

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Instructions on the use and care of your kitchen furniture

Gebruiks- en onderhouds-voorschriften

Mode d'emploi et d'entretien

Bitte bei der Montage und Übergabe der Einbauküche an Ihren Kunden aushändigen.
Please give this to your customer when handing over and fitting the kitchen furniture.
A. u. b. bij de montage en aflevering van de keuken aan uw klanten overhandigen.
A remettre à vos clients lors du montage et de la livraison de la cuisine.

rational einbauküchen GmbH

Postfach 1120
49310 Melle (Germany)
Tel. +49 (0) 5226 580
Fax +49 (0) 5226 58212

Postfach 1144
93445 Waldmünchen (Germany)
Tel. +49 (0) 9972 800
Fax +49 (0) 9972 80525

info@rational.de · www.rational.de

"Rational" Built-in Kitchens (UK) Ltd.

1-2 Morgans Business Park
Betty's Lane, Norton Canes, Cannock
Staffordshire, WS11 9UU (Great Britain)
Phone +44 (0) 1543 459459
Fax +44 (0) 1543 450033

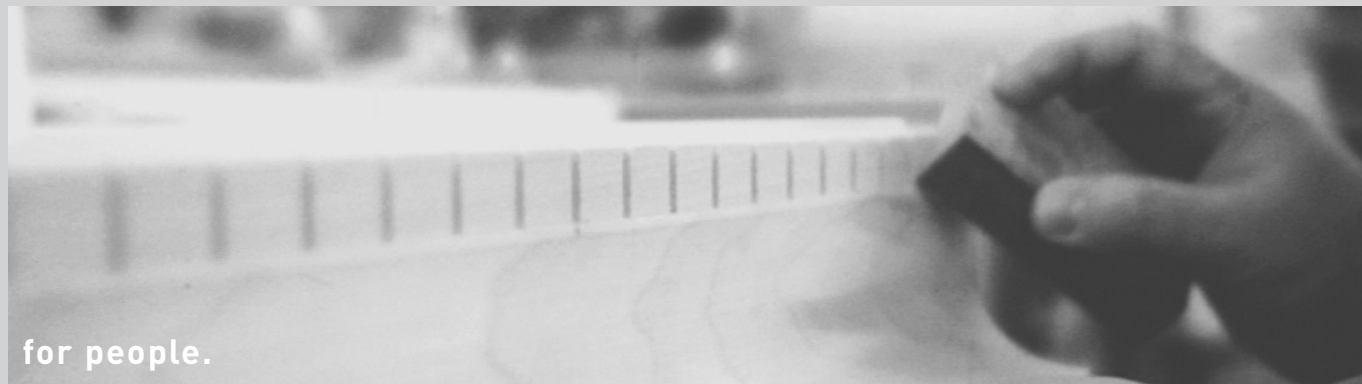
rational.uk@rational.de

Rational Nederland B.V.

Polderbosdyk 35
8501 ZJ Joure
Netherlands
Tel. +31 (0) 513 418737
Fax +31 (0) 513 416436

info@rationalnederland.nl

by people. for people.



Druckfehler und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.
E & OE
Drukfouten en vergissingen blijven voorbehouden.
Sous toutes réserves de fautes d'impression et d'erreurs.

Änderungen, die dem technischen Fortschritt und der Weiterentwicklung dienen, vorbehalten.
All rights for modifications regarding technical progress and development withheld.
Veranderingen, ten behoeve van de technische vooruitgang en verder-ontwikkeling, zijn voorbehouden.
Sous réserve de modifications contribuant au progrès technique et au perfectionnement des produits.

05T 09/06 SCH



Wir sind Mitglied der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel

rational[®]

Lieber Kunde**Dear customer****Geachte cliënt****Cher client**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Einbauküche.

Congratulations on the purchase of your built-in kitchen furniture.

Van harte gelukgewenst met de aankoop van uw inbouwkeuken.

Nous vous adressons toutes nos félicitations pour l'achat de votre cuisine intégrée.

Sie haben damit eine gute Wahl getroffen.

You have made a good choice.

