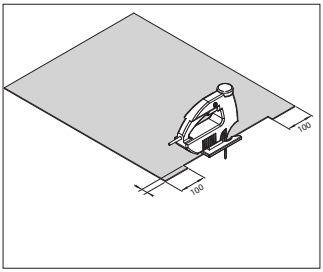
Carefully remove the back panel of the unit. It must be refitted later. To avoid damaging the carcase, both the front and the rear cross-member must be removed as near to, but not directly at the interior of the carcase with the aid of a compass saw. Any protruding remains must be removed with a chisel. Carefully seal the cut edges with waterproof wood glue of class D3 to prevent moisture entering. Mark the position of the screws supporting the heat shield as shown in the sketch and drill these holes (3 x dia. 5 x 13 mm). Then fit the enclosed screws in the pre-drilled holes. The screws must not be tightened down completely, but must protrude approx. 2 mm from the carcase. Remove parts of the rear panel with a compass saw. Refit the rear panel and screw the heat shield to the carcase. The appliance manufacturer‘s installation instructions must be observed as a matter of principle.

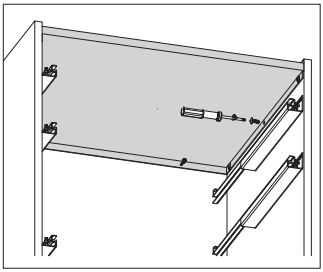








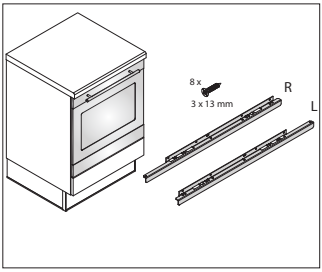


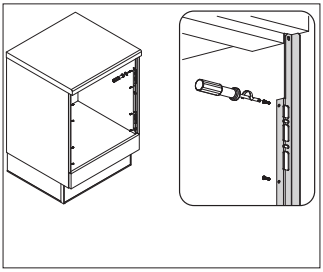


„Do it yourself“ Montage

Heat shield strips

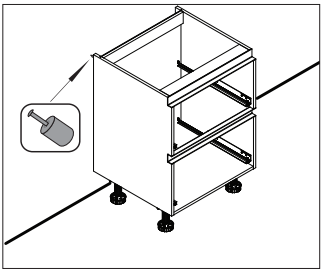
Attach the strips to the carcase on the right and left-hand sides with the enclosed screws. Then slide the appliance into place and secure it to the carcase as directed by the manufacturer.

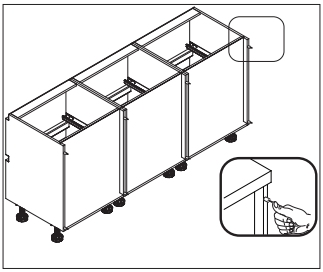


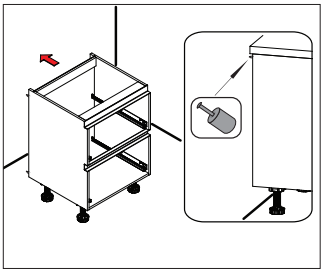


Spacer elements for handleless planning

Spacer elements are only used onn base- and tall units in handleless kitchens.
Secure the spacer element (depth 15 mm) with a hammer on the carcase rear edge. Ensure a minimum distance of at least 20 mm between the middle of the spacer element and the top edge of the carcase.







General care instructions

Remove all dirt as quickly as possible. Stains can usually be removed much more easily and also completely while still fresh.

Only use mild, water-soluble household cleaning agents (e.g. neutral soap) which are explicitly approved for kitchen furniture in their product information.

Water should be used sparingly during care procedures, as water can cause the materials to swell.

It is best to use a soft, lint-free cloth or leather wetted with 1% soap solution. Ensure that the cloth/leather used is absolutely clean. The slightest residues can damage the delicate surfaces.

After cleaning, all parts must be thoroughly but carefully dried with a soft cloth and gentle pressure.

Never use cleaners containing solvents, alcohol or acid (e.g. citric acid cleaner / vinegar cleaner), cellulose or synthetic resin thinners, coloured cleaners, polishes, wax, scouring powder, steel wool, pan scourers, micro-fibre cloth or a steam cleaner, as they damage the surface to such an extent that it cannot subsequently be restored.

All materials used in the kitchen have been designed for use in a controlled room climate and should ideally be exposed to a relative humidity of 45-70 % at 18-22° C. Wood works! Slight distortion or warping is a sign that the ideal room climate conditions have not been observed, and does not constitute a material flaw (e.g. too intensive heating can cause drying cracks and too low heating causes swelling). This warping, which is typical of wood materials, is determined by the temperature and humidity of the present environment.

When new, almost everything has its own distinctive odour. This also applies to furniture and lacquers in particular. Our ranges of high-quality real lacquer finishes are no exception either as this property demonstrates the our of genuine lacquered fronts. The airing process can only begin when the protective film we apply are peeled off after the kitchen has been fitted. Depending on room climate or how often a cabinet is opened, the length of time taken for lacquer to lose its odour may differ. This is steadily less.



Matt laminate surfaces

Laminate-covered fronts can easily be cleaned with standard household cleaners (do not use abrasive products). Dilute the cleaning product with water and apply with cellulose or a soft cloth. After cleaning, all parts must be thoroughly but carefully dried with a soft cloth and gentle pressure. Rubbing matt surfaces excessively produces shiny patches.

Please note!

Nitro- or synthetic resin dilutions (including nitro-based detergents) are not suitable for cleaning surfaces. The detergent should also be colourless, as the dyes used may leave residues on the surface.

Silky matt surfaces

Only use mild, water-soluble household cleaning agents (e.g. neutral soap) which are explicitly approved for kitchen furniture in their product information. Remove all dirt as quickly as possible and do not allow it to dry under any circumstances. Particularly substances with a high colouring capacity (coffee, tea, sauces, vegetables, red wine) cannot be removed completely once they have been allowed to dry.

To remove stubborn stains and grease deposits which may already have dried, use hot (not boiling) water containing 30% soap solution.

Please note!

Nitro- or synthetic resin dilutions (including nitro-based detergents) are not suitable for cleaning surfaces. The detergent should also be colourless, as the dyes used may leave residues on the surface.

Gloss/high-gloss surfaces

Glossy/high-gloss surfaces are characteristically very easy to clean. So that the surfaces are not damaged during the manufacturing process in our factory and during delivery, they are covered with a protective PE film. This film may only be peeled off in the very last stage (before mounting the handles). When the protective film is removed, the surface is still very delicate and only hardens completely after a few days (this may take up to one week). **Until the surface has hardened completely, we recommend that it be treated carefully and without mechanical stresses. These also include intensive cleaning.**

The cleaning of high-gloss surfaces is carried out exclusively with a soft damp cloth.

After cleaning, all parts must be thoroughly but carefully dried with a soft cloth and gentle pressure.

Please note!

Do not use liquid cleaners, alcohol or solvents for cleaning. Do not use sanding sponges or similar.

Glass surfaces

As a rule, it is sufficient to clean the glass with lukewarm water and a little liquid neutral soap (approx. 1%). More stubborn dirt, such as greasy and oily substances, can be removed by additionally using a standard glass cleaning agent. It is best to use a soft, lint-free cloth, leather or soft sponge. Micro-fibre cloths can also be used for cleaning. A cotton cloth is not recommended. After cleaning, all parts must be thoroughly but carefully dried with a soft cloth and gentle pressure. Cleaning agents containing silicone or acid should not be used on satin-finished glass surfaces. Strongly coloured cleaning agents should also not be used.

Worktops with laminate surface

The surface should never be cleaned with a scouring agent. Chopping directly on the worktop and placing hot pots and pans on it also causes irreparable damage. A chopping board and pot stands should therefore always be used. For cleaning and care purposes use a soft cloth, leather, soft sponge or micro-fibre cloth. Thoroughly dry after cleaning. Never use scouring pads, scouring powder, steel wool or pan scourers, as they damage the surface to such an extent that it cannot subsequently be restored.
Avoid moisture along the joins and edges, as well as round the cut-outs for hobs and sinks.
Wait approx. 20 minutes after the programme has finished before opening the dishwasher so that the steam has time to condense inside the dishwasher. If something is urgently needed, open the dishwasher door completely, remove whatever is needed and close the door again firmly (do not simply lean it against the unit).
Sliding rough-bottomed objects (saucers, plates, etc.) over high gloss or matt surfaces can cause visible damage.

Handles, grip ledges & knobs

To ensure that your handles give you long-term satisfaction, we would ask you to observe the following::
When cleaning the handles do not use any acidic or abrasive cleaning agents. Acidic cleaning agents are, for example: vinegarbased cleaners, citrus-based cleaners, lime-scale removers. Abrasive cleaning agents are, for example: scouring milk, stainless steel polishes, microfibre cleaning cloths. These type of cleaning agents infl ict permanent damage to the surface resulting in non-removable staining and/or damage to the lacquered surface, even going as far as to cause the surface to peel off. Alcohol-based cleaners can also cause damage to some surface fi nishes.
Clean the handles with a soft dampened cloth only. In the case of greasy soiling use a solution of warm soapy water. Final drying with a soft cloth will prevent the formation of water marks. Mechanical damage caused by hard objects, such as jewellery (particularly rings), pans and such like, should also be avoided.

Hinges on revolving doors, drawers & pull-outs

Hinges on revolving doors, drawers and pull-outs are maintenance-free and do not require any special care.

Running surfaces on pharmacy units etc.

They are maintenance-free and normally do not require any special care; they must never be oiled.
If the unit opens with difficulty or can no longer be closed completely, this may be due to soiled running surfaces, runners and rollers. Lubricants, such as oil, grease or silicone spray, must never be used in such a case. It is sufficient to carefully wipe all running surfaces, runners and rollers with a clean, dry cloth in order to remove the impurities.

Built-in sinks, mixer taps and hobs

For cleaning and care purposes use a soft cloth, leather or soft sponge and the usual neutral household detergents. Stubborn stains and water marks are best removed with standard commercial care agents. Rust film on stainless steel is best removed with a commercially standard metal polishing cleaner. Thoroughly dry all parts after cleaning.
Never use cleaners containing acid (e.g. citric acid cleaner / vinegar cleaner), cleaners containing solvents (e.g. thinners), scouring pads, scouring powder, steel wool or pan scourers, as they damage the surface to such an extent that it cannot subsequently be restored.
The individual manufacturers‘ care instructions must also be noted in conjunction with the above points!

Cutlery inserts

For cleaning and care purposes use a soft cloth, leather or soft sponge and the usual neutral household detergents. The cutlery inserts can also be removed from the drawers to make cleaning easier. Thoroughly dry all parts after cleaning.
Never use cleaners containing acid (e.g. citric acid cleaner / vinegar cleaner), cleaners containing solvents (e.g. thinners), scouring pads, scouring powder, steel wool or pan scourers, as they damage the surface to such an extent that it cannot subsequently be restored.
The individual manufacturers‘ care instructions must also be noted in conjunction with the above points, as some inserts are also dishwasher-proof.

Hobs

Remove all dirt as quickly as possible, otherwise it will be burned into the surface the next time that the hob is switched on. Use a scraper for ceramic hobs if it is still hot.
For cleaning and care purposes use a soft cloth, leather, soft sponge or scraper for ceramic hobs and the usual neutral household detergents or the special-purpose cleaning agents recommended by the manufacturer. Stubborn stains caused by water, scale or abrasion from pots and pans are best removed with the special-purpose cleaning agents recommended by the manufacturer.
Never use scouring pads, scouring powder, steel wool or pan scourers, as they damage the surface to such an extent that it cannot subsequently be restored.
The individual appliance manufacturers‘ care instructions must also be noted in conjunction with the above points! These are enclosed with the appliances.

Electrical appliances

The manufacturer‘s separate operating and care instructions are enclosed with each appliance. Please note the information contained in these manufacturers‘ instructions.
Note also the points in the section headed „Tips for use“.

Load capacities

The following information is based on a load uniformly applied over the full area. Spot loads must be considerably lower. Conforming use is always assumed as a matter of principle.

- Shelves: max. 50 kg pro m²
- Unit suspension: 184 kg total / 92 kg per side
- Drawer: max. 30 kg, from carcase width 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Pull-out: max. 30 kg, from carcase width 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Corner base unit “Le Mans”: max. 25 kg per floor
- Corner base unit “Space Corner”: max. 50 kg
- Larder unit with swivel pull-out: max. 15 kg per shelf
- Horizontal wooden shelves: max. 50 kg per m²
- Illuminated glass shelves, 200 mm deep
  Width 600 mm: max. 2,0 kg per 100 mm
  Width 900 mm: max. 1,5 kg per 100 mm
  Width 1200 mm: max. 1,0 kg per 100 mm

Worktops

Always use a chopping board and never cut directly on the worktop.
The bottom edge of stoneware is not glazed. It may therefore scratch the surface when pushed or pulled over the worktop.

Oven

Check the surface temperature beside the oven door from time to time. As long as you can still touch the edge with your fingertip, the temperature is below about 70 °C and the heat output is OK. If the surface is too hot to touch, the tightness of the oven door must be checked by your customer service. If this is not done, irreparable damage to the adjacent units cannot be excluded.

Ventilation

Ensure that the kitchen is adequately ventilated while cooking. The kitchen must be properly heated so that the hot vapours (water vapour, steam) do not condense on the cold surface of the furniture!

Extractor hood

The extractor hood should be used as a matter of principle. Switch the extractor on at a suitable power level before starting to cook and remember to let it run on after cooking. After cooking, wipe off the steam which has condensed on neighbouring units. Adjust the power level of the extractor hood to your personal cooking habits and the conditions prevailing in your kitchen. Further details can be found in the operating manual for your extractor hood.

Moistrure/humidity

Avoid spilling water. Do not leave wet towels or cloths to dry on the worktops. Ensure a relative humidity of at least 45 %.

Dishwasher

Wait approx. 20 minutes after the programme has finished before opening the dishwasher so that the steam has time to condense inside the dishwasher. If something is urgently needed, open the dishwasher door completely, remove whatever is needed and close the door again firmly (do not simply lean it against the unit).

Heat

Do not place hot pots and pans on the worktop or other furniture parts without a protective pot stand.

Fridge

The condensation drain in your fridge should be checked regularly so that it cannot become clogged up and overflowing condensation cannot cause damage to the fridge. Further information can be found in the manual for the appliance.

Porcelain/stoneware

As a rule, the underside of these materials is very rough and can cause irreparable damage to the worktop. Do not push or pull items made of these materials across the worktop.

Water vapour

Do not place the coffee machine, kettle, egg boiler or toaster under the wall units.
This may damage the furniture. It is therefore best to wipe away condensed steam immediately and to remove spilled water. Note also the appliance manufacturer‘s instruction manual.

GS test mark

Our current models have all been subjected to a safety inspection as a result of which they have been awarded the test mark GS (= safety tested).

Quality

As a certified manufacturer of kitchen furniture, we not only pay attention to good quality, but also use low-pollutant, eco-friendly materials.

Tested for toxicity

Pollutant loads in the living environment and indoor air can cause damage to health.
Our products have been tested by TÜV Rheinland and awarded with the Document of compliance according to RAL-GZ 430/2.

Environmental

Our wood-based materials come from sustainable forestry, are produced and processed with low emissions and are harmless to health.

Our company management and the entire team have set themselves the goal of preserving an intact environment for future generations.

Recycling

RKT Recycling Kontor transport packages
Our packaging material is licensed. Therefore, it is ensured that all packages are collected by our disposal partners and are recycled in accordance with legal requirements.

Wood glue (load classes)

The load class is normally stated on the packaging. The designation „waterproof“ by itself is usually misleading, as it says nothing about the potential loading.
Class D1: for gluing seasoned wood (moisture level < 15 %) for indoor areas.
Class D2: for glued bonds for indoor areas with short-term exposure to condensation.
Class D3: for glued bonds for indoor areas with occasional exposure to water (e.g. kitchen and bathroom furniture) and for glued bonds for outdoor areas without exposure to the elements.
Class D4: for glued bonds for outdoor areas with exposure to the elements (provided that the surface is lacquered for protection) or for glued bonds for indoor areas with frequent exposure to water.

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u besloten heeft om een nieuwe keuken te kopen.

Elke keuken wordt dag in dag uit intensief gebruikt. Om ervoor te zorgen dat de gebruikte materialen jarenlang in perfecte staat blijven, verzoeken wij u de in deze handleiding beschreven punten in acht te nemen.

Het dagelijks gebruik van uw keukenmeubelen en het directe contact met levensmiddelen vraagt om een goede reiniging. Die mag wederom nooit in strijd zijn met de juiste verzorging van uw keukenmeubelen.

Neem even de tijd en lees deze onderhoudsinstructies voor het eerste gebruik van uw keuken goed door, dan zult u jarenlang plezier beleven aan uw perfecte keuken.

Wij wensen u veel plezier in en met uw nieuwe keuken.

De montage van de keuken en de water- en elektriciteitsaansluitingen mogen uitsluitend door hiervoor opgeleid vakpersoneel worden uitgevoerd. Controleer a.u.b. voordat u met de montage begint of alle noodzakelijke water- en elektriciteitsaansluitingen aanwezig zijn.

Voor boorwerkzaamheden moet gecontroleerd worden dat er geen leidingen voor water, gas of stroom beschadigd kunnen worden. Reclamaties ten gevolge van een ondeskundige montage worden niet gehonoreerd.

Door het grote aantal verschillende componenten kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor de volledigheid van deze handleiding. Houd naast deze handleiding ook altijd rekening met de bij de betreffende artikelen (spoelbakken, verlichting, elektrische apparaten etc.) gevoegde handleidingen.

Voor materiële schade of letsel aan personen door een onjuiste of onvolledige montage kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld.

Installaties

✳ Geen installaties achter gasfornuizen, vaatwassers en wasautomaten uitvoeren. Gasaansluitingen moeten vrij toegankelijk in de aangrenzende kast zijn geïnstalleerd.

Geaard stopcontact 220-240 V

2 geaarde stopcontacten 220-240 V

Fornuisstopcontact 220-380 V~, WS 10 kW afhankelijk van het type apparaat

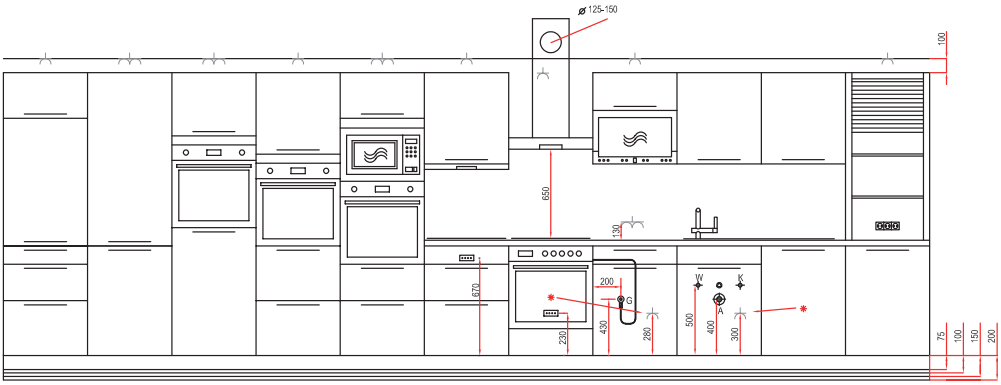
G Gasaansluiting (gasaansluitingen moeten vrij toegankelijk in de aangrenzende kast zijn geïnstalleerd)

K Toevoer koud water

W Toevoer warm water

A Waterafvoer

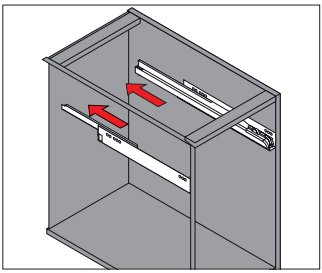
Afsluitventiel voor vaatwassers

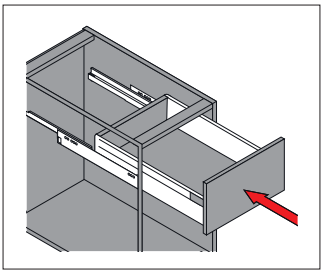


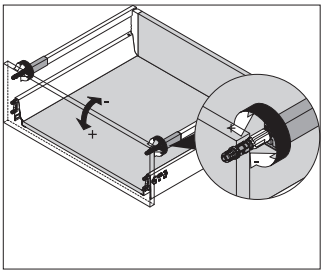
„Doe het zelf“ montage

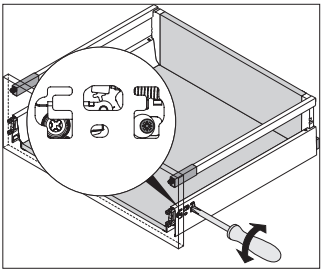
Plaatsen en aanpassen van laden & uittrekelementen

Laden/uittrekelementen van boven naar onderen plaatsen. Hiervoor de laden/uittrekelementen op de looprails zetten en voorzichtig inschuiven tot ze hoorbaar vastklikken. Controleer of de laden/uittrekelementen goed vastzitten.
De afstelling mag altijd alleen met een handschroevendraaier worden uitgevoerd. zijkant +/- 1 mm, hoogte +/- 2 mm
Wanneer bij uittrekelementen aan de relingstang wordt gedraaid, wordt de neigingshoek van het front gewijzigd. Naar links draaien: het front gaat naar binnen. Naar rechts draaien: het front gaat naat buiten.