U hebt een juiste keuze gemaakt.

Vous avez fait un bon choix.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrer neuen Küche viel Freude.

We hope your new kitchen will give you a lot of pleasure.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keuken.

Nous espérons que votre cuisine intégrée vous procurera de grandes joies.

Die folgende Gebrauchs- und Pflegeanleitung soll Ihnen helfen, den Wert Ihrer Einbauküche über viele Jahre zu erhalten, und Beschädigungen durch unsachgemäße Behandlung zu vermeiden.

The following pages of instructions on the use and care of your kitchen furniture are meant to help you to maintain the high standard of your built-in kitchen furniture for many years and to avoid damage through improper use.

De gebruiks- en onderhoudsvorschriften op de volgende pagina's helpen u de hoge waarde van uw inbouwkeuken gedurende vele jaren te behouden en beschadigen door ondeskundige behandeling te vermijden.

Les instructions qui suivent, concernant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, sont faites pour vous aider à maintenir pendant de longues années la grande valeur de votre cuisine intégrée et pour vous éviter des dégâts dus à un maniement incorrect.

Nehmen Sie sich bitte die Zeit, diese Broschüre sorgfältig zu lesen.

Please, just allow yourself some time to read this booklet carefully.

Neem rustig de tijd om deze brochure zorgvuldig door te lezen.

Prenez le temps de lire attentivement cette brochure.

Der Inhalt entspricht dem aktuellen Stand unseres Wissens sowie den uns zur Kenntnis gebrachten Erfahrungen unserer Vorlieferanten.

The contents are in accordance with the present position of our knowledge and experiences of our suppliers brought to our attention.

De inhoud is in overeenstemming met de actuele stand van onze kennis alsook met de aan ons doorgegeven ervaringen van onze toeleveranciers.

Son contenu correspond à l'état actuel de nos connaissances, ainsi qu'aux expériences dont nous ont fait part nos fournisseurs sous-traitants.

Produkt und Qualität

Wer sich für eine individuell geplante Einbauküche entschieden hat, legt Wert auf Qualität, Komfort und Wertbeständigkeit.

Wir geben unseren Vertragspartnern – über die in den Staaten der Europäischen Gemeinschaft übliche Gewährleistungsfrist von 2 Jahren hinaus – die Gewißheit, daß wir in bezug auf **Material- und Verarbeitungsqualität**, bis zum Ablauf von insgesamt **5 Jahren** nach Herstellung, kostenlosen Materialersatz an unsere Vertragspartner vornehmen.

Einbauküchen erfüllen diese Anforderungen, weil die Qualitätsbürgschaft von zwei Partnern zugleich übernommen wird: vom Hersteller und von Ihrem Fachhändler. Der Hersteller bürgt für einwandfreie Herstellung seiner Produkte, Ihr **Fachhändler übernimmt die Gewährleistung** für individuelle Beratung, sorgfältige Planung, fachgerechte Montage und zuverlässigen Kundendienst, nach seinen mit Ihnen getroffenen Vereinbarungen.

Es werden regelmäßig **Gebrauchs-, Sicherheits- und Festigkeitsprüfungen** durchgeführt, um die Erfüllung der Anforderungen der DIN EN 1153 sicherzustellen.

Es wurde ein, von der Landesgewerbeanstalt Bayern zertifiziertes, Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001 eingeführt.

Product and Quality

Whoever has decided on individually planned kitchen furniture attaches importance to quality, comfort and durability.

In addition to the 2-year statutory guarantee customary in the European Community countries we give our authorised dealers the assurance that as far as the quality of materials and workmanship is concerned we will provide our authorised dealers with free replacement of materials for a total period of 5 years after manufacture.

Our built-in kitchen furniture can fulfil high demands because there are two parties behind it: the manufacturer and your dealer. Whilst as the manufacturer provides the best possible production, your dealer takes care of giving you individual advice, of careful planning, of expert installation and reliable customer service, according to the agreements the dealer has made with you.

User tests, safety and strength tests are regularly carried out in order to comply with the requirements of DIN EN 1153.

A quality management system certified by the Bavarian Trade Institute has been introduced in accordance with DIN EN ISO 9001.