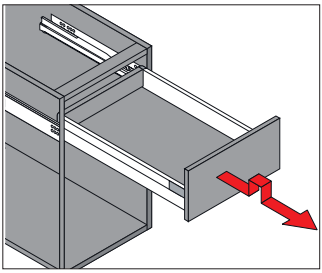


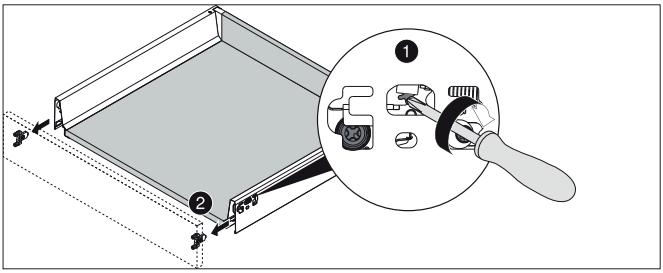


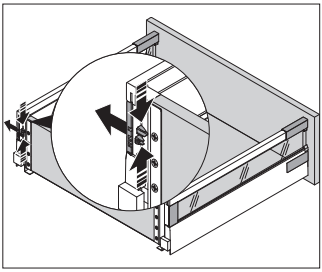
„Doe het zelf“ montage

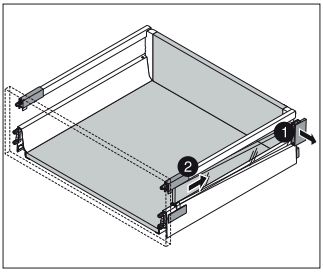
Demontage van laden & uittrekelementen

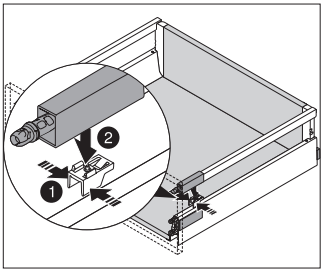
Laden en uittrekelementen van onderen naar boven uitnemen. Pak hiervoor de lade/het uittrekelement met beide handen aan de zijkant vast en trek die tot aan de aanslag naar voren. Wanneer het voorste deel van de lade/het uittrekelement licht wordt opgetild, kan die worden uitgenomen. Uitgenomen laden/uittrekelementen niet stapelen, omdat daardoor beschadigingen zouden kunnen ontstaan. Plaats de uitgenomen delen naast elkaar op een deken of een stuk karton.







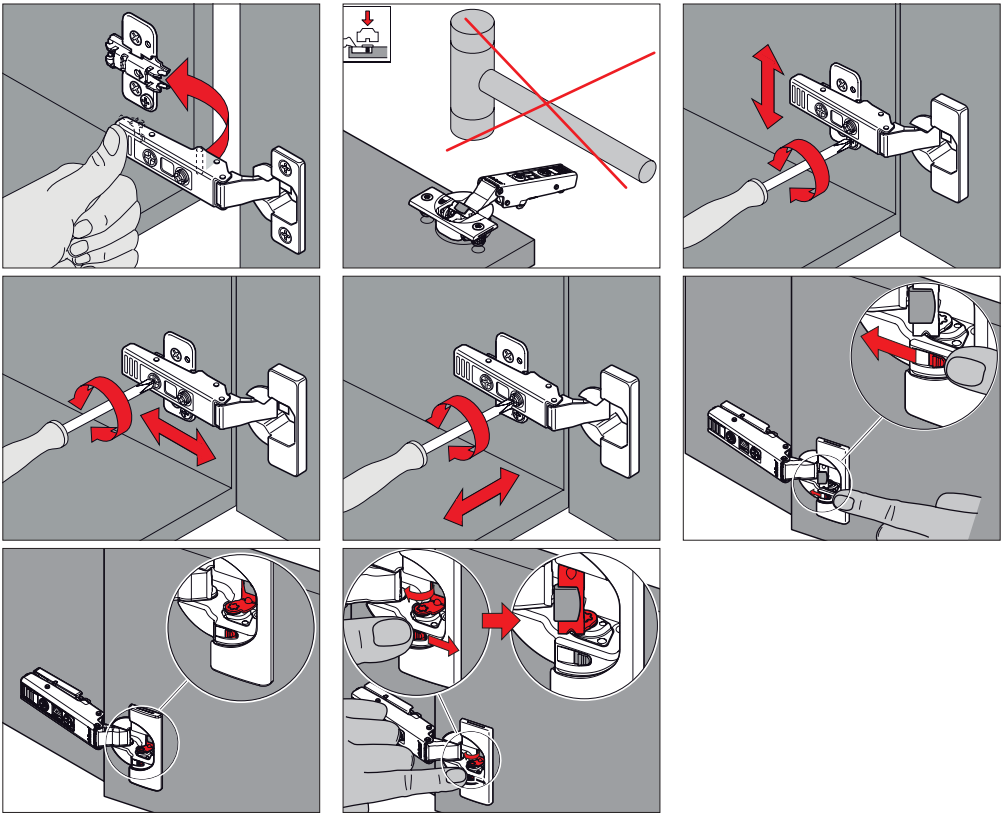




„Doe het zelf“ montage

Deuren

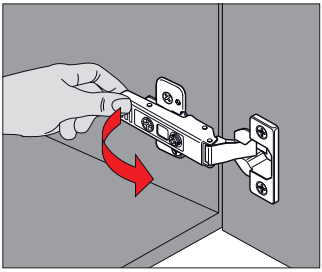
Scharnieren van boven naar onderen inhangen. Hang het scharnier hiervoor van voren in de montageplaat en laat het door lichte druk uit te oefenen vastklikken. Controleer of de scharnieren goed vastzitten. De scharnierpot niet met een hamer in het frontboorgat slaan. De afstelling mag altijd alleen met een handschroevendraaier worden uitgevoerd. hoogte +/- 2 mm , zijkant +/- 2 mm, diepte +3 mm / -2 mm. Bij kasten met een middensteun wordt de hoogte bij de montageplaat die aan de kastwand is geschroefd versteld.Bij scharnieren met geïntegreerde demping (scharnieren tegen meerprijs!) kan desgewenst de demping gedeactiveerd worden. Schakel hiervoor de ontgrendelingsknop op het scharnier om en sluit de deur. Wanneer de ontgrendelingsknop weer versteld wordt, wordt de demping weer geactiveerd.



„Doe het zelf“ montage

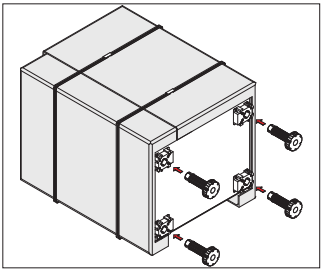
Demontage van deuren

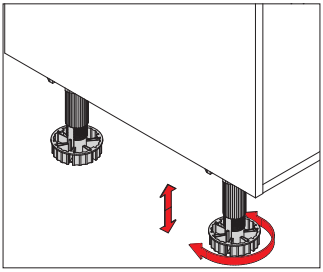
Scharnieren van onderen naar boven losmaken. Houd de deur hierbij goed vast en druk op de ontgrendelingsknop aan het achterste uiteinde van het scharnier.

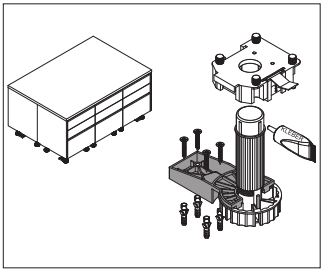


Plintpoten

Leg de onderkast voorzichtig op de zijkant zonder de verpakking te verwijderen en bevestig de plintvoeten in de plintadapter aan de onderzijde van de kast. door aan de plintvoet te draaien kunnen eventuele oneffenheden gecompenseerd worden (-15 tot +20 mm). In geïsoleerde toepassingen is het gebruik van anti-tip apparaten verplicht. Hiervoor moet de plintvoet aan de adapter worden gelijmd. De noodzakelijke lijm wordt bij de kantelbeveiliging geleverd. Leg de kantelbeveiliging op de plintvoet en schroef die in de vloer, als hierin tenminste geen vloerverwarming ligt.



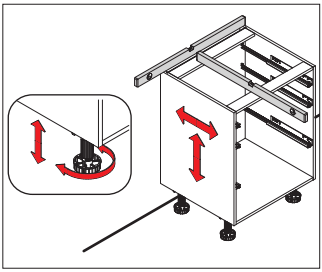


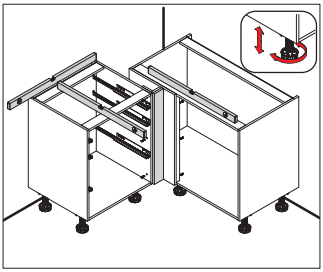


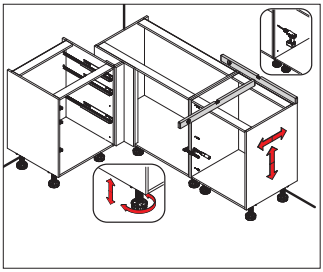
„Doe het zelf“ montage

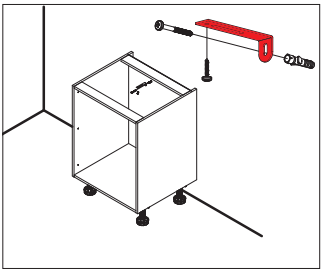
Onderkasten

De kasten een voor een monteren en afstellen. Bij hoekkeukens met de hoekoplossing beginnen. Anders op het hoogste punt in de keuken beginnen. Schroef indien mogelijk alle korpussen aan elkaar, om een zo stabiel mogelijke constructie te krijgen. Fixeer de korpussen hiervoor met klemmen en verbind ze met lenskopschroeven (max. Ø 3,5 x 30 mm). Plaats in de vrije boorgaten aan de achterste bovenhoek van de kastzijde kunststof montagehoeken voor het bevestigen van de werkbladen. Losstaande kasten moeten met een kantelbeveiliging aan de muur en eilandoplossingen met een kantelbeveiliging aan de vloer worden bevestigd.
Bij kasten met een middensteun moet aan de achterzijde van de middensteun de meegeleverde plankdrager worden geplaatst om te voorkomen dat de legplank doorbuigt. In ieder boorgat moet een plankdrager worden geplaatst om te voorkomen dat de legplank kantelt. De plankdrager met pinnen voorkomt dat de legplank uit de kast glijdt en wordt in de voorste boorgaten gestoken.





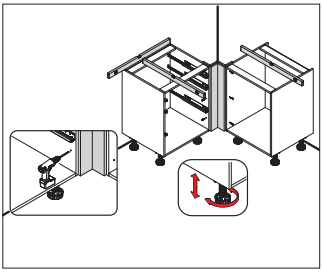


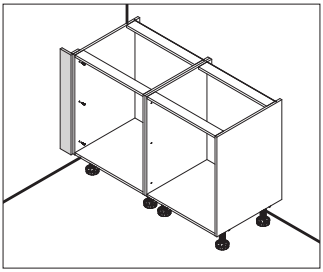


„Doe het zelf“ montage

Hoek-/frontpasstuk

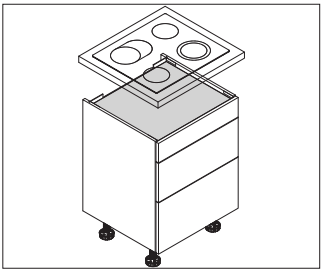
Voor het vastschroeven van het passtuk de in de montagedoos meegeleverde, zelfklevende deurbuffer als compensatie tussen het front- en korpusmateriaal aanbrengen. Het vastschroeven van korpus- en frontmateriaal moet zo dicht mogelijk in de buurt van de afstandsplaatjes gebeuren om te voorkomen dat het materiaal kromtrekt. De dragende plaat van het passtuk moet op één lijn afsluiten met de voorkant van de aangrenzende kast. Het front van het passtuk en dat van de aangrenzende kast moeten een recht oppervlak vormen. Aan de boven- en onderkant moet het passtuk op één lijn afsluiten met het aangrenzende front. Aan de zijkant moet een afstand van 2 mm tot het front resp. de muur worden aangehouden. Schroef het passtuk door het kastkorpus heen vast. Passende lenskopschroeven vindt u in de montagedoos. Bij een aangrenzend inbouwapparaat mogen de schroeven niet in het apparaat worden geschroefd.

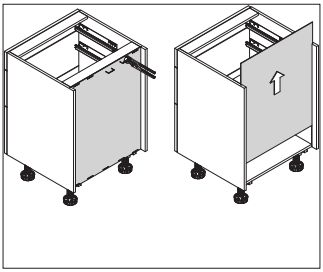


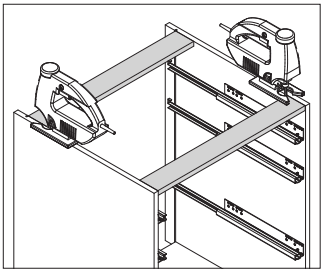


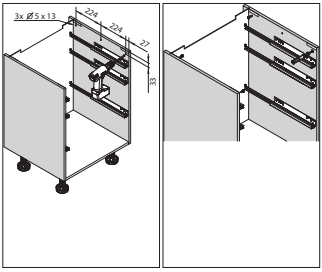
Hittebestendige bodem voor inductiekookveld

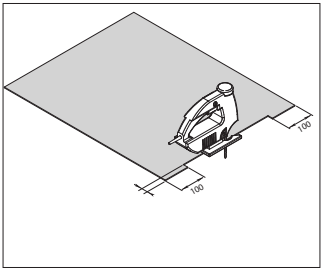
Verwijder voorzichtig de kastachterwand. Die moet later weer worden geplaatst. Zowel de voorste als de achterste traverse moet met behulp van een decoupeerzaag zo dicht mogelijk bij de kastbinnenzijde worden verwijderd, maar niet direct bij de kastbinnenzijde, om beschadigingen van de kast te voorkomen. Overstaande bramen moeten met een steekmes worden verwijderd. Verzegel de open zaagranden zorgvuldig met watervaste houtlijm van klasse D3 tegen vocht. markeer de positie van de schroeven waarop de hittewerende bodem ligt volgens de tekening en boor deze gaten voor (3 x Ø 5 x 13 mm). Draai vervolgens de meegeleverde schroeven in de voorgeboorde gaten. De schroeven mogen niet volledig worden ingedraaid, maar moeten ongeveer 2 mm uitsteken uit de kast. Verwijder volgens de tekening delen van de achterwand met behulp van een decoupeerzaag. Plaats de achterwand weer en schroef de tegen hitte beschermende plank aan de kast vast. Neem altijd de inbouwvoorschriften van de apparaatproducent in acht.

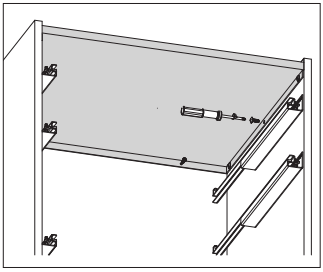








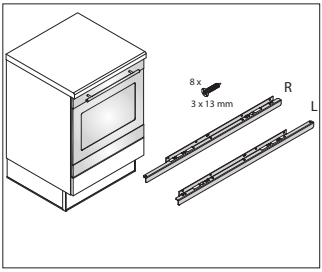


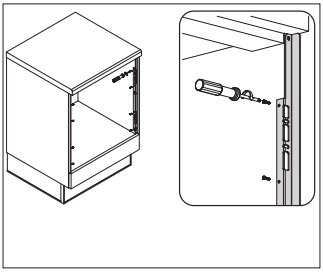


„Doe het zelf“ montage

Tegen warmte beschermende strips

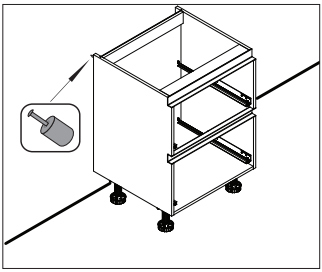
De strips aan de linker- en rechterkant m.b.v. de meegeleverde schroeven in de kast schroeven. Vervolgens het apparaat in de kast schuiven en volgens de instructies van de producent bevestigen.

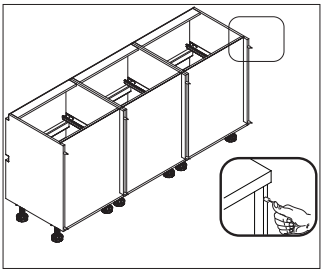


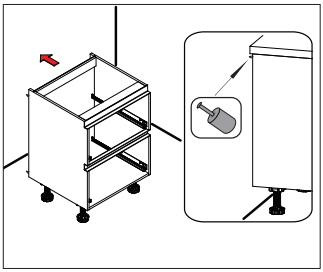


Afstandshouders voor greeploos

Afstandshouders worden alleen bij onder- en hoge kasten gebruikt in greeploze keukens.
Bevestig de afstandshouders (15 mm diep) met een hamer op de korpusachterkant. Let erop dat een afstand tot de kastbovenkant van minimaal 20 mm (midden afstandshouder) moet worden aangehouden.







Allgemene onderhoudsinstructies

Verwijder vuil zo snel mogelijk. Verse vlekken kunnen aanzienlijk eenvoudiger en meestal ook volledig worden verwijderd.

Gebruik uitsluitend milde schoonmaakmiddelen die in water oplosbaar zijn (bijv. een neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel) en die in hun productinformatie uitdrukkelijk geschikt zijn voor keukenmeubelen.

Wees zuinig met het gebruik van water bij het schoonmaken, aangezien teveel water tot gevolg kan hebben dat het materiaal uitzet.

Gebruik bij voorkeur een zachte, pluisvrije doek of zeem die u licht vochtig maakt met een zeepsop met 1% zeep. Let er vooral op dat de gebruikte doeken/zemen absoluut schoon zijn. Kleine restjes kunnen de gevoelige oppervlakken al beschadigen.

Na het reinigen alle delen grondig, maar voorzichtig, met weinig druk en een zachte doek droogmaken.

Gebruik nooit: schoonmaakmiddelen met oplosmiddelen, schoonmaakmiddelen op alcoholbasis, schoonmaakmiddelen die zuren bevatten (bijv. citroen-/azijnreinigers), nitroof kunstharsverdunners, gekleurde reinigers, politoer, was, schuurpoeder, staalwol, pannensponsjes, microvezeldoekjes of stoomreinigers, aangezien deze het oppervlak zo sterk beschadigen dat het niet meer gerepareerd kan worden.

Alle in de keuken gebruikte materialien zijn ontwikkeld voor gebruik in een geregeld ruimteklimaat; de meest optimale omgeving heeft een rel. luchtvochtigheid van 45-70 % (bij een temperatuur van 18-22 graden). Hout werkt! Het zeer licht kromtrekken of vervormen is een indicatie voor afwijkingen van de optimale waarden voor het ruimteklimaat en kan niet als materiaalfout worden aangemerkt (bijv. een te intensieve verwarming kan droogscheuren veroorzaken en een te lage verwarming veroorzaakt zwelling). Deze voor houten materialien gebruikelijke veranderingen zijn afhankelijk van de schommelingen van de kamertemperatuur en de luchtvochtigheid in de actuele omgeving.

Bijna alles wat nieuw is, heeft een eigen geur. Dat geldt met name voor meubelen en lak. Ook onze hoogwaardige programma‘s met echte lak hebben deze eigenschap, die tevens een bewijs van de echtheid van onze lakfronten is. Pas wanneer de door ons aangebrachte beschermfolie na de montage van de keuken worden verwijderd, begint het ventilatieproces. Afhankelijk van het ruimteklimaat of de frequentie waarmee een kast wordt geopend, kan de lakgeur verschillend lang worden waargenomen. deze verdwijnt vanzelf weer.



Matte kunststof oppervlakken

Met kunststof beklede fronten kunnen probleemloos met de in de huishouding voorkomende schoonmaakmiddelen (geen schuurmiddelen) worden gereinigd. Verdun het reinigingsmiddel met water en doe het daarna met een schone doek op het front. Na het reinigen alle delen grondig, maar voorzichtig, met weinig druk en een zachte doek droogmaken. Te sterk wrijven op matte oppervlakken veroorzaakt glanzende plekken.

Opgelet!

Alle Nitro- of kunstharsverdunningen (ook schoonmaakmiddelen op nitrobasis) zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de oppervlakken. De wasmiddelen moet ook kleurloos de gebruikte kleurstoffen kunnen een residu achter te laten.

Zijdematte oppervlakken

Gebruik uitsluitend milde schoonmaakmiddelen die in water oplosbaar zijn (bijv. een neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel) en die in hun productinformatie uitdrukkelijk geschikt zijn voor keukenmeubelen. Verwijder vlekken zo snel mogelijk en laat ze nooit opdrogen. Vooral stoffen met een hoog kleurstofpercentage (koffie, thee, sauzen, groente, rode wijn) kunnen na het opdrogen niet meer volledig worden verwijderd.

Voor hardnekkige en eventueel al opgedroogde vetvlekken kunt u het beste lauw water gebruiken met een zeepsop van 30% zeep.

Opgelet!

Alle Nitro- of kunstharsverdunningen (ook schoonmaakmiddelen op nitrobasis) zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de oppervlakken. De wasmiddelen moet ook kleurloos de gebruikte kleurstoffen kunnen een residu achter te laten.

Glanzende/hogglanzende oppervlakken

Glanzende/hoogglanzende oppervlakken kunnen over het algemeen zeer goed worden schoongemaakt. Om ervoor te zorgen dat de oppervlakken tijdens het productieproces in ons bedrijf en bij de levering niet beschadigd worden, worden deze voorzien van een PEbeschermfolie. Deze folie mag pas bij de laatste montagehandeling worden verwijderd (voor de montage van de grepen). Na het verwijderen van de beschermfolie is het oppervlak nog zeer gevoelig, de volledige hardheid wordt pas na enkele dagen (in sommige gevallen pas na een week) bereikt. **Tot de volledige uitharding adviseren wij om de nog gevoelige oppervlakken te ontzien en mechanische belastingen te vermijden. Hiertoe behoren ook intensieve schoonmaakpogingen.**

Het reinigen van hoogglansoppervlakken gebeurt uitsluitend met een zachte, vochtige doek.

Na het reinigen alle delen grondig, maar voorzichtig, met weinig druk en een zachte doek droogmaken.

Opgelet!

Gebruik geen vloeibare schoonmaakmiddelen, alcohol of oplosmiddelen voor het reinigen. Gebruik geen schuursponsjes of iets dergelijks.

Glazen oppervlakken

Het is meestal voldoende om het glazen oppervlak met lauwwarm water en een beetje neutrale vloeibare zeep (ca. 1%) te reinigen. Bij hardnekkige vlekken en stoffen die vet of olie bevatten kunt u bovendien een normale glasreiniger gebruiken. Gebruik bij voorkeur een zachte, pluisvrije doek of zeem of een zachte spons. Ook microvezeldoekjes zijn geschikt voor de reiniging. Een katoenen doek raden wij niet aan. Na het reinigen alle delen grondig, maar voorzichtig, met weinig druk en een zachte doek droogmaken. Bij gesatineerde glazen opper vlakken mogen geen schoonmaakmiddelen met siliconen of zuren worden gebruikt. Ook mogen er geen sterk gekleurde schoonmaakmiddelen worden gebruikt.

Werkbladen met kunststof oppervlak

Het oppervlak mag nooit met schurende middelen worden behandeld. Ook het snijden op het werkblad en het neerzetten van hete potten en pannen veroorzaakt onherstelbare schade. Gebruik daarom altijd snijplanken en pannenonderzetters. Gebruik voor de reiniging en verzorging een zachte doek, zeem, zachte spons of een microvezeldoek. Na het schoonmaken alles goed droogmaken. Gebruik nooit: schuursponsjes, schuurpoeder, staalwol of pannensponsjes, aangezien deze het oppervlak zo sterk beschadigen dat het niet meer gerepareerd kan worden.
Voorkom vocht op voegen, langs randen en bij uitsparingen van kookplaten en spoelbakken.
Open de vaatwasser pas ca. 20 minuten na afloop van het programma, zodat de stoom in de vaatwasser kan condenseren. Als u dringend iets nodig heeft: de vaatwasserdeur volledig openen, het voorwerp uitnemen en de deur weer helemaal sluiten (niet op een kiertje laten staan).
Het verplaatsen van voorwerpen met een ruwe onderzijde (schotels, borden etc.) kan op hoogglanzende en matte oppervlakken zichtbare schade tot gevolg hebben.

Grepen, greeplijsten, knoppen

Als u zo lang mogelijk plezier wilt hebben van de handgrepen, dan moet u op de volgende punten letten:
Voor het schoonmaken van de handgrepen mag u geen zuurhoudende of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken. Zuurhoudende schoonmaakmiddelen zijn bijv.: middelen op azijnbasis of met citruskracht, of kalkverwijderaars. Schurende schoonmaakmiddelen zijn bijv.: schuurmiddel, politoeren voor roestvrij staal of microvezeldoeken. Dergelijke schoonmaakmiddelen richten blijvende schade aan het oppervlak aan en zorgen ervoor dat er vlekken ontstaan die niet verwijderd kunnen worden; ze beschadigen lakoppervlakken ook zodanig dat de lak loslaat.
Ook schoonmaakmiddelen met alcohol kunnen op bepaalde oppervlakken voor schade zorgen.
Maak de handgrepen dus alleen met een zachte, vochtige doek schoon. Gebruik voor vette handgrepen een warm zeepsopje. Hierna afdrogen met een zachte doek voorkomt vochtvlekken. Vermijd ook mechanische beschadigingen door harde voorwerpen zoals bijv. ringen, potten en pannen e. d.!

Scharnieren aan draaideuren, laden & uittrekelementen

Scharnieren aan draaideuren, laden en uittrekelementen zijn onderhoudsvrij en hebben geen bijzondere verzorging nodig.

Loopoppervlakken van apothekerskasten etc.

Deze zijn onderhoudsvrij en hebben meestal geen bijzondere verzorging nodig; ze mogen nooit worden geolied.
Mocht de kast moeilijk te openen zijn of niet meer helemaal gesloten kunnen worden, kan dat veroorzaakt worden door verontreiniging van de loopoppervlakken, roloppervlakken en rollen. In een dergelijk geval mogen nooit smeermiddelen, zoals olie, vet of siliconenspray, worden gebruikt. Om deze verontreiniging te verwijderen is het voldoende om alle loopoppervlakken, roloppervlakken en rollen zorgvuldig schoon te maken met een schone, droge doek.

Inbouwspoelbakken, engkranen en kookplaten

Gebruik voor de reiniging en verzorging een zachte doek, zeem of een zachte spons en een normale, neutrale reiniger. Hardnekkig vuil en watervlekken met normale onderhoudsmiddelen verwijderen. Lichte roestlaagjes bij roestvrij staal kunt u het beste met een normale metaalpolish verwijderen. Na het schoonmaken alles goed droogmaken. Gebruik nooit: schoonmaakmiddelen die zuren bevatten (bijv. citroen-/azijnreiniger), schoonmaakmiddelen met oplosmiddelen (bijv. verdunners), schuursponsjes, schuurpoeder, staalwol of pannensponsjes, aangezien deze het oppervlak zo sterk beschadigen dat het niet meer gerepareerd kan worden. Houd naast de bovengenoemde punten a.u.b. ook rekening met de onderhoudsinstructies van de afzonderlijke producenten.

Bestekbakken

Gebruik voor de reiniging en verzorging een zachte doek, zeem of een zachte spons en een normale, neutrale reiniger. Voor een gemakkelijkere reiniging kunnen de bestekbakken uit de laden worden genomen. Na het schoonmaken alles goed droogmaken.
Gebruik nooit: schoonmaakmiddelen die zuren bevatten (bijv. citroen-/azijnreiniger), schoonmaakmiddelen met oplosmiddelen (bijv. verdunners), schuursponsjes, schuurpoeder, staalwol, pannensponsjes of schoonmaakmiddelen met oplosmiddelen, aangezien deze het oppervlak zo sterk beschadigen dat het niet meer gerepareerd kan worden. Houd naast de bovengenoemde punten a.u.b. ook rekening met de onderhoudsinstructies van de afzonderlijke producenten, omdat de inzetelementen deels ook vaatwasserbestendig zijn.

Kookplaten

Verwijder vuil zo snel mogelijk, aangezien het anders bij de volgende keer inschakelen inbrandt. Als de kookplaat nog heet is, moet u een schraper gebruiken.
Gebruik voor de reiniging en verzorging een zachte doek, zeem, een zachte spons of een schraper en een normale, neutrale reiniger of een door de producent geadviseerde speciale reiniger. Hardnekkige vlekken die door water, kalk of pannen werden veroorzaakt, moet u met een door de producent aanbevolen speciale reiniger verwijderen.
Gebruik nooit: schuursponsjes, schuurpoeder, staalwol of pannensponsjes, aangezien deze het oppervlak zo sterk beschadigen dat het niet meer gerepareerd kan worden.
Houd naast de bovengenoemde punten a.u.b. ook rekening met de onderhoudsinstructies van de afzonderlijke producenten van apparaten. Deze worden bij de elektrische apparaten geleverd.

Elektrische apparaten

Bij ieder elektrisch apparaat wordt een aparte bedienings- en onderhoudshandleiding van de apparaatproducent geleverd. Neem de in deze handleiding van de producent beschreven instructies a.u.b. in acht.
Kijk a.u.b. ook naar de punten onder ‚Tips voor het gebruik'.

Belastingen

De volgende informatie gebaseerd op een gelijkmatig op het oppervlak uitgeoefende belasting. De krachtinwerkingen op een bepaald punt moeten aanzienlijk lager zijn. Er wordt altijd vanuit gegaan dat de keuken volgens de voorschriften wordt gebruikt.

- Legplank: max. 50 kg per m²
- Kastophanging: 184 kg totaal / 92 kg per zijde
- Lade: max. 30 kg, van korpusbreedte 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Uittrekelement: max. 30 kg, van korpusbreedte 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Hoekonderkast “Le Mans”: max. 25 kg per etage
- Hoekonderkast “Space Corner”: max. 50 kg
- Voorraadkast met uitdraaibaar element: max. 15 kg per plank
- horizontale houten aflegvlakken: max. 50 kg per m²
- verlichte glasplaten, 200 mm diep
  Breedte 600 mm: max. 2,0 kg per 100 mm
  Breedte 900 mm: max. 1,5 kg per 100 mm
  Breedte 1200 mm: max. 1,0 kg per 100 mm

Werkbladen

Snijd nooit rechtstreeks op het werkblad, maar gebruik altijd een snijplank.
Porseleinen servies heeft aan de onderkant een niet geglazuurde rand. Bij het schuiven over het werkblad kunnen daarom krassen ontstaan.

Oven

Controleer af en toe de oppervlaktetemperatuur aan de zijkant van de ovendeur. Zolang u de rand nog met de vingertoppen kunt aanraken, is de temperatuur lager dan ongeveer 70 °C en de warmteafgifte in orde. Zo niet, moet gecontroleerd worden door uw klantenservice of de deur wel goed afsluit. Anders kan onherstelbare schade aan de aangrenzende kasten niet worden uitgesloten.

Ventilatie

Zorg bij het koken voor voldoende ventilatie in de keuken. De keuken moet normaal worden verwarmd, zodat de warme dampen (wasem, stoom) niet kunnen condenseren op de koude meubeloppervlakken!

Afzuigkap

Gebruik altijd de afzuigkap. Schakel de afzuigkap voor het koken in op een passende stand en houd na het koken rekening met de naloop. Wrijf eventuele stoomresten op aangrenzende kasten na het koken droog. Pas de stand van de afzuigkap aan uw individuele kookgewoontes en ruimtelijke omstandigheiden aan. Hierbij wordt u geholpen door de handleiding van uw afzuigkap.

Vocht/luchtvochtigheid

Voorkom overlopend water. Leg geen vochtige keukendoeken of poetslappen op de werkbladen te drogen. Zorg voor een relatieve luchtvochtigheid van minimaal 45%.

Vaatwassers

Open de vaatwasser pas ca. 20 minuten na afloop van het programma, zodat de stoom in de vaatwasser kan condenseren. Als u dringend iets nodig heeft: de vaatwasserdeur volledig openen, het voorwerp uitnemen en de deur weer helemaal sluiten (niet op een kiertje laten staan).

Hitte

Plaats geen hete potten of pannen op het werkblad of op andere meubeldelen zonder beschermende onderlaag.

Koelkast

Controleer regelmatig de condenswaterafvoer in uw koelkast, zodat er geen verstoppingen kunnen ontstaan en zodat overlopend condenswater de kast niet kan beschadigen. Meer informatie hierover vindt u in de beschrijving van het apparaat.

Porselein/keramiek

De onderzijde van deze materialen zijn meestal erg ruw en kunnen onherstelbare schade aan werkbladen veroorzaken. Voorkom daarom het op en neer schuiven van deze voorwerpen over het werkblad.

Stoom

Plaats geen koffiezetapparaat, waterkoker, eierkoker of broodrooster onder bovenkasten.
Hierdoor zouden de meubelen beschadigd kunnen worden. Daarom: stoom liefst onmiddellijk afwrijven, gemorst water opnemen. Zie hiervoor ook de gebruiksaanwijzing van de apparaatproducent.

GS-kenmerk

Onze huidige kasten werden aan een veiligheidscontrole onderworpen, waarna alle kasten het GS-keurmerk (gecontroleerde veiligheid) kregen.

Kwaliteit

Als gecertificeerde keukenmeubelproducent letten wij niet alleen op goede kwaliteit maar ook op milieuvriendelijke materialen die weinig schadelijke stoffen bevatten.

Op schadelijke stoffen gecontroleerd

Schadelijke stoffen in de woonomgeving en in de lucht van de kamer kunnen risico's opleveren voor de gezondheid. Onze producten werden getest door de TÜV Rheinland en heeft het veiligheids-certificaat volgens RAL-GZ 430/2 gekregen.

Milieu

Het door ons gebruikte hout is afkomstig uit duurzaam beheerde bosbouwgebieden, wordt met weinig emissies geproduceerd en verder verwerkt en heeft geen schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

De directie en het gehele bedrijfsteam hebben zich ten doel gesteld om toekomstige generaties een intact milieu na te laten.

Recycling

RKT = Recycling Kontor Transportverpakking
Op bestuurlijk niveau, krijgen we vergunningen omtrent ons verpakkingsmateriaal. Daarmee hebben we de zekerheid, dat de verpakkingen, verzameld worden, verzamelde verpakking gerecycled worden en alle verplichtingen, hieromtrent, uitgevoerd worden.

Houtlijm(belastingsklassen)

De belastingsklasse wordt meestal op de verpakking aangegeven. De aanduiding ‚waterbestendig' is hierbij vaak verwarrend omdat dit niets zegt over de mogelijke mate van belasting.
Klasse D1: voor het lijmen van gedroogde houtsoorten (vocht < 15%) binnenshuis.
Klasse D2: voor lijmverbindingen binnenshuis bij kortstondige belasting met condenswater.
Klasse D3: voor lijmverbindingen binnenshuis bij onregelmatige waterinwerking (zoals keuken- en badkamermeubelen) en lijmverbindingen buitenshuis die niet blootgesteld worden aan weersinvloeden.
Klasse D4: voor lijmverbindingen buitenshuis die blootgesteld worden aan weersinvloeden (oppervlaktebescherming door laklaag vooropgesteld) of voor lijmverbindingen binnenshuis die frequent worden blootgesteld aan water.

Chère cliente, cher client,

nous vous félicitons d'avoir acquis une nouvelle cuisine.

Chaque cuisine est très utilisée jour après jour. Afin de préserver l'état impeccable des matériaux utilisés de longues années durant, nous vous prions de respecter les points énumérés dans ces instructions.

L'utilisation quotidienne de vos meubles de cuisine ainsi que le contact direct avec des denrées alimentaires exige une propreté impeccable. Celle-ci ne doit pourtant jamais compromettre l'entretien adéquat de vos meubles de cuisine.

S'il vous plaît prenez un moment et lisez attentivement ces instructions d'entretien avant d'utiliser votre cuisine pour la première fois, afin que vous puissiez profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans et avec votre nouvelle cuisine.

Les travaux de montage de la cuisine et d'installation sanitaire et électrique doivent être réalisés par du personnel spécialisé et formé de manière adéquate uniquement. Avant de commencer le montage, veuillez vérifier que tous les raccords sanitaires et électriques sont existants.

Avant de réaliser des travaux de perçage, vérifier qu'aucune conduite d'eau, de gaz ou de courant électrique ne peut être endommagée. Les réclamations pour vice de montage ne sont pas reconnues.

En raison de la diversité des différents modules de construction, nous nous dégageons de toute responsabilité pour l'exhaustivité de ces instructions. Veuillez prendre en compte, en outre des présentes instructions, les indications jointes aux différents modules de construction (éviers, éclairage, électroménagers, etc.).

Aucun droit ne peut être fait valoir pour les dégradations de matériel et / ou les dommages de personne dus à un montage défectueux ou incomplet.

Installations

✳ Pas d'installation derrière plaque de cuisson à gaz, lave-vaisselle et lave-linge. Les raccords de gaz doivent être librement accessibles par le meuble adjacent.

Prise de courant de sécurité 220-240 V

2 prises de courant de sécurité 220-240 V

Prise de raccord de cuisinière 220-380 V~, WS 10 kW selon le modèle d'appareil

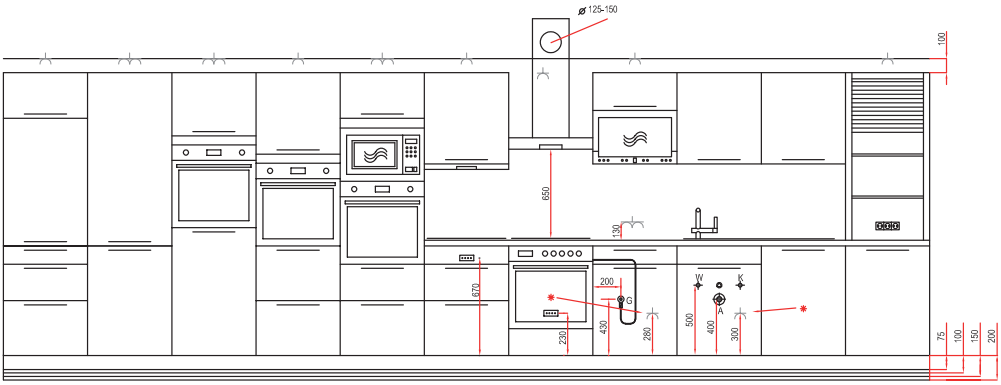
G Raccord de gaz (les raccords de gaz doivent être librement accessibles par le meuble adjacent)

K Arrivée d'eau froide

W Arrivée d'eau chaude

A Ecoulement d'eau

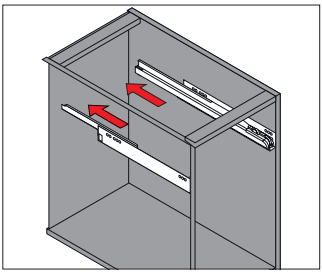
Robinet d'arrêt pour lave-vaisselle

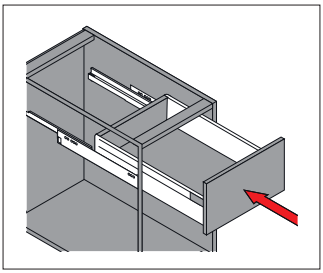


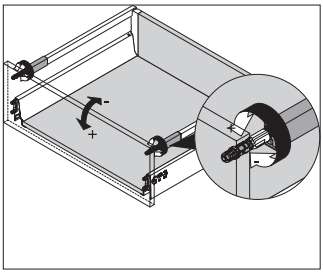
„Faites-le vous-même“ montage

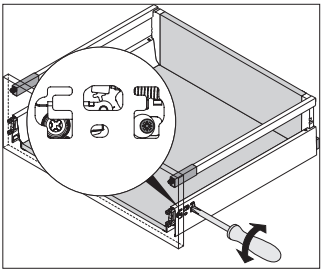
Accrochage et ajuster de tiroirs & coulissants

Accrocher les tiroirs / coulissants en procédant du haut vers le bas. Pour ce faire, placer les tiroirs / coulissants sur les coulisses et pousser avec précaution jusqu'à l'enclenchement audible. Contrôler la position solide des tiroirs / coulissants.
Ajuster de manière générale avec un tournevis à main. Sur les côtés +/- 1 mm, Hauteur +/- 2 mm
Tourner la tringle des coulissants pour modifier l'angle d'inclinaison de la façade. Tourner vers la gauche : la façade s'incline vers l'intérieur. Tourner vers la droite : la façade s'incline vers l'extérieur.





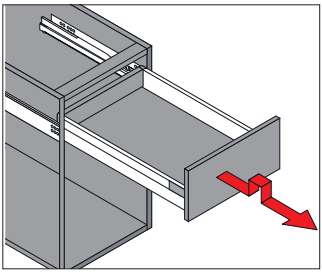


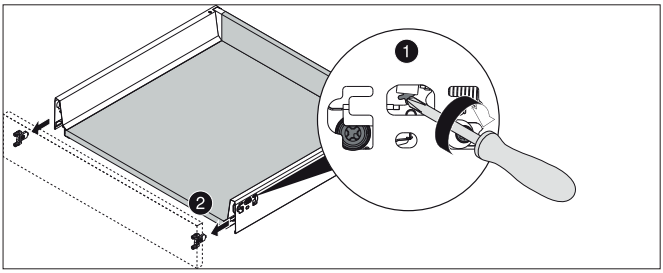


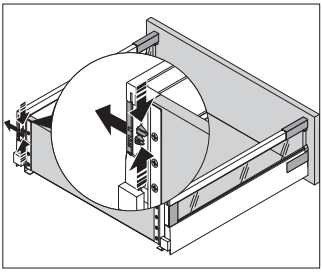
„Faites-le vous-même“ montage

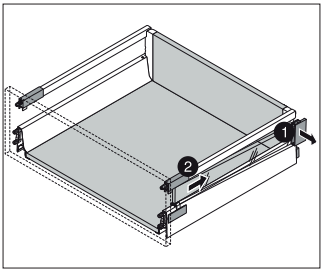
Démontage de tiroirs & coulissants

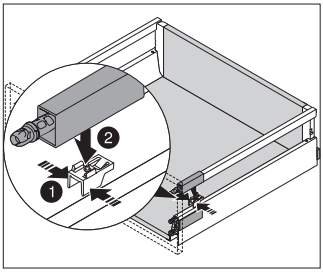
Retirer les tiroirs et coulissants de bas en haut. Pour ce faire, prendre le tiroir ou coulissant latéralement avec les deux mains et le tirer vers l‘avant jusqu‘à la butée. Soulever légèrement la partie avant du tiroir / coulissant pour le sortir. Ne pas superposer les tiroirs et coulissants en raison du risque d‘endommagement. Déposer les pièces démontées côte à côte sur une couverture ou un carton.