Produkt en kwaliteit

Wie kiest voor een individueel geplande inbouwkeuken, hecht waarde aan kwaliteit, gebruiksgemak en waardebehoud.

Wij geven onze handelspartners – langer dan de in de landen van de Europese Gemeenschap gebruikelijke garantietermijn van 2 jaar – de zekerheid, dat wij met betrekking tot materiaal- en verwerkingskwaliteit voor de duur van 5 jaar na productie, zonder berekening vervangingsleveringen zullen doorvoeren.

Onze inbouwkeukens beantwoorden aan deze eisen, omdat de kwaliteitswaarborg door twee partners tegelijkertijd wordt aangeboden: door de fabrikant en door de dealer. De fabrikant garandeert voor de kwaliteit van zijn producten, uw dealer geeft garantie voor individueel advies, nauwkeurige planning, vakkundige montage en betrouwbare service, overeenkomstig de met u gemaakte afspraken.

Er worden regelmatig gebruiks-, veiligheids- en duurzaamheidscontroles gehouden, om aan de verplichtingen van de DIN EN 1153-Norm te kunnen blijven voldoen.

Er heeft een kwaliteits-management-systeem volgens DIN EN ISO 9001 ingevoerd, waarvoor die Landesgewerbeanstalt Beieren een certificaat heeft uitgereikt.

Produit et qualité

Celui qui se décide pour une cuisine intégrée de conception individuelle attache une grande importance à sa qualité, à son confort et à la stabilité de sa valeur.

Au-delà du délai habituel de garantie de 2 ans octroyé dans les États membres de la Communauté européenne, nous donnons à nos partenaires contractuels l'assurance de leur livrer gratuitement les pièces de rechange touchant à la qualité des matériaux et de la finition pour une période de 5 ans après la fabrication.

Nos cuisines intégrées remplissent ces exigences, car deux partenaires à la fois se portent ici garants pour leur qualité: le fabricant et le cuisiniste. Le fabricant, garantit une fabrication sans défaut de ses produits, votre cuisiniste, lui, assume la garantie d'un conseil individuel, d'une implantation minutieuse, d'un montage compétent et d'un service après-vente fiable, conformément aux accords qu'il a passés avec vous.

Nous faisons constamment des contrôles d'aptitude, de sécurité et de solidité pour répondre aux exigences de la norme DIN EN 1153

Nous avons introduit un système de gestion de qualité d'après DIN EN ISO 9001 et a obtenu pour cela un certificat MQ du LGA de Bavière (Institut de l'industrie et du commerce).

Das Möbelprüfinstitut der Landesgewerbeanstalt Bayern in Nürnberg hat die Kollektion einer Sicherheitsprüfung unterzogen. In Anerkennung wurde das Sicherheitszeichen GS (geprüfte Sicherheit) verliehen.

Verarbeitet werden nur Materialien, die alle in Deutschland geltenden gesetzlichen Richtlinien und DIN-Vorschriften bezüglich **Umweltfreundlichkeit** erfüllen.

Die **Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (DGM)**, Nürnberg hat die Collection mit dem goldenen „M“, (RAL-Gütezeichen für geprüfte Möbel-Qualität) ausgezeichnet. Möbel mit diesem Zeichen haben zahlreiche und harte Tests durch ein neutrales Prüfinstitut bestanden. Sie garantieren nachprüfbar **gesundes Wohnen** und **umweltfreundliche Produktion**.

Hinweise zu Massivholz und Furnieren:

Holz ist ein Stück gewachsene Natur. Baumstämme, die zu Massivholz oder Furnieren verarbeitet werden, sind sehr unterschiedlich in Farbe und Struktur. Wuchsbedingte Farb- und Strukturunterschiede wird es immer geben. Selbst bei Zuschnitten aus einem Stamm lassen sich diese Abweichungen nicht vermeiden. Auch nach der Verarbeitung lebt Holz weiter. Je nach Lichtverhältnissen und Holzart können Veränderungen eintreten. Diese naturbedingten Unterschiede sind Merkmale für echtes Holz. Bei der Kombination von Massivholz mit Furnieren, oder bei der Kombination von Nachbildungen mit Echtholz ergeben sich geringe Farbabweichungen, die unvermeidbar sind.