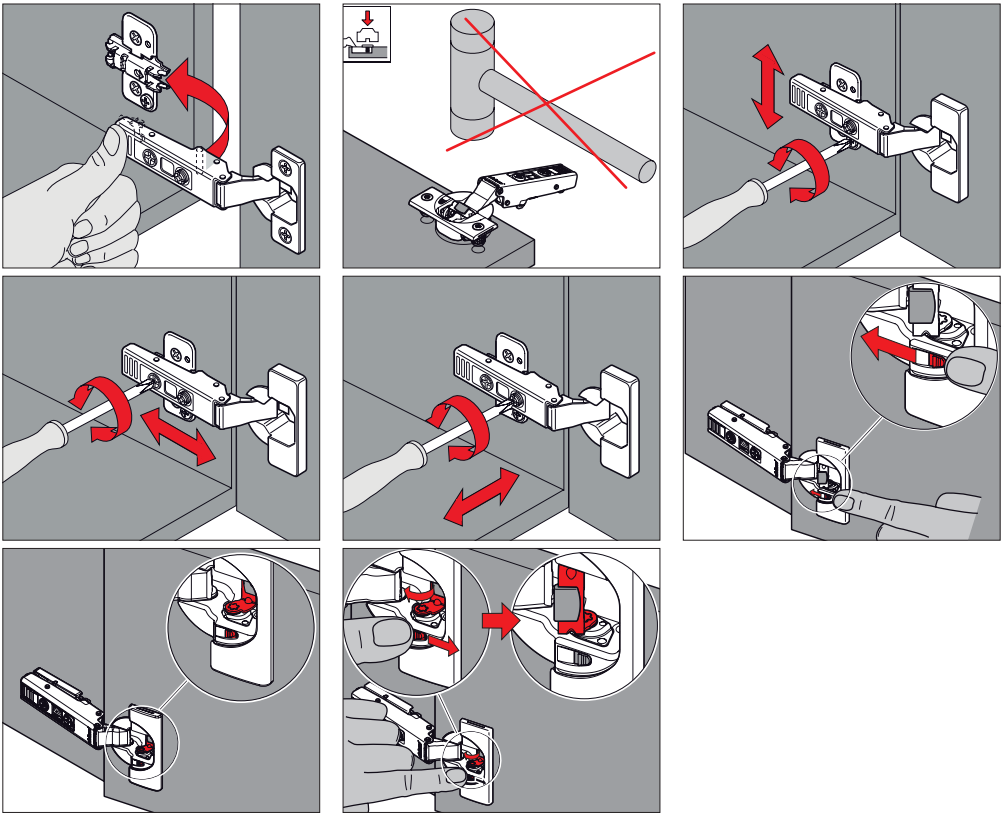




„Faites-le vous-même“ montage

Portes

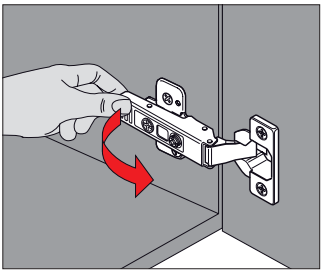
Accrocher les charnières en procédant du haut vers le bas. Pour ce faire, accrocher la charnière par l‘avant dans le panneau de montage et encliqueter en faisant légèrement pression jusqu‘à ce que l‘enclenchement soit audible. Contrôler la position solide des charnières. Ne pas frapper le boîtier de charnière dans le perçage de façade avec un marteau. Ajuster de manière générale avec un tournevis à main. Hauteur +/- 2 mm , Sur les côtés +/- 2 mm, Profondeur +3 mm / -2 mm. Pour les meubles à montant central, le réglage en hauteur est effectué au niveau du panneau de montage vissé à la paroi latérale du corps. L‘amortissement des charnières à amortissement intégré (charnières à supplément !) peut être désactivé. Rabattre à cet effet la touche de verrouillage de la charnière et fermer la porte. Un nouveau réglage du clip active l‘amortissement.



„Faites-le vous-même“ montage

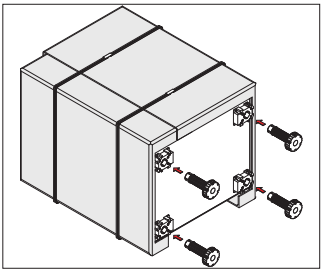
Démontage de portes

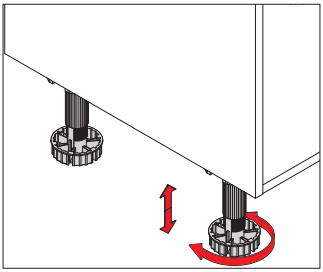
Desserrer les charnières de bas en haut. Pour ce faire, bien tenir la porte et appuyer sur le clip à l‘extrémité arrière de la charnière.

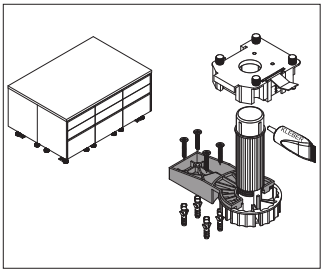


Pieds de socle

Poser le meuble bas sur le côté avec précaution sans retirer l‘emballage et mettre en place les pieds de socle dans les adaptateurs sur la partie inférieure du meuble. Tourner le pieds de socle pour compenser d‘éventuelles irrégularités (-15 à +20 mm). Pour les solutions en îlot, l‘utilisation de dispositifs anti-basculement est obligatoire. A cet effet, coller le pied à l‘adaptateur.
La colle nécessaire est jointe au paquet du dispositif anti-basculement. Poser le dispositif anti-basculement sur le pied et le visser dans le sol (sauf si le sol est équipé d‘un chauffage).



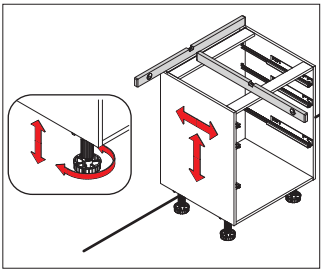


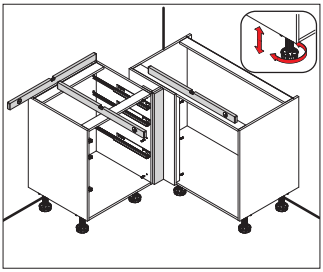


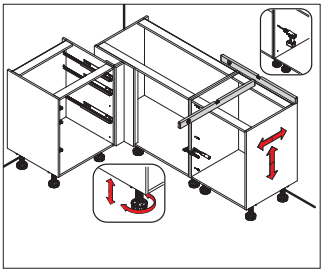
„Faites-le vous-même“ montage

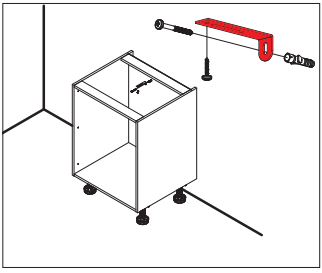
Éléments bas

Monter et aligner les meubles individuellement. Pour les cuisines en angle, commencer avec la solution d‘angle. Sinon, commencer à l‘endroit le plus haut. Pour augmenter la stabilité, visser, dans la mesure du possible, tous les corps les uns aux autres. Pour ce faire, fixer les corps avec des serre-joints et les relier au moyen de vis à tête bombée (max. Ø 3,5 x 30 mm). Pour la fixation du plan de travail, placer les équerres plastiques dans les perçages libres dans le coin arrière supérieur du côté du meuble. Les meubles en pose libre doivent être sécurisés avec un dispositif anti-basculement et fixés au mur, les solutions en îlot doivent être fixés au sol.
Dans les meubles à montant central, il est recommandé de fixer sur l‘arrière du montant central le taquet joint à la livraison afin d‘éviter le fléchissement de la tablette. Chaque perçage doit être doté d‘un taquet afin d‘éviter le basculement de la tablette. Le support inférieur avec des épingles permet d‘éviter le glissement de la tablette. Il est enfiché dans le perçage avant.





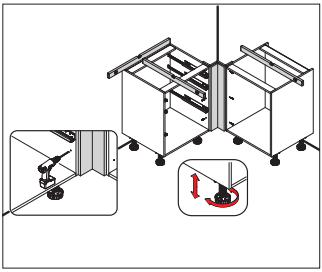


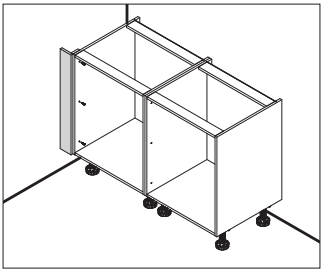


„Faites-le vous-même“ montage

Fileur d‘angle / de façade

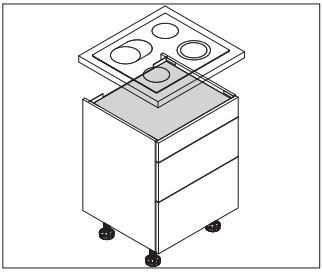
Avant d‘assembler le fileur, appliquer les butées de porte autocollantes, contenues dans le carton du matériel de montage, en tant que compensation d‘écartement entre le matériau de façade et de corps. Le vissage du matériau de façade et de corps doit se situer aussi près que possible des platines d‘écartement afin d‘éviter le gauchissement du matériau. Le panneau support du fileur doit être à fleur du chant avant de corps du meuble adjacent. La façade du fileur ainsi que le meuble adjacent doivent former une surface plane. Au niveau du chant supérieur et du chant inférieur, le fileur doit être à fleur de la façade adjacente. Latéralement, un écartement de 2 mm doit être respecté par rapport à la façade ou au mur. Visser le fileur à travers le corps de meuble. Les vis à tête bombée correspondantes se trouvent dans le carton de matériel de montage. Au cas où un appareil à encastrer se trouve en position adjacente, les vis ne doivent pas être vissées dans l‘appareil.

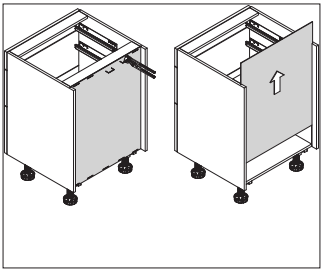


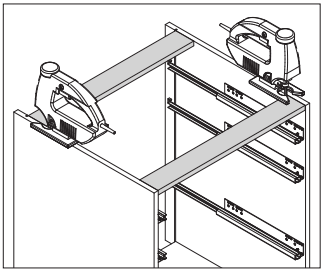


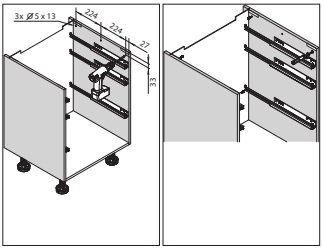
Plaque de protection thermique pour plaque de cuisson induction

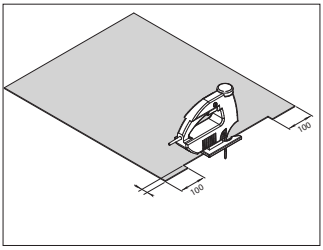
Retirer la paroi arrière du meuble avec précaution. Celle-ci devra plus tard être remise en place. Tant bien la traverse de devant que celle de l‘arrière doivent être enlevées aussi près que possible du côté intérieur de corps mais pas directement au niveau de celui-ci (afin d‘éviter des endommagements) au moyen d‘un scie sauteuse. Eliminer les restes débordant au moyen d‘un ciseau de menuisier. Sceller soigneusement les arêtes de coupe contre l‘humidité avec de la colle à bois de catégorie D3 résistante à l‘eau. Marquer la position des vis sur lesquelles la plaque de protection thermique repose selon le croquis et préperforer les trous correspondants (3 x Ø 5 x 13 mm). Visser ensuite les vis jointes à la livraison dans les trous préperforés. Ne pas insérer entièrement les vis. Elles doivent dépasser du corps d‘au moins 2 mm. Eliminer des parties de la paroi arrière au moyen d‘une scie sauteuse. Remettre en place la paroi arrière et visser la plaque de protection thermique au corps. Respecter de manière générale les instructions de montage du fabricant d‘appareil.

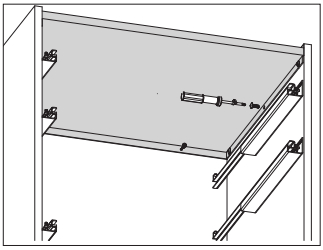








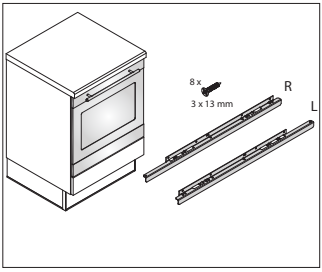


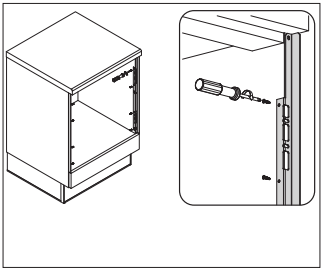


„Faites-le vous-même“ montage

Ecrans de protection thermique

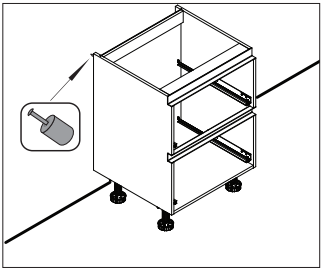
Visser au corps les écrans de protection sur les côtés de droite et de gauche au moyen des vis jointes à la livraison. Pousser ensuite l‘appareil dans la niche et le fixer au corps conformément aux indications du fabricant.

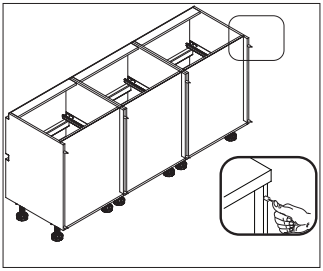


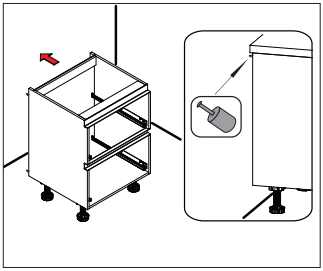


Dispositifs d‘écartement pour la planification sans poignées

Les dispositifs d‘écartement ne sont nécessaires que pour les meubles bas et les armoires dans les cuisines sans poignée.
Fixer les dispositifs d‘écartement (profondeur 15 mm) avec un marteau sur le chant arrière de corps. Veiller à respecter un écartement minimum par rapport au chant supérieur de corps de 20 mm minimum (milieu du dispositif d‘écartement).







Conseils généraux d‘entretien

Eliminer les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches sont bien plus faciles à éliminer et disparaissent généralement entièrement.

De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l‘eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l‘information produit, expressément pour les meubles de cuisine.

Lors de l‘entretien, utiliser l‘eau avec parcimonie, trop d‘humidité est susceptible de provoquer le gonflement des matériaux.

Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, humecté avec une solution savonneuse à 1 %. Veiller à ce que le chiffon / cuir utilisé soit absolument propre. Déjà les plus petits résidus de saleté peuvent endommager les surfaces sensibles.

Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.

A n‘utiliser en aucun cas: nettoyants à base de solvant ou d‘alcool, acides (par ex. nettoyant au citron ou au vinaigre), diluants à base de nitro ou de résine artificielle, nettoyants colorants, produits à polir, cires, poudres à récurer, laine d‘acier, éponges métalliques, chiffons microfibres, nettoyants vapeur, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.

Tous les matériaux utilisés dans la cuisine ont été spécialement développés pour un climat ambiant régulier et devraient être, dans des conditions optimales, soumis à une humidité relative comprise entre 45 et 70 % pour une température allant de 18 à 22° C. Le bois fonctionne! De légères distorsions ou déformations signalent des divergences par rapport aux valeurs optimales dans le climat ambiant et ne constituent pas un vice de matériau (par exemple, un chauffage trop intense peut provoquer des fissures de séchage et un chauffage trop faible provoque un gonflement). Les déformations habituelles du bois dépendent des variations de la température ambiante et de l‘humidité de l‘air dans les conditions actuelles.

Presque tout qui est nouveau a une propre odeur. Ceci vaut particulièrement pour les meubles et les laques. Nos programmes laque véritable de haute qualité ne font pas exception. Cette caractéristique prouve aussi nos des façades laquées. Le processus d‘aération commence seulement lorsque les feuille de protection appliquées en usine sont retirées après le montage de la cuisine. En fonction des conditions climatiques de la pièce et de la fréquence d‘ouverture de l‘armoire, l‘odeur de laque est perçue pendant une période plus ou moins longue. Elle perdra continuellement en intensité.



Surfaces mates en matière synthétique

Ces façades se nettoient facilement à l'aide de produits d'entretien habituels non abrasifs. Diluer les produits d'entretien avec de l'eau et les appliquer avec du un chiffon propre. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression. Un frottement exagéré des surfaces mates provoque des taches brillantes.

Attention!

Ne jamais utiliser de diluants à base de résine artificielle ou de nitro (y compris les produits d'entretien à base de nitro) pour nettoyer les surfaces. Les nettoyants utilisés ne doivent pas contenir non plus de colorants, étant donné que les colorants employés dans ce genre de produits peuvent laisser des traces de résidus.

Surfaces mat soyeux

De manière générale, utiliser du produit nettoyant doux et soluble à l'eau (savon neutre liquide par ex.), convenant, conformément à l'information produit, expressément pour les meubles de cuisine. Eliminer les salissures aussi rapidement que possible et ne les laisser sécher en aucun cas. Surtout les substances contenant beaucoup de colorants (café, thé, sauces, légumes, vin rouge) ne pourront plus être éliminées entièrement après avoir séché. Pour nettoyer les taches de graisse rebelles et éventuellement déjà sèches, utiliser de l'eau chaude (non bouillante) ajoutée d'une solution savonneuse à 30 %.

Attention!

Ne jamais utiliser de diluants à base de résine artificielle ou de nitro (y compris les produits d'entretien à base de nitro) pour nettoyer les surfaces. Les nettoyants utilisés ne doivent pas contenir non plus de colorants, étant donné que les colorants employés dans ce genre de produits peuvent laisser des traces de résidus.

Surfaces brillant

Les surfaces brillantes sont pratiques à nettoyer. Pour éviter tout endommagement des surfaces lors de la fabrication au sein de notre entreprise ainsi qu'au cours de la livraison, elles sont revêtues d'une feuille de protection PE. Celle-ci ne doit être enlevée qu'en dernière étape de montage (avant le montage des poignées). Après enlèvement de la feuille de protection, la surface est encore très sensible et atteint son degré de durcissement final uniquement après quelques jours (jusqu'à une semaine). **Jusqu'au durcissement intégral, nous recommandons de ménager la surface sensible et d'éviter toute sollicitation mécanique. Les essais de nettoyage intensifs comptent parmi ces sollicitations.** Le nettoyage des surfaces très brillantes s'effectue exclusivement avec un chiffon doux et humide. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression.

Attention!

N'utilisez pas de nettoyants liquides, d'alcool ou de solvants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou similaires.

Surfaces de verre

De manière générale, il est suffisant de nettoyer la surface de verre avec de l'eau tiède et un peu de savon neutre (1 % env.). En cas de salissures rebelles et de taches de graisse ou d'huile, utiliser en plus un produit pour vitres courant. Utiliser un chiffon ou du cuir doux, qui ne peluche pas, ou bien une éponge. Les chiffons micro-fibres conviennent également pour le nettoyage. Nous déconseillons l'utilisation d'un chiffon de coton. Après le nettoyage, essuyer soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux en procédant avec précaution et en ne faisant que légèrement pression. Pour les surfaces de verre satiné, les produits à base de silicone ou d'acide sont déconseillés. Les nettoyants fortement colorés sont également à éviter.

Plans de travail à surface en stratifié

Ne jamais traiter la surface avec des produits abrasifs. Trancher directement sur le plan de travail et y déposer des casseroles ou poêles chaudes cause des dommages irréparables. Il est donc indiqué d'utiliser, de manière générale, des planches à découper et des dessous de plat. Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir, une éponge ou un chiffon micro-fibres. Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage. A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.
Eviter l'humidité au niveau des joints, des chants et des découpes de table de cuisson et d'évier.
Ouvrir le lave-vaisselle uniquement 20 minutes environ après écoulement du programme afin que la vapeur d'eau se condense dans le lave-vaisselle. Si vous avez d'urgence besoin de quelque chose : ouvrez entièrement le lave-vaisselle, retirez l'objet et refermez entièrement l'appareil (ne pas entrebâiller la porte).
Pousser des objets à fond rugueux (sous-tasse, assiettes etc.) sur les surfaces brillantes ou mates peut provoquer des dommages visibles.

Poignées, poignées profil, boutons

Pour vous garantir de longues années d'utilisation de vos poignées, nous vous prions de tenir compte des consignes suivantes: N'utilisez aucun détergent acide ou abrasif pour nettoyer les poignées. Les détergents acides peuvent être par exemple: des détergents au vinaigre ou jus de citron, des détartrants. Les détergents abrasifs peuvent être par exemple: de la crème à récurer, du produit à polir l'inox, les chiffons en microfi bres. Ces détergents contribuent à détériorer durablement la surface et provoquent des taches indélébiles et/ou endommagent la surface vernie jusqu'à son détachement. Les détergents alcoolisés peuvent eux aussi endommager certaines surfaces.
Nettoyez les poignées uniquement avec un chiffon doux, et à l'eau savonneuse en cas de taches de graisse. Sécher ensuite avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau. Evitez également les dégâts mécaniques provoqués par des objets durs, par exemple les bagues, les casseroles etc.

Charnières sur portes à battants, tiroirs & coulissants

Charnières sur portes à battants, tiroirs et coulissants ne demandent pas d'entretien particulier.

Surfaces de glissement sur les armoires à pharmaciens etc.

Elles ne demandent généralement aucun entretien particulier ni graissage.
Si l'armoire devait s'ouvrir difficilement ou ne plus se fermer intégralement, cela est peut être dû à un encrassement des surfaces de glissement, de roulement ou des galets. Dans ce cas, il est absolument interdit d'utiliser un lubrifiant, tel que huile, graisse ou silicone en aérosol. Pour éliminer les salissures, il suffit de bien nettoyer toutes les surfaces de glissement, de roulement et les galets avec un chiffon propre et sec.

Eviers encastrés, mitigeurs et plaques de cuisson

Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant. Eliminer les salissures rebelles et les taches d'eau avec des produits d'entretien courants. Eliminer les points de rouille sur l'inox avec du polish nettoyant courant pour surfaces métalliques. Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.
A n'utiliser en aucun cas: nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.
Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants.

Range-couverts

Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir ou une éponge et du produit nettoyant neutre courant. Pour faciliter le nettoyage, les range-couverts peuvent être retirés des tiroirs. Essuyer soigneusement toutes les parties après nettoyage.
A n'utiliser en aucun cas: nettoyant acide (nettoyant au citron / vinaigre par ex.), nettoyant à base de solvant (diluant par ex.), éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.
Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants, car les inserts sont en partie lavables au lave-vaisselle.

Tables de cuisson

Eliminer les salissures aussi rapidement que possible pour éviter qu'elles roussissent lors de la prochaine mise en service. Si la table de cuisson est encore chaude, utiliser une spatule spéciale pour tables de cuisson en vitrocéramique.
Utiliser pour le nettoyage et l'entretien un chiffon doux, du cuir, une éponge douce ou une spatule pour table de cuisson en vitrocéramique et du produit nettoyant neutre courant ou bien le produit de nettoyage spécial recommandé par le fabricant. Eliminer les salissures rebelles causées par l'eau, le calcaire ou le frottement des casseroles avec le produit spécial recommandé par le fabricant. A n'utiliser en aucun cas : éponges abrasives, poudres à récurer, laine d'acier, éponges métalliques, car ceux-ci endommagent la surface dans une mesure irréparable.
Veuillez respecter, en plus des points susnommés, les conseils d'entretien des différents fabricants d'appareils. Ceux-ci sont joints aux appareils électroménagers.

Appareils électroménagers

A chaque appareil électroménager sont jointes des instructions d'utilisation et d'entretien particulières du fabricant. Veuillez respecter les instructions décrites dans ces manuels.
Veuillez également prendre en compte les points « Conseils d'utilisation ».

Limites de charge

A la base de ces indications sont des charges réparties régulièrement sur toute la surface. Les sollicitations ponctuelles doivent être nettement plus faibles. De manière générale, une utilisation conforme est présumée.

- Tablette amovible: max. 50 kg par m²
- Fixation de élément: 184 kg global / 92 kg par côté
- Tiroir: max. 30 kg, de la largeur du corps 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Coulissant: max. 30 kg, de la largeur du corps 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Élément bas d‘angle “Le Mans”: max. 25 kg par étage
- Élément bas d‘angle “Space Corner”: max. 50 kg
- Armoire à provisions avec coulissant pivotant: max. 15 kg par tablette
- Déposes bois horizontales: max. 50 kg par m²
- Etagères en verre éclairées, profondeur 200 mm
  Largeur 600 mm: max. 2,0 kg par 100 mm
  Largeur 900 mm: max. 1,5 kg par 100 mm
  Largeur 1200 mm: max. 1,0 kg par 100 mm

Plans de travail

Ne pas trancher directement sur le plan de travail mais utiliser une planche à découper.
La vaisselle en faïence a un fond non émaillé. Il est donc possible que des rayures soient causées en les déplaçant sur le plan de travail.

Four

Vérifier de temps à autre la température de surface au niveau du chant latéral de la porte du four. Tant que vous pouvez encore toucher le chant avec le bout du doigt, la température est inférieure à 70° C env. et le dégagement de chaleur est correct. Sinon, il est indispensable de laisser vérifier l‘étanchéité de la porte par le SAV. Des dommages irréparables des meubles adjacents ne peuvent sinon être exclus.

Aération

Lorsque vous cuisinez, veillez à aérer suffisamment la cuisine. La cuisine doit être suffisamment chauffée pour éviter que les vapeurs chaudes (buées et vapeurs) ne se déposent sur les surfaces froides des meubles!

Hotte

Utiliser la hotte de manière générale. Avant de cuisiner, mettre en marche la hotte à une vitesse adéquate et prendre en compte le temps de poursuite après la cuisson. Après la cuisson, essuyer les vapeurs des meubles voisins. Adapter le niveau d‘aspiration de la hotte aux habitudes de cuisson et aux conditions spatiales. Le mode d‘emploi de la hotte est une aide utile.

Humidité / humidité de l‘air

Eviter les éclaboussures d‘eau. Ne pas déposer de serviettes ou chiffons de nettoyage sur le plan de travail pour les faire sécher. Veiller à une humidité relative de l‘air d‘au moins 45 %.

Lave-vaisselle

Ouvrir le lave-vaisselle uniquement 20 minutes environ après écoulement du programme afin que la vapeur d‘eau se condense dans le lave-vaisselle. Si vous avez d‘urgence besoin de quelque chose: ouvrez entièrement le lave-vaisselle, retirez l‘objet et refermez entièrement l‘appareil (ne pas entrebâiller la porte).

Chaleur

Ne pas déposer de casseroles chaudes sans dessous-de-plat sur le plan de travail ou sur d‘autres parties de meuble.

Réfrigérateur

Contrôler régulièrement l‘écoulement de l‘eau de condensation dans votre réfrigérateur afin d‘éviter tout engorgement et tout endommagement du meuble par de l‘eau de condensation débordante. Pour de plus amples informations, consulter le mode d‘emploi de l‘appareil.

Porcelaine & faïence

Le fond des objets en porcelaine ou en faïence est généralement très rugueux et peut provoquer des dommages irréparables du plan de travail. Eviter donc de pousser ces objets sur le plan de travail.

Vapeur d‘eau

Ne pas poser les machine à café, bouilloire électrique, coquetière ou grille-pain sous les meubles hauts. Ces appareils peuvent endommager les meubles. Donc : essuyer immédiatement les vapeurs et les éclaboussures d‘eau. Prendre également en compte le mode d‘emploi du fabricant d‘appareil.

Label GS sécurité certifiée

Nos modèles actuels de meubles ont été soumis à un contrôle de sécurité à la suite duquel tous les modèles ont obtenu le label GS (sécurité certifiée).

Qualité

En tant que fabricant de meuble certifié, nous attribuons une grande importance non seulement à la qualité mais aussi à l‘utilisation de matériaux peu polluants et ménageant l‘environnement.

Contrôle toxique

Les substances nocives dans le logement et dans l‘air ambiant peuvent être nuisibles à la santé. Nos produits ont été testés par TÜV Rheinland et a été récompensé certificat de sécurité selon RAL-GZ 430/2.

Environnement

Nos bois proviennent de sylviculture durable, nos meubles sont fabriqués et façonnés de manière non polluante et sont absolument sans danger pour la santé.

La direction et toute l’équipe de notre entreprise se sont fixées pour objectif de préserver l’environnement pour les générations futures.

Recyclage

RKT Recycling Kontor - Emballages de transport
Nos matériaux d‘emballage ont reçu une licence officielle de nos sociétés de gestion. Cela garantit que les emballages sont collectés auprès des partenaires d‘élimination des déchets. Il est assuré que les emballages sont recyclés et tous les normes en vigueur sont respectées.

Colle à bois (catégories de sollicitation)

La catégorie de sollicitation est normalement indiquée sur l‘emballage. La seule indication « Résistant à l‘eau » induit en erreur, car elle n‘indique pas le degré de sollicitation possible.
Catégorie D1 : convient pour le collage de bois secs (humidité < 15%) à l‘intérieur.
Catégorie D2 : convient pour le collage à l‘intérieur, résistance courte à l‘action de la vapeur d‘eau.
Catégorie D3 : convient pour le collage à l‘intérieur soumis occasionnellement à l‘action de l‘eau (meubles de cuisine et de salle de bains par ex.) et les collages à l‘extérieur non soumis aux intempéries.
Catégorie D4 : convient pour les collages à l‘extérieur soumis aux intempéries (à condition d‘une protection de surface par laque) ou collages à l‘intérieur souvent soumis à l‘action de l‘eau.

Muy estimado cliente,

Nos complace que se haya decidido por la compra de una cocina nueva.

Cada cocina se usa mucho día a día. Para poder mantener durante muchos años el estado impecable de los materiales empleados, rogamos tenga en cuenta los puntos enumerados en estas instrucciones.

El uso diario de sus muebles de cocina, así como el contacto directo con los alimentos requiere una limpieza impecable. Esta, a su vez, no debería colisionar con el cuidado adecuado de sus muebles de cocina.

Tómese un momento y lea cuidadosamente estas instrucciones de cuidado antes de usar su cocina por primera vez, para que pueda disfrutar de su cocina durante muchos años.

Le deseamos mucha alegría en y con su nueva cocina.

El montaje de la cocina, así como la realización de instalaciones sanitarias y eléctricas sólo deberían ser llevados a cabo por profesionales correspondientemente cualificados. Por favor, compruebe antes de empezar el montaje si dispone de las acometidas sanitarias y eléctricas requeridas.

Antes de cualquier trabajo de taladrado, debería comprobarse que no se puedan dañar tuberías de agua, gas o electricidad. No se reconocerán reclamaciones debidas a un montaje no cualificado.

Debido al gran número de componentes diferentes, no podemos garantizar la integridad de estas instrucciones. Tenga en cuenta, además de estas instrucciones, las indicaciones que acompañen los respectivos componentes (fregaderos, iluminación, electrodomésticos etc.).

No se podrán efectuar reclamaciones por daños materiales y/o personales con motivo de un montaje deficiente o incompleto.

Instalaciones

✳ No se instale nunca detrás de hornos a gas, lavavajillas, ni lavadoras. Las conexiones de gas han de estar instaladas plenamente accesibles en el armario contiguo.

Enchufe con toma de tierra 220-240 V

2 enchufes con toma de tierra 220-240 V

Toma de conexión para horno 220-380 V~, WS 10 kW según modelo de electrodoméstico

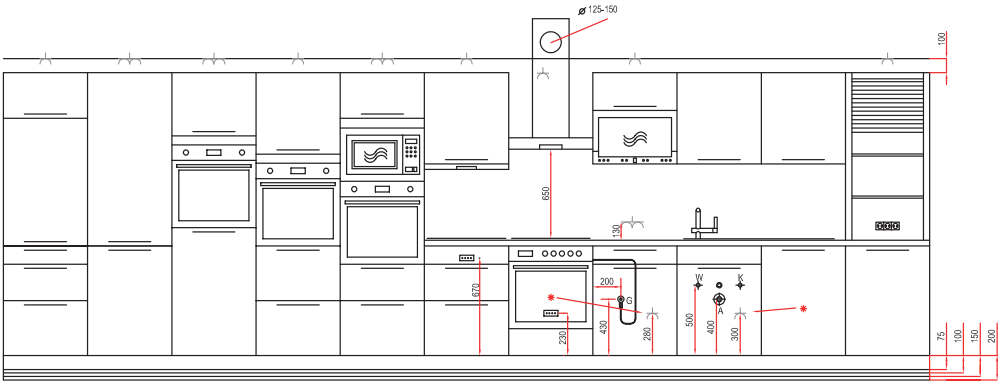
G Conexión de gas (las conexiones de gas han de estar instaladas plenamente accesibles en el armario contiguo)

K Entrada de agua fría

W Entrada de agua caliente

A Salida de agua

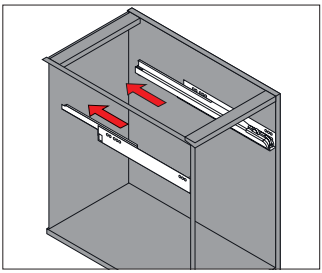
Válvula de cierre para lavavajillas

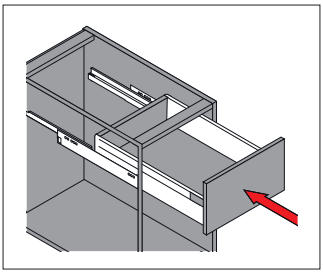


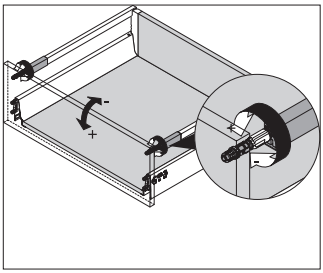
Montaje „hágalo usted mismo“

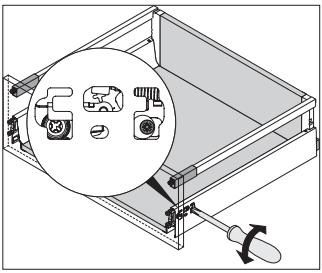
Encajar y ajuste de cajones & gavetas

Encajar los cajones/ gavetas de arriba hacia abajo. Para ello colocar el cajón/ la gaveta sobre los perfiles de rodadura e introducir con cuidado hasta oir el encaje. Controle la firmeza de los cajones/ las gavetas.
El ajuste debería llevarse a cabo siempre con un destornillador de mano. Lateralmente +/- 1 mm, Altura +/- 2 mm
El giro de la barra en las gavetas cambia el ángulo de inclinación del frente. Giro a la izquierda: El frente se inclina hacia adentro. Giro a la derecha: El frente se inclina hacia afuera.





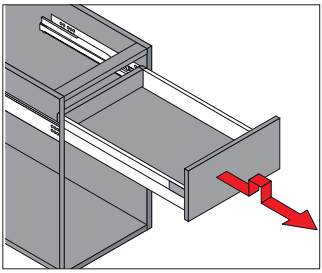


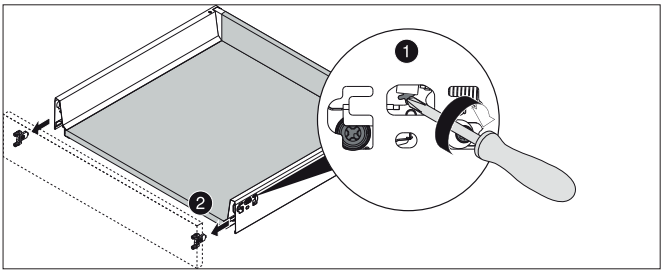


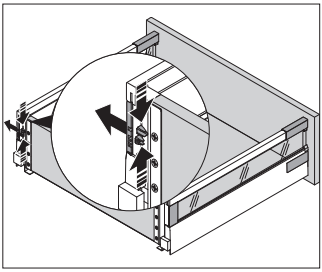
Montaje „hágalo usted mismo“

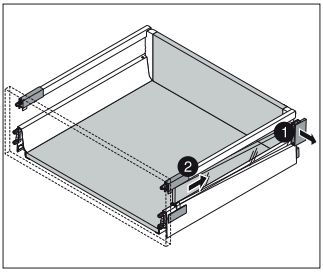
Desmontaje de cajones & gavetas

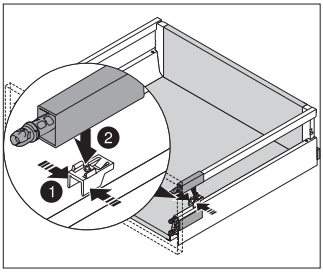
Sacar los cajones y gavetas de abajo hacia arriba. Para ello, agarrar el cajón o la gaveta por los lados con ambas manos, para sacarlo/ la hacia delante hasta el tope. Levantando ligeramente la parte delantera del cajón/ de la gaveta, es posible extraerlo/la.
No apilar los cajones/gavetas extraídos, ya que así se podrían dañar. Deposite las piezas extraídas una al lado de la otra sobre una manta o un cartón.







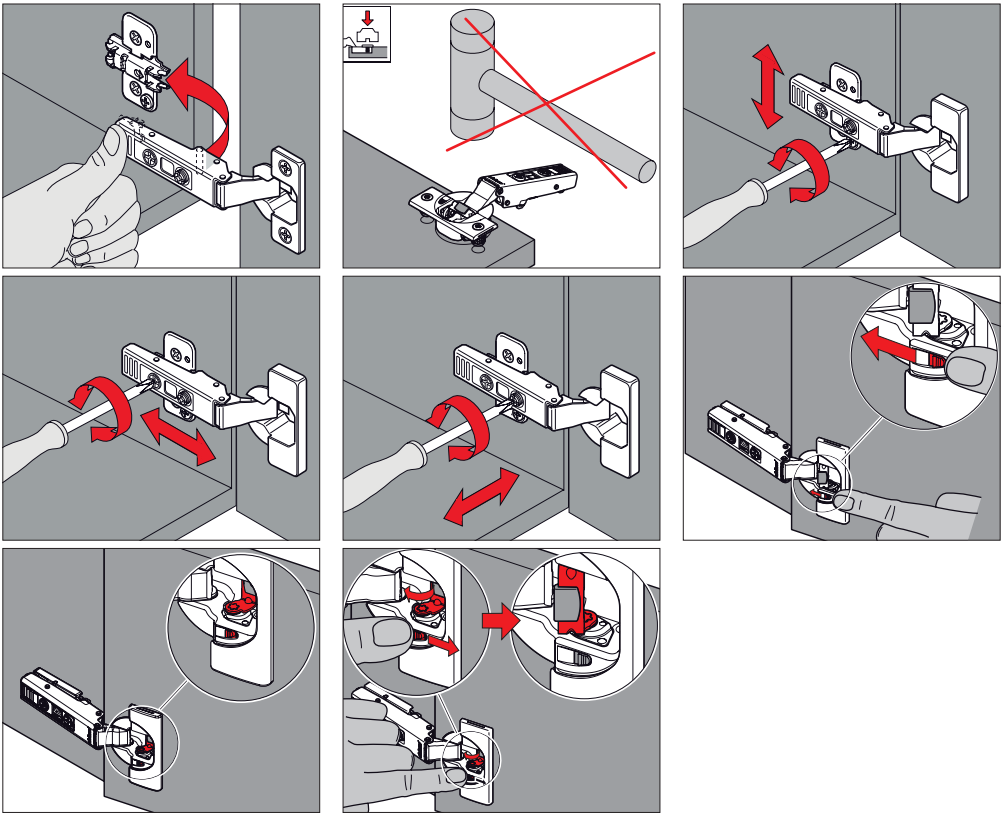




Montaje „hágalo usted mismo“

Puertas

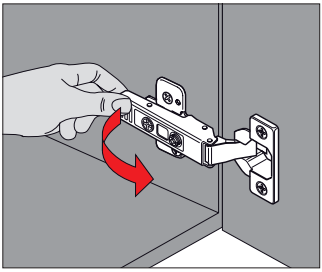
Acóplense las bisagras de arriba a abajo. Para ello, acóplese la bisagra de por delante a la placa de montaje y hágase encajar de forma audible presionando ligeramente. Controle la firmeza de las bisagras. No insertar la cazoleta en el agujero del frente con el martillo. El ajuste debería llevarse a cabo siempre con un destornillador de mano. Altura +/- 2 mm , Lateralmente +/- 2 mm, Profundidad +3 mm / -2 mm. En armarios con poste central, la regulación de la altura tiene lugar a través de la placa de montaje atornillada al costado de armazón. En bisagras con amortiguación integrada (¡bisagras con recargo!), la amortiguación puede ser desactivada opcionalmente. Para ello, cambie de posición la tecla de desenclavamiento de la bisagra y cierre la puerta. La reposición de la tecla de desbloqueo vuelve a activar la amortiguación.



Montaje „hágalo usted mismo“

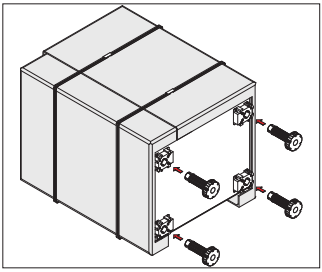
Desmontaje de puertas

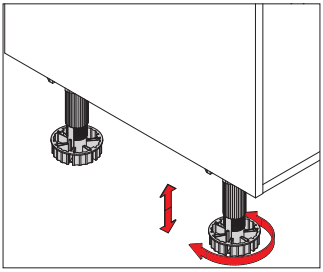
Suéltense las bisagras de arriba a abajo. Para ello, aguantar bien la puerta y presionar la tecla de desbloqueo en el extremo trasero de la bisagra.

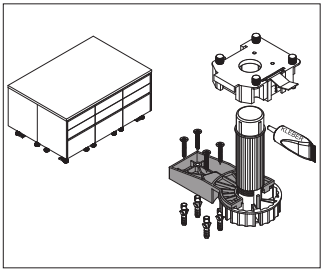


Patas de zócalo

Ponga el armario bajo con cuidado de lado sin quitar el embalaje y monte las patas del zócalo en los adaptadores al lado inferior del armario. Girando las patas de zócalo, se pueden igualar posibles irregularidades. (-15 hasta +20 mm). En aplicaciones aisladas, el uso de dispositivos antivuelco es obligatorio. Para eso, la pata del zócalo ha de pegarse con el adaptador.
El pegamento requerido va incluido con el seguro antivuelco. Coloque el seguro antivuelco sobre la pata y atornille ésta en el suelo siempre que éste no sea radiante.



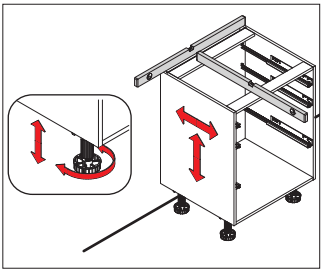


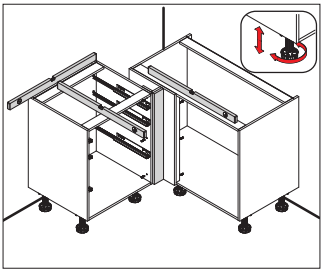


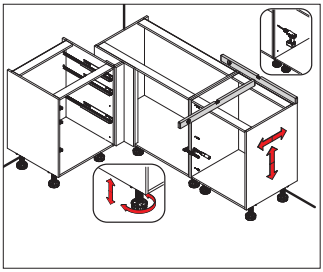
Montaje „hágalo usted mismo“

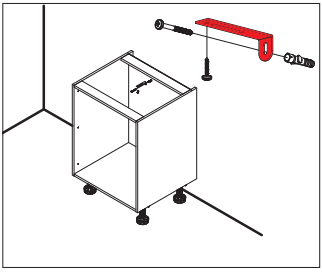
Armarios bajos

Móntese y alinéese cada armario por separado. En caso de cocinas rinconeras, empiécese con la solución de rincón. Por lo demás, empiécese por el punto más elevado de la cocina. Atorníllense, si es posible, todos los armazones uno con el otro para conseguir una mayor rigidez. Para ello, fíjense los armazones con gatos y únanse con tornillos alomados (máx. Ø 3,5 x 30 mm). En los taladros libres en el rincón trasero superior del costado del armario, aplíquense los angulares de plástico para fijar la encimera. Armarios independientes tendrán que asegurarse con un seguro antivuelco en la mampostería, soluciones tipo isla, con un seguro antivuelco en el suelo. En armarios con poste central, debería aplicarse el soporte de estantes incluido en la parte trasera del poste para evitar que el estante se doble. Cada agujero debería proveerse de un soporte de estante para evitar que el estante se tambalee. El soporte de estante con alfileres evita que el estante se salga y se inserta en el agujero delantero.





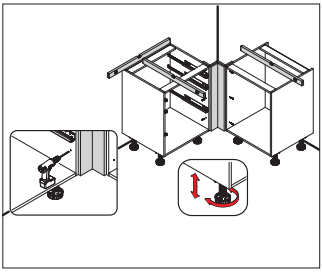


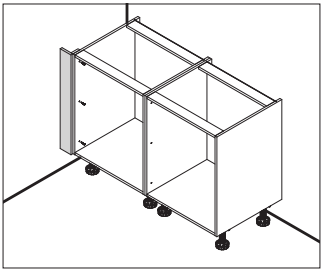


Montaje „hágalo usted mismo“

Regleta rinconera/frontal

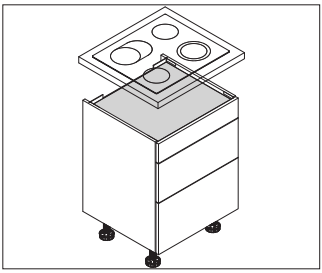
Antes de atornillar la regleta, aplíquense los topes autoadhesivos para las puertas incluidos en el cartón de montaje para igualar distancias entre el material frontal y del armazón. El material frontal y del armazón debería atornillarse lo más cerca posible de las plaquitas distanciadoras para evitar un alabeo del material. La placa base de la regleta a de quedar a ras con el canto delantero del armazón del armario contiguo. El frente de la regleta y el del armario contiguo han de producir una superficie lisa. En el canto superior e inferior, la regleta ha de quedar a ras con el frente contiguo. A los lados, se deberá guardar una distancia de 2 mm hacia el frente o la pared, respectivamente. Atornille la regleta a través del armazón del armario. Los correspondientes tornillos alomados van incluidos en el cartón de montaje. En caso de un electrodoméstico contiguo, los tornillos no deberán penetrar el aparato.

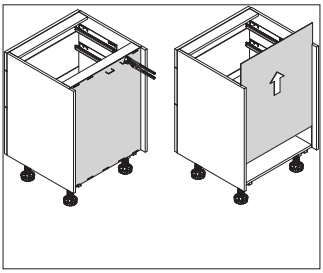


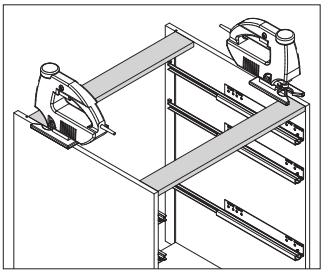


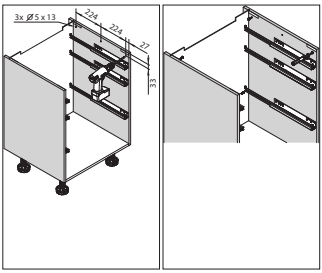
Fondo antitérmico para placa de inducción

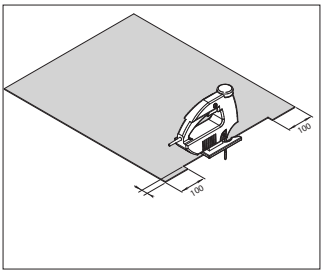
Retire con cuidado el panel trasero del armario. Ésta deberá volver a montarse más tarde. Tanto el travesaño delantero como el trasero deberían retirarse lo más cerca posible, pero no directamente a ras del interior del armazón (para evitar desperfectos en el armazón) a base de un serrucho de calar. Los restos sobresalientes habrán de eliminarse con un formón. Selle los cantos de los cortes abiertos con cola para madera resistente al agua de la categoría D3* contra la humedad. Marque la posición de los tornillos sobre los cuales el fondo antitérmico tenga que apoyarse según el dibujo y perfore estos agujeros previamente (3 x Ø 5 x 13 mm). Introduzca, a continuación, los tornillos incluidos en los agujeros preparados. Los tornillos no deberán apretarse del todo, sino que deberán sobresalir unos 2 mm del armazón. Retire las piezas del panel trasero mediante un serrucho de calar según el dibujo. Vuelva a montar el panel trasero y atornille el fondo antitérmico en el armazón. Se deberán acatar, en cualquier caso, las instrucciones de montaje del fabricante del electrodoméstico.

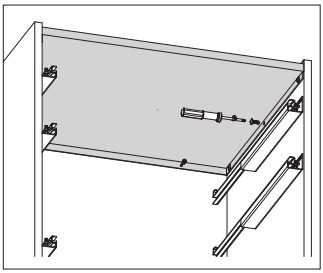








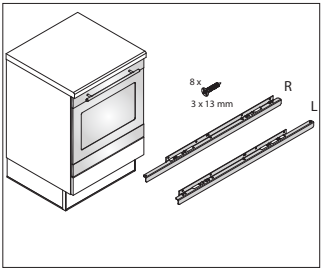


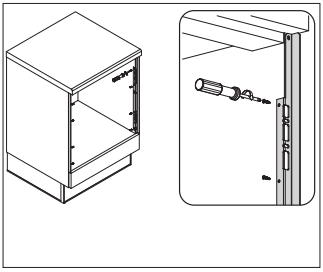


Montaje „hágalo usted mismo“

Listones antitérmicos

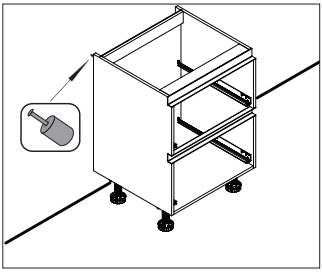
Atornillar los listones al lado izquierdo y derecho del armazón mediante los tornillos incluidos. A continuación, integrar el electrodoméstico y sujetarlo en el armazón según las indicaciones del fabricante.

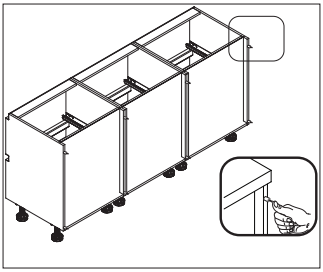


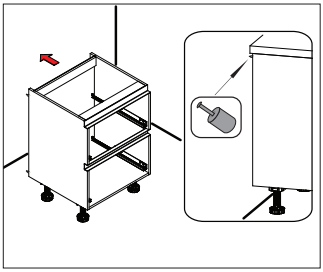


Distanciadores para una planificación sin manejo

Los distanciadores se aplican sólo a armarios bajos y columna en cocinas sin tiradores.
Sujete los distanciadores (profundidad 15 mm) con un martillo en el canto trasero del armazón. Observe una distancia mínima respecto al canto superior del armazón de 20 mm (centro del distanciador).







Indicaciones generales para el mantenimiento

Elimine la suciedad lo antes posible. Las manchas nuevas son mucho más fáciles de eliminar y se quitan casi siempre por completo.

Utilice siempre sólo detergentes domésticos suaves e hidrosolubles (p. ej., jabón neutro líquido), previstos en su información de producto expresamente para muebles de cocina.

No derroche el agua durante la limpieza, ya que un exceso de agua podrá conducir al hinchamiento de los materiales.

Utilice, siempre que pueda, un paño o gamuza suave, sin pelusa mojados con una solución jabonosa de un 1%. Asegúrese de que el paño/la gamuza esté completamente limpio/a. Incluso mínimos residuos podrán causar desperfectos en las delicadas superficies.

Séquense, después de la limpieza, todas las piezas bien pero con cuidado y sin apretar demasiado con un paño suave.

En ningún caso utilice: limpiadores con alcohol o disolventes, limpiadores ácidos (p. ej., detergentes cítricos/con vinagre), disolventes nitro o para resina sintética, limpiadores coloreados, limpiamuebles, ceras, agentes abrasivos, estropajos de acero, rascadores para ollas, paños de microfibra, limpiadores de vapor, ya que éstos destruyen la superficie en tal medida que ya no será posible una restauración.

Todos los materiales empleados en la cocina fueron diseñados para la aplicación en un clima ambiental regulado y deberán ser sometidos, preferentemente, a una humedad ambiental relativa de 45-70 % (con 18 a 22 grados). ¡La madera funciona! Mínimas deformaciones o alabeados son señal de un desvío de los valores climáticos óptimos del ambiente y no constituirán un vicio de material (por ejemplo, un calentamiento demasiado intenso puede causar grietas en el secado y un calentamiento demasiado bajo provoca hinchazón). Estas deformaciones típicas de la madera dependen de las fluctuaciones de la temperatura y humedad ambiental en el correspondiente entorno.

Casi todo lo que es nuevo tiene su propio olor. Es especialmente característico de muebles y lacas. También los muebles de nuestro programa de laca genuina de alta calidad cuentan con esta característica, que al mismo tiemp releva la nuestros de los frentes de laca. Recién cuando se retiran las lámina de protección, colocadas por nosotros, después del montaje de la cocina empieza el proceso de ventilación. Dependiendo de las condiciones climáticas del recinto o de la frecuence con la que se abre un armario se va desvaneciendo la percepción de esto olores. Esto es constantemente menos.



Superficies de laminado mate

Frentes laminados pueden limpiarse fácilmente con los detergentes convencionales de uso doméstico (no abrasivos). Disuélvanse los detergentes con agua y aplíquense mediante la paño limpio. Séquense, después de la limpieza, todas las piezas bien pero con cuidado y sin apretar demasiado con un paño suave. Frotándose demasiado fuerte las superficies mate, podrán producirse zonas brillantes.

¡Atención!

Ningún disolvente nitro o para resina sintética será apropiado (incluso productos de limpieza a base de nitrocompuestos) para el cuidado de las superficies. El detergente también debe ser incolora, como los tintes utilizados pueden dejar un residuo.

Superficies satinadas mate

Utilice siempre sólo detergentes domésticos suaves e hidrosolubles (p. ej., jabón neutro líquido), previstos en su información de producto expresamente para muebles de cocina. Limpie la suciedad lo antes posible y no deje, en ningún caso, que se reseque. Ante todo, las sustancias con una gran concentración de coloreantes (café, té, salsas, verduras, vino tinto) ya no podrán quitarse por completo una vez resecadas. Para residuos de grasa resistentes y, posiblemente, resecados, utilice agua tibia con una solución jabonosa de un 30%

¡Atención!

Ningún disolvente nitro o para resina sintética será apropiado (incluso productos de limpieza a base de nitrocompuestos) para el cuidado de las superficies. El detergente también debe ser incolora, como los tintes utilizados pueden dejar un residuo.

Superficies brillantes/de alto brillo

Las superficies brillantes/de alto brillo se caracterizan por su muy buenas propiedades de limpieza. Para que las superficies no sufran desperfectos durante el proceso de fabricación en nuestra empresa así como durante el suministro, se recubren con una lámina de PE protectora. Éstas no deberán retirarse antes de la última fase de montaje (antes de montar los tiradores). Una vez retirada la lámina, la superficie todavía es muy delicada y no alcanzará su grado de dureza definitivo hasta que no hayan pasado unos días. **Hasta que no haya endurecido, recomendamos presérvense las todavía delicadas superficies y evítese la solicitación mecánica. Esto también incluye intentos de limpieza más intensivos.**

La limpieza de superficies de alto brillo se lleva a cabo exclusivamente con un paño suave y húmedo.
Séquense, después de la limpieza, todas las piezas bien pero con cuidado y sin apretar demasiado con un paño suave.

¡Atención!

No use productos de limpieza líquidos, alcohol o solventes para limpiar. No use esponjas de lijado o similares.

Superficies de cristal

Normalmente, basta limpiar la superficie de cristal con agua templada y un poco de jabón neutro líquido (aprox. 1%). En caso de suciedad más resistente, así como de sustancias contentivas de grasa o aceite, utilice adicionalmente un limpiador de cristal convencional de uso doméstico. Utilice, siempre que pueda, un paño sin pelusa, una gamuza o una esponja suave. Adecuados para la limpieza son también los paños de microfibra. No es recomendable un paño de algodón. Séquense, después de la limpieza, todas las piezas bien pero con cuidado y sin apretar demasiado con un paño suave. Para superficies satinadas no deberían utilizarse limpiadores con silicona o ácidos. Tampoco deberían utilizarse limpiadores muy coloreados.

Encimeras con superficie estratificada

La superficie no se debería tratar nunca con un agente abrasivo. También el corte directo en la encimera así como el depósito de ollas y sartenes calientes causa daños irreparables. Utilice por eso siempre tablas de cortar y posaollas. Utilice, para la conservación, un paño suave, una gamuza, una esponja o microfibra suave. Séquense todas las piezas bien después de la limpieza pasando un paño. En ningún caso utilice: esponjas abrasivas, agentes abrasivos, estropajos de acero, rascadores para ollas, ya que éstos destruyen la superficie en tal medida que ya no será posible una restauración.
Evite la humedad entre las juntas, en los cantos, así como en los encastres para placas de cocción y fregaderos.
Espere unos 20 minutos antes de abrir el lavavajillas una vez terminado el programa, para que el vapor generado tenga tiempo a condensar dentro del lavavajillas. Si necesita algo urgentemente: Abra por completo la puerta del lavavajillas, saque el objeto y vuelva a cerrar el lavavajillas del todo (no sólo apoyando la puerta).
El movimiento de objetos con la cara inferior áspera (platillos, platos etc.) puede producir desperfectos visibles en superficies de alto brillo y mate.

Tiradores, tiradores corridos y pomos

Para poder disfrutar de sus tiradores durante mucho tiempo, rogamos tenga en cuenta lo siguiente:
No utilice detergentes ácidos ni abrasivos para limpiar los tiradores. Detergentes ácidos son p. ej.: limpiadores con vinagre, con base cítrica o antical. Detergentes abrasivos son p. ej.: Cremas abrasivas, abrillantadores de acero, paños de microfibra. Estos detergentes dañan la superficie permanentemente y provocan manchas ineliminables y/o desperfectos en las superficies pintadas, causando incluso el desprendimiento. También los detergentes alcohólicos pueden causar desperfectos en algunas superficies.
Limpie los tiradores únicamente con un paño suave humedecido, en caso de suciedad grasa, con lejía de jabón caliente. Secándolos, finalmente, con un paño suave, evitará las manchas de agua. ¡Evite también los daños mecánicos con objetos duros, como anillos, cazuelas etc.!

Bisagras en puertas batientes, cajones y gavetas

Estos son libres de mantenimiento y no requieren ningún cuidado particular.

Superficies de deslizamiento en armarios despenseros extraíbles etc.

Estas son libres de mantenimiento y por lo general no necesitan ningún cuidado especial y no deben ser aceitados nunca. En caso que el armario no pueda ser abierto con facilidad o no se pueda cerrar completamente, puede ser que exista suciedad en las superficies de deslizamiento, en las superficies de rodamiento o en las ruedas mismas. En cualquiera de estos casos no se debe usar nunca ningún lubricante como aceite, grasa o un rociador de silicona. Para eliminar la suciedad basta con usar un paño seco y limpio para limpiar cuidadosamente todas las superficies de deslizamiento, las de rodamiento y las ruedas en sí.

Fregaderos, griferías mezcladoras y placas de cocción

Utilice, para la conservación, un paño suave, una gamuza, una esponja, así como un detergente neutro de uso doméstico. Elimínese la suciedad más resistente y las manchas de agua con agentes de conservación de uso doméstico. Para eliminar el óxido atmosférico del acero fino, lo más adecuado es un limpiador abrillantador de metal de uso doméstico. Séquense todas las piezas bien después de la limpieza pasando un paño. En ningún caso utilice: pastas abrillantadoras, limpiadores ácidos (p. ej., detergentes cítricos/con vinagre), limpiadores con disolventes (p .ej., diluyentes), microfibras, esponjas abrasivas, agentes abrasivos, estropajos de acero, rascadores para ollas, ya que éstos destruyen la superficie en tal medida que ya no será posible una restauración. Con respecto a los puntos arriba indicados, por favor, tenga también en cuenta las indicaciones de mantenimiento de cada fabricante particular.

Cuberteros

Utilice, para la conservación, un paño suave, una gamuza, una esponja, así como un detergente neutro de uso doméstico. Para una limpieza más sencilla, los cuberteros también pueden sacarse de los cajones. Séquense todas las piezas bien después de la limpieza pasando un paño. En ningún caso utilice: pastas abrillantadoras, limpiadores ácidos (p. ej., detergentes cítricos/con vinagre), limpiadores con disolventes (p .ej., diluyentes), microfibras, esponjas abrasivas, agentes abrasivos, estropajos de acero, rascadores para ollas, ya que éstos destruyen la superficie en tal medida que ya no será posible una restauración. Con respecto a los puntos arriba indicados, por favor, tenga también en cuenta las indicaciones de mantenimiento de cada fabricante particular, ya que los cuberteros, en parte, también son aptos para lavavajillas.

Zonas de cocción

Elimine la suciedad lo antes posible, ya que ésta, si no, se requema y se pega con el calor al encender el fogón. Caso que la placa de cocción todavía estuviera caliente, utilice un rascador de vitrocerámica. Utilice, para la conservación, un paño suave, una gamuza, una esponja o un rascador de vitrocerámica, así como un detergente neutro de uso doméstico o detergente especial recomendado por el fabricante. Suciedad resistente causada por el agua, la cal o el desgaste de las ollas, la eliminará con el detergente especial recomendado por el fabricante.
En ningún caso utilice: esponjas abrasivas, agentes abrasivos, estropajos de acero, rascadores para ollas, ya que éstos destruyen la superficie en tal medida que ya no será posible una restauración.
Con respecto a los puntos arriba indicados, por favor, tenga también en cuenta las indicaciones de mantenimiento de cada fabricante de electrodomésticos particular. Éstas vienen con los electrodomésticos.

Electrodomésticos

Cada electrodoméstico va acompañado de unas instrucciones de uso y mantenimiento particulares del fabricante. Aténgase, por favor, a las indicaciones descritas en estas instrucciones del fabricante.
Por favor, tenga también en cuenta los puntos „Consejos para el uso“.

Cargas máximas admisibles

Los siguientes datos parten de una carga homogénea repartida sobre toda la superficie. Fuerzas puntuales deberán ser bastante inferiores. Por principio, se parte de un uso apropiado.

- Balda: máx. 50 kg por m²
- Dispositivo de suspensión: 184 kg total / 92 kg por lateral
- Cajón: máx. 30 kg, de ancho de cuerpo 1000 mm máx. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Gaveta: máx. 30 kg, de ancho de cuerpo 1000 mm máx. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Armario bajo de esquina “Le Mans”: máx. 25 kg por nivel
- Armario bajo de esquina “Space Corner”: máx. 50 kg
- Armario despensero con extracción giratoria: máx. 15 kg por estante
- Superficies de madera horizontales: máx. 50 kg por m²
- Vasares de cristal iluminados, profundidad 200 mm
  Anchura 600 mm: máx. 2,0 kg por cada 100 mm
  Anchura 900 mm: máx. 1,5 kg por cada 100 mm
  Anchura 1200 mm: máx. 1,0 kg por cada 100 mm

Encimeras

No corté directamente en la encimera, sino utilice una tabla de cortar.
La vajilla de gres tiene en su lado inferior un borde sin vidriar. Por eso, al empujarla sobre la encimera, pueden producirse rasguños.

Hornos

Compruebe de vez en cuando la temperatura de superficie en el canto lateral de la puerta del horno. Mientras puede tocar el canto con la punta del dedo, la temperatura será inferior a los 70° C, siendo el calor emitido aceptable. Caso que no, su Servicio Técnico deberá comprobar la estanqueidad de la puerta del horno. De lo contrario, no podrán excluirse daños irreparables en los armarios contiguos.

Ventilación

Procure facilitar una buena ventilación en la cocina mientras está cocinando. ¡Hay que calentar el recinto de la cocina en suficiente medida, para que los vapores calientes (vahos, humos) no se depositen sobre las superficies frías de los muebles!

Extractor

Utilice siempre la campana extractora. Conecte la campana extractora antes de cocinar a un nivel adecuado y tenga en cuenta, después de cocinar, la desconexión diferida. Seque, después de cocinar, los armarios contiguos empañados de vapor con un paño. Adapte el nivel de potencia de la campana extractora a sus costumbres de cocina individuales y a las circunstancias arquitectónicas. Para ello, le serán útiles las instrucciones de manejo de su campana extractora.

Humedad/humedad atmosférica

Evite derrames de agua. No deposite toallas o paños de cocina mojados para secarlos sobre las encimeras. Procure conseguir una humedad atmosférica relativa de, al menos, un 45 %.

Lavavajillas

Espere unos 20 minutos antes de abrir el lavavajillas una vez terminado el programa, para que el vapor generado tenga tiempo a condensar dentro del lavavajillas. Si necesita algo urgentemente: Abra por completo la puerta del lavavajillas, saque el objeto y vuelva a cerrar el lavavajillas del todo (no sólo apoyando la puerta).

Calor

No deposite ollas calientes sin protección sobre la encimera u otras piezas de los muebles.

Frigorífico

Controle periódicamente el desagüe del agua condensada en su frigorífico, para que no se produzcan atascos y para que el agua de condensación rebosante no pueda dañar el armario.
Para más información, consulte la descripción del electrodoméstico.

Porcelana y vajilla de gres

El lado inferior de los materiales es, normalmente, muy áspero y puede causar desperfectos irreparables en la encimera. Absténgase, por eso, de empujar estos objetos sobre las encimeras.

Vapor de agua

No ponga la cafetera, el hervidor de agua, hervidor de huevos o tostador debajo de los armarios altos.
Esto puede causar daños en los muebles. Por eso: Séquese, siempre que sea posible, enseguida el vapor o el agua derramada. Tenga, para ello, también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante del electrodoméstico.

Sello GS

Nuestros modelos de armarios actuales fueron sometidos a un control de seguridad tras el cual todos los armarios obtuvieron el sello GS (seguridad comprobada).

Calidad

Como fabricantes certificados de muebles de cocina que somos, no solo tenemos en cuenta la buena calidad, sino también el uso de materiales inofensivos y respetuosos con el medio ambiente.

Análisis de sustancias tóxicas

La contaminación con sustancias tóxicas en el entorno doméstico y en el aire en el interior pueden perjudicar la salud. Nuestros productos han sido probados por TÜV Rheinland y ha sido galardonado con el certificado de seguridad según RAL-GZ 430/2.

Ambiente

Nuestros materiales a base de madera provienen de la silvicultura sostenible, se producen y procesan con bajas emisiones y son inofensivos para la salud.

La dirección y todo el equipo de nuestra empresa tienen como objetivo preservar un medio ambiente intacto para las generaciones futuras.

Reciclaje

RKT Recycling Kontor Transportverpackungen
Nuestros materiales de embalaje fueron licenciados a través de las sociedades administrativas. De este modo queda garantizada la recogida de los embalajes por parte de los socios de gestión de desechos, la recuperación de los materiales de embalaje registrados y el cumplimiento de cualquier requisito de la normativa de embalajes.

Cola de madera (categorías de solicitación)

La categoría de solicitación se indica, normalmente, en el envase. En estos términos, la mera denominación „resistente al agua“ puede ser equívoca, ya que no indica el posible grado de solicitación.
Categoría D1: para adhesiones de madera secas (humedad < 15%) en interiores.
Categoría D2: para adhesiones en interiores con breve solicitación por agua condensada.
Categoría D3: para adhesiones en interiores con incidencias de agua ocasionales (p. ej., cocinas y muebles de baño) y adhesiones en exteriores no expuestas a la intemperie.
Categoría D4: Versiones en exteriores expuestas a la intemperie (partiendo de una capa protectora de laca) o para adhesiones en interiores expuestas al agua a menudo.

Уважаемый клиент,

мы рады, что вы решили приобрести новую кухню!

Каждая кухня каждый день испытывает серьезные нагрузки. Просим вас учитывать информацию, приведенную в данной инструкции, чтобы используемые материалы оставались в безупречном состоянии долгие годы.

Так как вы пользуетесь кухонной мебелью каждый день, что подразумевает прямой контакт с продуктами питания, она должна быть абсолютно чистой. Для очистки и ухода за кухонной мебелью следует использовать только правильные средства и способы.

Выделите немного времени и внимательно прочитайте эту инструкцию по уходу перед первым использованием вашей кухни, чтобы она приносила вам радость многие годы.

Пусть ваша новая кухня приносит вам только радость и удовольствие.

Заниматься сборкой кухни, а также установкой сантехники и электромонтажом должны только соответствующие специалисты. Перед началом работ убедиться в наличии необходимых сантехнических и электротехнических приспособлений.

Прежде чем сверлить отверстия, убедиться, что таким образом вы не повредите водо- или газопровод и электропроводку. Рекламации, связанные с ненадлежащим монтажом, не принимаются.

Так как наши кухни состоят из большого количества компонентов, мы не можем гарантировать полноту данной инструкции. В дополнение к данной инструкции принять во внимание инструкции, прилагаемые к соответствующим компонентам (мойкам, светильникам, электроприборам и т.п.).

Претензии из-за материального и/или физического ущерба, причиненного в результате ненадлежащего или неполного монтажа, не принимаются.

Электрическое подключение

За газовыми плитами, посудомоечными и стиральными машинами не должно быть электропроводки. Соединения газопроводов должны находиться в соседнем шкафу и быть легко доступными.

Розетка с защитным контактом на 220-240 В

2 розетки с защитным контактом на 220-240 В

Розетка для подключения плиты на 220-380 В, WS 10 кВт в зависимости от типа прибора

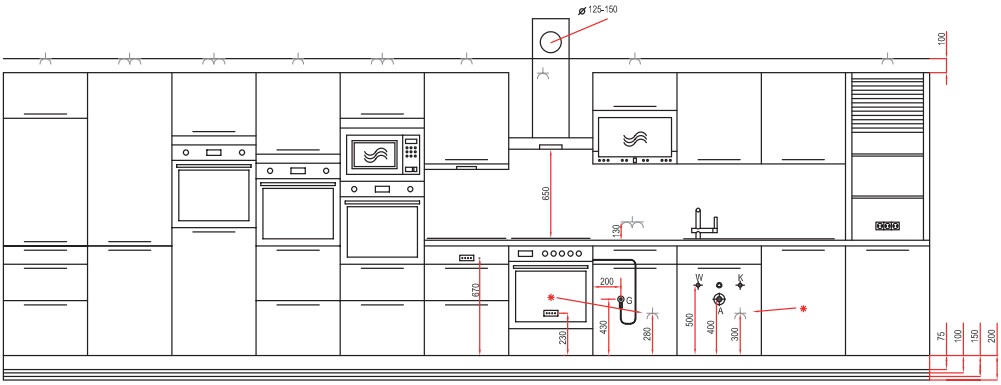
G Подключение газа (соединения газопроводов должны находиться в соседнем шкафу и быть легко доступны)

K Холодная вода

W Горячая вода

A Водослив

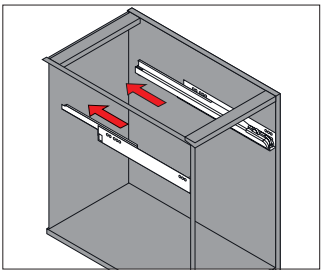
Запорный клапан посудомоечной машины

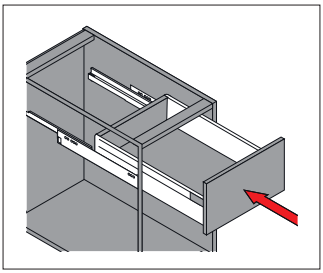


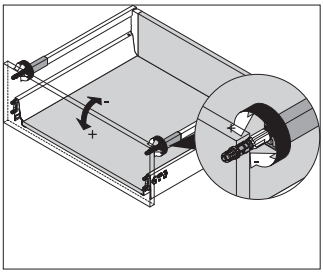
Монтаж „Сделай сам“

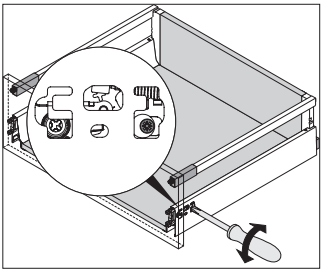
Установка и регулировка выдвижных ящиков и секций

Устанавливать выдвижные ящики / секции сверху вниз. Для этого выдвижные ящики / секции поставить на ходовые направляющие и аккуратно продвинуть вперед до хорошо слышимого щелчка. Проверить прочность посадки выдвижных ящиков / секций. Для настройки использовать только ручной шуроповерт. По бокам +/- 1 мм, высота +/- 2 мм.
Вращение релинговой направляющей у выдвижных секций изменяет угол наклона передней дверцы. Вращение влево: передняя дверца наклоняется внутрь. Вращение вправо: передняя дверца наклоняется наружу.





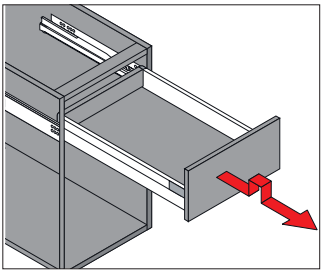


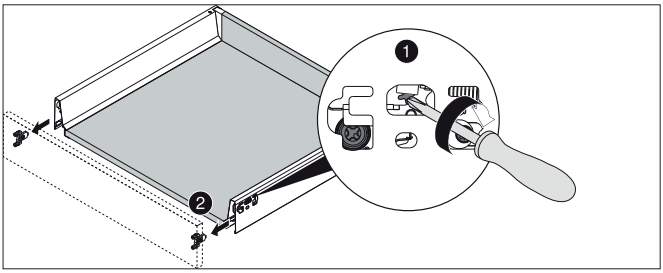


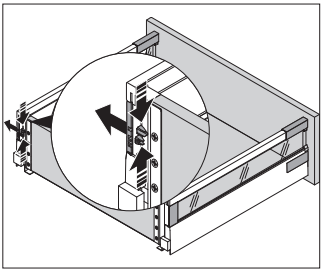
Монтаж „Сделай сам“

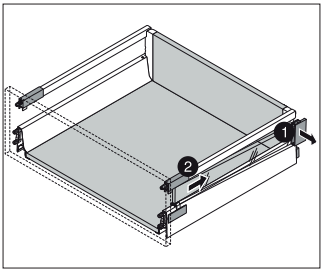
Демонтаж выдвижных ящиков и секций

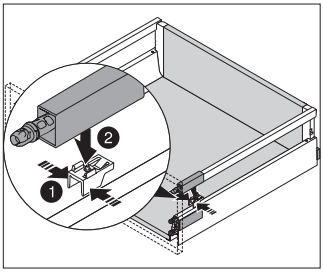
Вынуть выдвижные ящики и секции снизу вверх. Взять выдвижной ящик или секцию с боков обеими руками и выдвинуть вперед до упора. Чтобы вынуть ящик или секцию, переднюю часть нужно слегка поднять.
Не ставить вынутые ящики и секции друг на друга, чтобы не повредить. Их следует ставить рядом друг с другом на одеяло или картон.









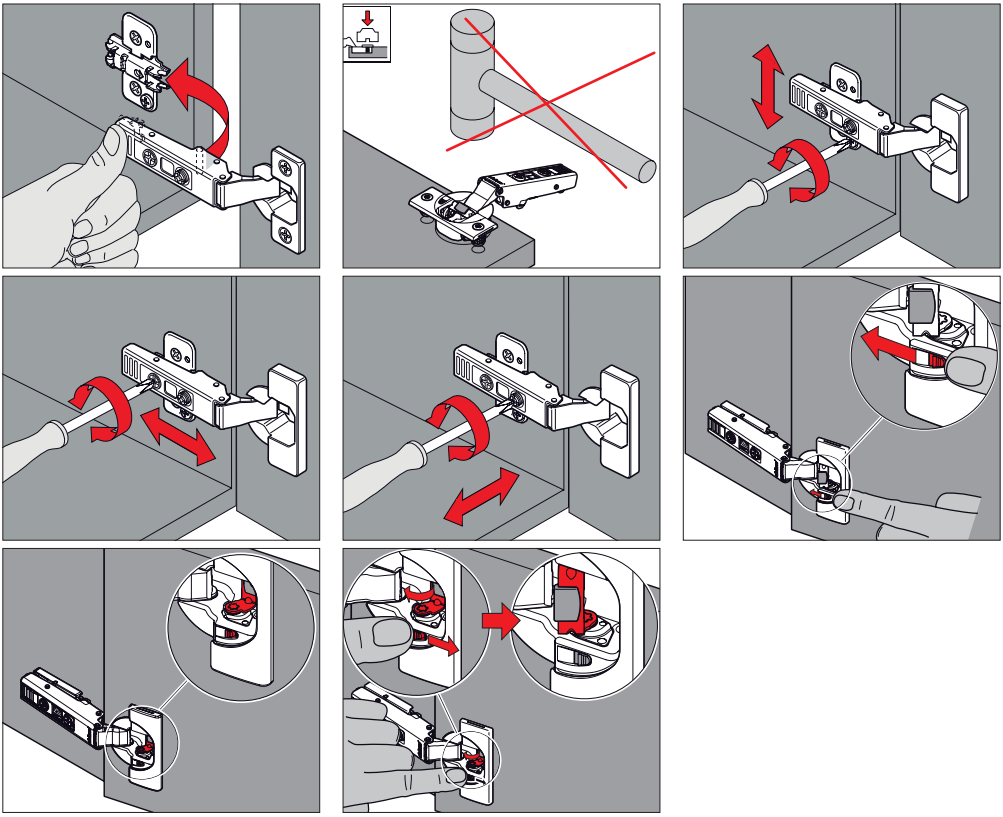


Монтаж „Сделай сам“

Дверцы

Навесить петли сверху вниз. Ввести петлю в монтажную панель впереди и легким нажатием вдавить до щелчка. Проверить прочность крепления петель. Не забивать петлю в отверстие дверцы молотком. Для настройки использовать только ручной шуроповерт. Высота +/- 2 мм, по бокам +/- 2 мм,

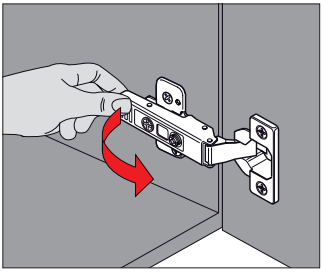
Глубина +3 мм / -2 мм. В шкафах с центральной стойкой регулирование по высоте осуществляется с помощью монтажной панели, соединенной со стороной корпуса. На петлях со встроенным амортизатором (петли за доплату!) по желанию пользователя амортизатор можно деактивировать. Для этого нужно переключить кнопку разблокирования на петле и закрыть дверцу. При повторном переключении кнопки разблокирования амортизатор активируется.



Монтаж „Сделай сам“

Демонтаж дверец

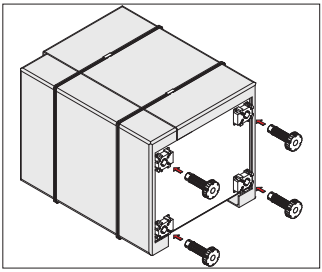
Отсоединить петли снизу вверх. Крепко удерживая дверцу, нажать кнопки разблокирования в нижней части петли.

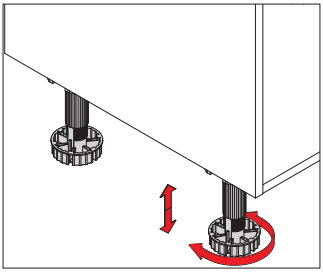


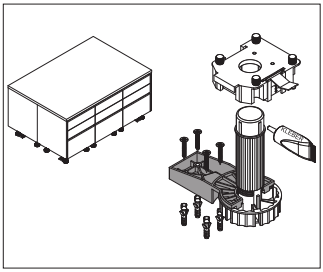
Цокольные ножки

Осторожно положить напольный шкаф на бок, не снимая упаковку, и вставить цокольные ножки в переходники на нижней стороне шкафа. Высоту можно отрегулировать, вращая цокольные ножки (от -15 до +20 мм). При установке по отдельности обязательно использование приспособлений для защиты от опрокидывания. Для этого цокольную ножку следует приклеить к переходнику.

Клей прилагается к приспособлению для предотвращения опрокидывания. Положить защиту от опрокидывания на цокольную ножку и ввернуть ее в пол (если пол не отапливаемый).



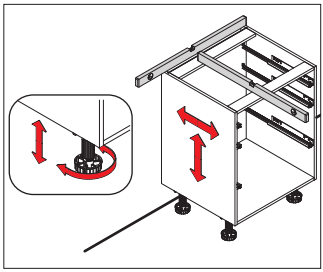


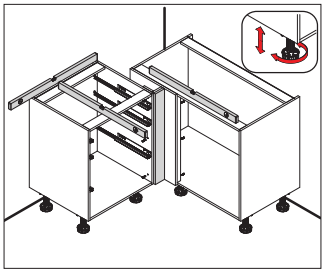


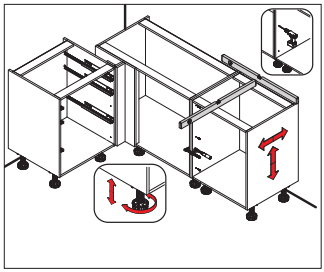
Монтаж „Сделай сам“

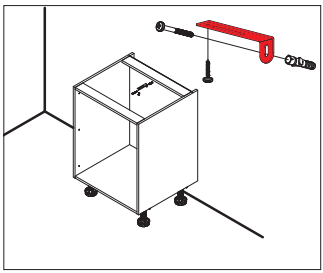
Напольные шкафы

Выполнять монтаж и выравнивание шкафов по одному. У угловых комплектов начинать с угловой секции. В остальных случаях начинать с самого высокого места на кухне. Для придания жесткости по возможности соединить все корпуса винтами между собой. Зафиксировать корпуса тисками и соединить винтами со сферо-цилиндрической головкой (макс. Ø 3,5 x 30 мм). Вставить в свободные отверстия на заднем верхнем углу боковины шкафа пластиковые уголки для крепления столешниц. Для предотвращения опрокидывания отдельно стоящие шкафы следует крепить к стене, а отдельные группы - к полу. В шкафах с центральной стойкой на ее задней стороне следует установить прилагаемый штифтовой полкодержатель для предотвращения прогиба съемной полки. Для предотвращения опрокидывания съемной полки в каждое отверстие следует вставить полкодержатель. Полкодержатель вставляется в передние отверстия и предотвращает выскальзывание съемной полки.





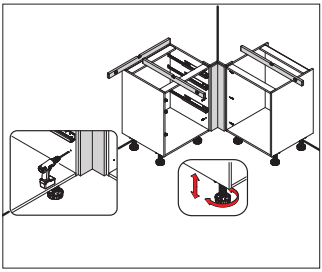


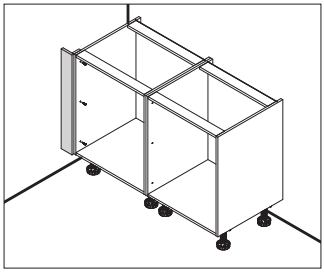


Монтаж „Сделай сам“

Угловой / фронтальный переходник

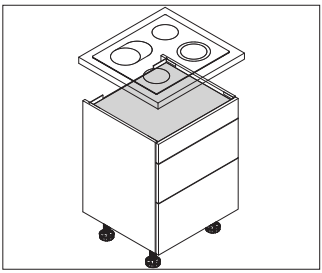
Прежде чем привинчивать переходник, установить прилагаемую в упаковке прокладку между передней дверцей и корпусом. Для предотвращения перекашивания материала винты для соединения корпуса и передней дверцы следует вкручивать как можно ближе к прокладке. Опорная пластина переходника должна располагаться заподлицо с передней кромкой соседнего шкафа. Передние части переходника и соседнего шкафа должны образовывать ровную поверхность. Верхняя и нижняя кромки переходника должны располагаться заподлицо с соседней передней дверцей. По сторонам расстояние до передней дверцы или стены должно составлять 2 мм. Привинтить переходник к корпусу шкафа. Соответствующие винты со сферо-цилиндрической головкой находятся в упаковке. Если рядом находится встроенная бытовая техника, вкручивать в нее винты нельзя.

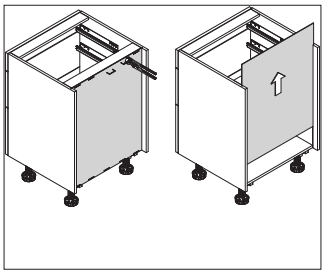


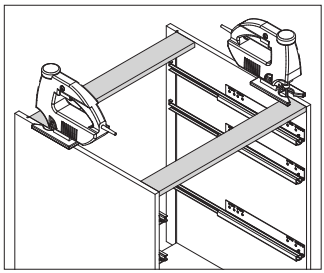


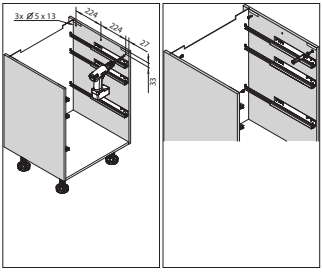
Термозащитный поддон для индукционной варочной панели

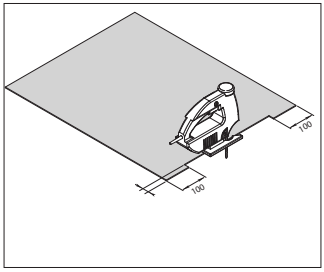
Осторожно снять заднюю стенку шкафа. Потом ее нужно будет вернуть на место. Как переднюю, так и заднюю поперечную планку следует обрезать лобзиком как можно ближе к внутренней стороне корпуса, но не вплотную к ней (чтобы не повредить корпус). Оставшиеся выступы убрать стамеской. Тщательно покрыть поверхности среза водостойким клеем для древесины класса D3 для защиты от влаги. Согласно схеме отметить положения винтов, на которых должен лежать термозащитный поддон, и просверлить отверстия. Затем ввернуть в отверстия прилагаемые винты. Винты не следует вворачивать полностью, они должны выступать из корпуса примерно на 2 мм. Согласно схеме удалить части задней стенки лобзиком. Установить заднюю стенку на место и соединить термозащитный поддон с корпусом винтами. Всегда соблюдать инструкции по монтажу прибора, составленные производителем.

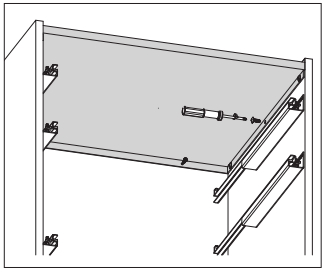








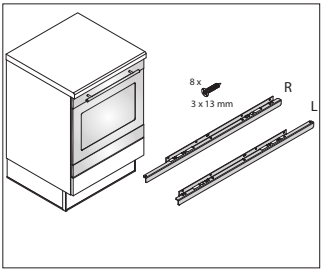


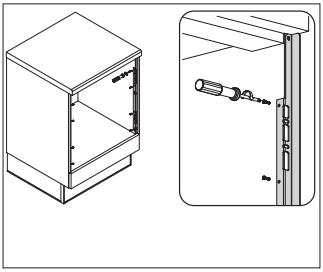


Монтаж „Сделай сам“

Термозащитные планки

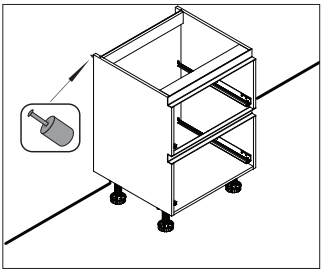
Привинтить планки слева и справа к корпусу прилагаемыми винтами. Затем вставить прибор и прикрепить к корпусу согласно указаниям производителя.

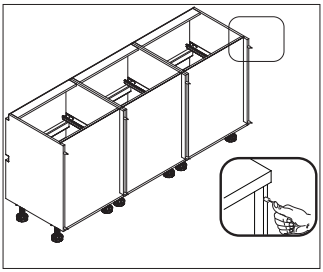


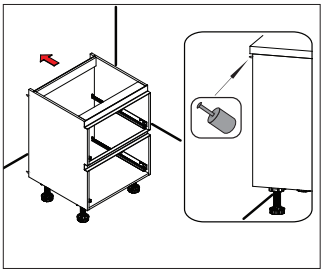


Проставки для исполнений без ручек

Проставки применяются только на напольных и боковых шкафах.
Закрепить проставки (глубина 15 мм) молотком на задней кромке корпуса. Следите за сохранением минимального расстояния до верхней кромки корпуса не менее 20 мм (середина проставки).







Общие инструкции по уходу

Устранять загрязнения как можно скорее. Свежие пятна удаляются значительно легче и, как правило, полностью.

Использовать только мягкие и растворимые в воде бытовые чистящие средства (например, нейтральное жидкое мыло), которые указаны в инструкции к вашей мебели.

Проявлять осторожность при обращении с водой, так как ее избыток может привести к вспучиванию материала.

Лучше всего использовать мягкую салфетку без ворса или кожу, смоченную 1-процентным раствором мыла. Используемая салфетка или кожа должны быть абсолютно чистыми. Даже малейшие частицы могут повредить чувствительные поверхности.

После очистки все части следует тщательно, но осторожно, с небольшим нажатием вытереть насухо мягкой салфеткой.

Ни в коем случае не использовать следующее: чистящие средства, содержащие растворители, спирт или кислоту (например, лимонную или уксусную), нитрорастворы или растворы синтетических смол, окрашенные чистящие средства, политуру, воск, абразивные порошки, стальные путанки, металлические щетки для очистки посуды, салфетки из микроволокна, аппараты для очистки паром. Все они повреждают поверхность настолько сильно, что она не подлежит восстановлению.

Все материалы, использованные в кухне, были разработаны для применения в стандартном климате помещения, и в оптимальном случае относительная влажность воздуха должна составлять 45-70 % при 18-22° C. Дерево работает! Минимальные перекосы или несоответствия говорят об отклонении условий в помещении от оптимальных и не являются браком материала (например, чрезмерно высокая температура может привести к появлению трещин усыхания, а низкая температура - к вспучиванию). Эти перекосы, типичные для материалов из древесины, обусловлены колебаниями температуры и влажности воздуха в помещении.

Практически все новое имеет свой собственный запах. Сюда же относится мебель и лаки. Даже наши высококачественные коллекции с натуральным лаком обладают этой особенностью, которая при этом является признаком подлинности наших лакированных фасадов. Процесс их окончательного высыхания начинается лишь с момента удаления нанесенной защитной пленки после монтажа кухни. В зависимости от микроклимата помещения или частоты открывания шкафа длительность присутствия запаха лака может быть разной. Она постоянно снижается.



Матовые пластиковые поверхности

Фасады с синтетическим покрытием легко очищаются обычными чистящими средствами (только не абразивными). Развести моющее средство водой и нанести на поверхность чистой салфеткой. После очистки следует тщательно, но осторожно, с небольшим нажатием вытереть насухо мягкой салфеткой. Если тереть слишком сильно, на матовой поверхности появится блеск.

Внимание!

Нитрорастворы или растворы синтетических смол (включая чистящие средства на нитрооснове) не подходят для ухода за поверхностью. Кроме того, чистящие средства не должны быть окрашены, т.к. содержащиеся в них красящие вещества могут оставлять следы.

Шелковисто-матовые поверхности

Использовать только мягкие и растворимые в воде бытовые чистящие средства (например, нейтральное жидкое мыло), которые указаны в инструкции к вашей мебели. Устранять загрязнения как можно быстрее и ни в коем случае не давать им засохнуть. После засыхания субстанции с высоким содержанием красителей (кофе, чай, соусы, овощи, красное вино) удалить полностью уже нельзя.

Для удаления трудновыводимых и засохших отложений жира использовать горячую воду с 30-процентным раствором мыла.

Внимание!

Нитрорастворы или растворы синтетических смол (включая чистящие средства на нитрооснове) не подходят для ухода за поверхностью. Кроме того, чистящие средства не должны быть окрашены, т.к. содержащиеся в них красящие вещества могут оставлять следы.

Блестящие / зеркальные поверхности

Блестящие / зеркальные поверхности очень хорошо очищаются. Для предотвращения повреждения во время изготовления на заводе и во время транспортировки на эти поверхности наносится полиэтиленовая защитная пленка. Снимать ее можно только на последнем этапе монтажа (перед установкой ручек). После снятия защитной пленки поверхность еще очень чувствительная и полностью затвердевает только через несколько дней (максимум через неделю). До этого момента рекомендуется обращаться с ней бережно и не подвергать механическим воздействиям. К ним относится и интенсивная очистка. Чистка зеркальных поверхностей выполняется только с помощью мягкой влажной салфетки. После очистки все части следует тщательно, но осторожно, с небольшим нажатием вытереть насухо мягкой салфеткой.

Внимание!

При очистке не использовать жидкие очистители, спирт или растворители. Не использовать наждачные губки и т.п.

Стеклянные поверхности

Как правило, стеклянную поверхность достаточно вымыть теплой водой с добавлением жидкого нейтрального мыла (ок. 1%). Для устранения трудновыводимых загрязнений, а также жирных и маслянистых веществ можно дополнительно использовать обычное средство для очистки стекла. Лучше всего использовать мягкую салфетку без ворса, кожу или мягкую губку. Можно использовать и салфетки из микроволокна. Хлопчатобумажные салфетки не рекомендуются. После очистки все части следует тщательно, но осторожно, с небольшим нажатием вытереть насухо мягкой салфеткой. Для очистки сатинированного стекла нельзя использовать чистящие средства, содержащие силикон или кислоту. Также не следует использовать сильно окрашенные чистящие средства.

Рабочие плиты с пластиковой поверхностью

Ни в коем случае не чистить поверхность абразивными средствами. На столешнице нельзя резать продукты, ставить на нее горячие кастрюли и сковороды, так как это оставляет на ней неустранимые повреждения. Обязательно использовать разделочные доски и подставки под горячую посуду. Для очистки и ухода использовать мягкую салфетку, кожу, мягкую губку или салфетку из микроволокна. После очистки протереть насухо. Ни в коем случае не использовать следующее: абразивные губки, абразивные порошки, стальные путанки, металлические щетки для очистки посуды. Все они повреждают поверхность настолько сильно, что она не подлежит восстановлению.
Влага не должна попадать в стыки, на кромки, а также в вырезы для варочной панели и мойки.
Посудомоечную машину следует открывать только через примерно 20 минут после окончания программы, чтобы пар сконденсировался внутри машины. Если вам что-то срочно понадобилось: полностью открыть посудомоечную машину, вынуть нужный предмет и снова полностью закрыть машину (дверца должна быть закрыта плотно, а не прислонена).
Перемещение предметов с грубой нижней поверхностью (блюдца, тарелки и т.п.) может привести к видимым повреждениям поверхности столешницы.

Ручки, ручки-планки, круглые ручки

Чтобы ручки радовали вас максимально долго, просим вас запомнить следующее:
Для ухода и очистки ручек не пользуйтесь кислотосодержащими или абразивными чистящими средствами. К кислотосодержащим чистящим средствам относятся, например, средства с уксусной или лимонной кислотой, средства для удаления камня. Абразивные чистящие средства - это, например, чистящее молочко, политура для нержавеющей стали, салфетки из микроволокна. Эти чистящие средства серьезно повреждают поверхность вплоть до того, что возникают неустранимые пятна и/или повреждение лакированного покрытия вплоть до его отслаивания. Спиртосодержащие чистящие средства также могут причинить повреждения на некоторых поверхностях.
Очищать ручки следует только мягкой влажной салфеткой, жирные загрязнения - теплым мыльным раствором. Последующее вытирание насухо мягкой салфеткой исключает появление пятен от воды. Избегать также механических повреждений твердыми предметами, например, перстнями, кастрюлями и т.д.!

Петли на вращающихся дверцах

Петли на вращающихся дверцах не требуют обслуживания и не требуют особого ухода.

Рабочие поверхности аптечных шкафов и т.п.

Они не требуют обслуживания и, как правило, не нуждаются в особенном уходе. Им никогда не потребуется смазка.
Если шкаф будет открываться с трудом или больше не будет полностью закрываться, то это может быть связано с загрязнением рабочих поверхностей, поверхностей роликов или самих роликов. В таком случае запрещается использовать смазочные средства, такие как масло, консистентная смазка или силиконовый спрей. Для того чтобы устранить загрязнения, достаточно тщательно очистить все рабочие поверхности, поверхности роликов и ролики чистой и сухой тряпкой.

Встроенные мойки, смесители и встроенные плиты

Для очистки и ухода использовать мягкую салфетку, кожу или мягкую губку, а также обычное бытовое нейтральное чистящее средство. Застарелую грязь и пятна от воды удалять обычными чистящими средствами. Ржавчину с нержавеющей стали лучше всего удалять обычным очистителем для металла с полировкой. После очистки протереть насухо все детали.
Ни в коем случае не использовать следующее: чистящие средства, содержащие кислоту (например, лимонную или уксусную), чистящие средства, содержащие растворители (например, в растворе), абразивные губки, абразивные порошки, стальные путанки, металлические щетки для очистки посуды. Все они повреждают поверхность настолько сильно, что она не подлежит восстановлению.
Кроме того, следовать изложенным выше указаниям по уходу, составленным соответствующим производителем.

Вставки в ящик для столовых приборов

Для очистки и ухода использовать мягкую салфетку, кожу или мягкую губку, а также обычное бытовое нейтральное чистящее средство. Для упрощения очистки вставки для столовых приборов можно вынуть из выдвижных ящиков. После очистки протереть насухо все детали.
Ни в коем случае не использовать следующее: чистящие средства, содержащие кислоту (например, лимонную или уксусную), чистящие средства, содержащие растворители (например, в растворе), абразивные губки, абразивные порошки, стальные путанки, металлические щетки для очистки посуды. Все они повреждают поверхность настолько сильно, что она не подлежит восстановлению.
Кроме того, следовать изложенным выше указаниям по уходу, составленным соответствующим производителем, так как некоторые вставки можно мыть в посудомоечных машинах.

Варочные панели

Устранять загрязнения как можно быстрее, так как в противном случае при следующем включении они пригорят. Если панель еще горячая, использовать скребок для плит Ceran.
Для очистки и ухода использовать мягкую салфетку, кожу, мягкую губку или скребок для поверхностей Ceran, а также обычное бытовое нейтральное чистящее средство или специальное средство, рекомендованное производителем. Трудновыводимые загрязнения, оставленные водой, известью или истиранием, следует удалять специальным средством, рекомендованным производителем.
Ни в коем случае не использовать следующее: абразивные губки, абразивные порошки, стальные путанки, металлические щетки для очистки посуды. Все они повреждают поверхность настолько сильно, что она не подлежит восстановлению.
Кроме того, следовать изложенным выше указаниям по уходу, составленным соответствующим производителем. Эти указания прилагаются к кухонной технике.

Электроприборы

К каждому электроприбору прилагается отдельная инструкция по использованию и уходу, составленная производителем. Следовать указаниям, содержащимся в этой инструкции.
См. также раздел „Советы по использованию“.

Допустимые нагрузки

Следующие сведения относятся к равномерно оказываемой на поверхность нагрузке. Точечные нагрузки должны быть значительно меньше. Эти инструкции подразумевают использование по назначению.

- Вставные полки: не более 50 кг/м²
- Подвеска шкафа: 184 кг всего / 92 кг на сторону
- Выдвижной ящик: не более 30 кг, при ширине корпуса от 1000 мм - не более 50 кг, 1200 мм не более 65 кг
- Выдвижная секция: не более 30 кг, при ширине корпуса от 1000 мм - не более 50 кг, 1200 мм не более 65 кг
- Угловой напольный шкаф “Le Mans”: не более 25 кг на этаж
- Угловой напольный шкаф “Space Corner”: не более 50 кг
- Шкаф для запасов с поворотной выдвижной секцией: не более 15 кг на полку
- Горизонтальные деревянные поверхности: не более 50 кг/м²
- Стеклянные полки с подсветкой, глубина 200 мм

  Ширина 600 мм: не более 2,0 кг на 100 мм, Ширина 900 мм: не более 1,5 кг на 100 мм

  Ширина 1200 мм: не более 1,0 кг на 100 мм

Рабочие поверхности

Не резать продукты прямо на столешнице, использовать разделочную доску.
На нижней стороне фаянсовой посуды есть грубая кромка. Поэтому, передвигая ее по столешнице, можно оставить царапины.

Хлебопекарная печь

Регулярно проверять температуру поверхности боковой кромки дверцы печи. Если до кромки можно дотронуться кончиком пальца, температура ниже 70° C и теплоотдача находится в пределах нормы. В противном случае следует проверить герметичность дверцы духовой печи (обратиться в службу поддержки). Иначе возможно не подлежащее ремонту повреждение соседних шкафов.

Приточная и вытяжная вентиляция

Во время приготовления пищи необходима достаточная вентиляция кухни. Кухня должна равномерно отапливаться, чтобы горячий пар (испарения) не оседали на холодной поверхности мебели!

Вытяжка испарений

Обязательно использовать вытяжку. Включить вытяжку на необходимой мощности до начала готовки и оставить ее включенной на некоторое время после окончания приготовления еды. После готовки насухо вытереть конденсат, осевший на соседних шкафах. Уровень мощности вытяжного колпака должен соответствовать Вашим привычкам в приготовлении пищи и характеристикам помещения. См. также инструкцию по использованию вытяжного колпака.

Влага / влажность воздуха

Не проливать воду. Не класть на столешницу влажные салфетки или тряпки для сушки. Относительная влажность воздуха должна быть не ниже 45%.

Посудомоечная машина

Посудомоечную машину следует открывать только через примерно 20 минут после окончания программы, чтобы пар сконденсировался внутри машины. Если вам что-то срочно понадобилось: полностью открыть посудомоечную машину, вынуть нужный предмет и снова полностью закрыть машину (дверца должна быть закрыта плотно, а не прислонена).

Жар

Не ставить горячие кастрюли без защитной подставки прямо на столешницу или другие предметы мебели.

Холодильник

Регулярно проверять слив конденсата в холодильнике, чтобы не допустить засора и перелива конденсата, который повредит шкаф.
Более подробные сведения приведены в описании прибора.

Фарфор / фаянс

Как правило, у этих материалов нижняя поверхность очень грубая, поэтому она может безвозвратно испортить столешницу. Не передвигать такие предметы до столешницам.

Водяной пар

Не ставить кофе-машины, чайники, яйцеварки и тостеры под навесные шкафы.
В противном случае возможно повреждение мебели. Поэтому: осевший пар и пролитую воду лучше всего вытирать насухо сразу. См. также инструкцию по эксплуатации изготовителя прибора.



Знак GS

Все наши шкафы прошли испытание на безопасность и получили знак GS („проверенная безопасность“).



Качество

Являясь сертифицированным производителем кухонной мебели, мы гарантируем не только высокое качество, но и экологичность материалов и низкое содержание в них вредных веществ.

Проверка на вредные вещества

Вредные вещества вокруг жилья и внутри него могут нанести ущерб здоровью.
Наша продукция прошла проверку T?V Rheinland и получила Свидетельство о безопасности по стандарту RAL-GZ 430/2.





Среда

Наша древесина поступает к нам из лесных хозяйств, использующих природосберегающие технологии, продукция производится с низким уровнем выбросов, пригодно для дальнейшей переработки и безопасна для здоровья.
Руководство и весь коллектив нашего предприятия ставят перед собой цель сохранить здоровую окружающую среду для будущих поколений.



Вторичная переработка

RKT Recycling Kontor Transportverpackungen
С компанией RKT, Gesellschaft für Kreislaufwirtschaftssysteme in Deutschland GmbH & Co. KG, мы заключили договор о вторичной переработке Таким образом, использованная упаковка направляется на переработку, что соответствует всем требованиям Постановления об упаковке.

Клей для древесины (классы нагрузок)

Как правило, класс нагрузки указывается на упаковке. При этом обозначение „водостойкий“ зачастую вводит в заблуждение, так как в таком случае ничего не говорится о степени допустимой нагрузки.
Класс D1: для склеивания высушенной древесины (влажность < 15%) в помещении.
Класс D2: для склеивания в помещении при кратковременном воздействии конденсированной воды.
Класс D3: для склеивания в помещении при периодическом воздействии воды (например, для мебели на кухне и в ванной), а также для склеивания снаружи без погодных воздействий.
Класс D4: для склеивания снаружи при наличии погодных воздействий (требуется защита поверхности лаком) или для склеивания в помещении при частом воздействии воды.

Notizen / Notes / Notities / Notes / Notas / заметки

Notizen / Notes / Notities / Notes / Notas / заметки

VU-246 / D/GB/NL/F/ES/RU

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. / Subject errors, printing errors and technical modifications. / Technische wijzigingen, drukfouten en vergissingen voorbehouden. / Sous réserve de modifications techniques, de coquilles et d'erreurs. / ¡Salvo modificaciones técnicas! / Фирма сохраняет за собой право на внесение технических изменений и правок.