The Furniture Testing Institute LGA of the Bavarian Trade Institute in Nuremberg has subjected the range of furniture to a safety test. In recognition the safety symbol GS (tested safety) was awarded.

We use only materials which comply with all legal guidelines and DIN regulations valid in Germany regarding environmental friendliness.

The German Deutsche Gütegemeinschaft Möbel (DGM), Nürnberg has awarded the Collection with the Golden "M" (RAL-good symbol for proven furniture quality). Furniture with this symbol has withstood numerous hard tests in independent laboratories. This guarantees healthy and environmentally friendly production.

Solid wood and veneer

Wood is a natural material. Trunks of trees which are used for solid wood or veneers will show great variations in colour and grain structure. There will always be these variations, caused by the growth of the trees, even in wood cut from the same tree. Wood is still alive even after processing. Depending on conditions of light and type of wood changes may take place.

These differences are caused by nature and are distinctive characteristics of real wood. When combining solid wood and veneer or combining reproductions with real wood slight colour variations are unavoidable.

Het Duitse Instituut voor Meubeltechniek van de Landesgewerbeanstalt Beieren in Neurenberg heeft de collectie aan een veiligheidscontrole onderworpen. Hiervoor is het veiligheidscertificaat GS (Geteste Veiligheid) verleend.

Er worden alleen milieuvriendelijke materialen verwerkt, die voldoen aan alle Duitse wettelijke richtlijnen en DIN-voorschriften. De Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V. (DGM) te Neurenberg heeft de collectie onderscheiden met de gouden „M“ (RAL-kwaliteitskenmerk voor geteste meubelkwaliteit).

Meubelen met deze kwaliteitswaarborg hebben talrijke en zware testen van een onafhankelijk testbureau doorstaan. Zij garanderen, controleerbaar, gezond wonen en een milieuvriendelijke productie.

Informatie m.b.t. massief hout en fineren:

Hout is een deel van gegroeide natuur. Boomstammen, die tot massief hout of fineren verwerkt worden, zijn zeer verschillend in kleur en structuur. Groeigebonden kleur- en structuurverschillen zullen altijd aanwezig zijn. Zelfs bij delen uit een stam zijn deze afwijkingen niet te vermijden. Ook na de verwerking werkt hout verder. Naar gelang de lichtinwerkingen en houtsoorten kunnen veranderingen optreden.

Deze natuurgebonden verschillen zijn kenmerken voor echt hout. Bij combinatie van massief hout en fineren of bij de combinatie van reproducten met echt hout zullen kleurafwijkingen optreden, die onvermijdelijk zijn en getolereerd moeten worden.

La Collection a été soumise à des tests de sécurité par l'Institut de contrôle de Bavière à Nuremberg, qui lui a décerné le label de sécurité allemand GS (Sécurité contrôlée).

Nous n'utilisons que des matériaux répondant aux directives de la loi et aux prescriptions DIN concernant le respect de l'environnement.

La Société allemande de qualité du Meuble (DGM) de Nuremberg a décerné à la collection le »M« d'or (label de qualité RAL pour qualité contrôlée du meuble). Les meubles portant ce label ont subi avec succès de nombreux et difficiles tests auprès d'une institution neutre de contrôle. Ces tests sont la garantie d'un habitat sain et d'une production respectant l'environnement.

Indications concernant le bois massif et les plaçages:

Le bois est une part de nature. Les troncs d'arbres qui servent à la fabrication du bois massif ou des placages ont chacun une couleur et une structure très différente. Il y aura toujours des différences de couleur et de structure dues à la croissance. On ne peut pas éviter ces divergences, même dans des coupes provenant d'un même tronc d'arbre. Le bois continue à vivre, même une fois traité. Selon les conditions d'éclairage et l'essence, des changements peuvent se produire. Ce sont ces différences naturelles qui caractérisent le vrai bois. Dans le coordonné du bois massif et du plaqué, ou dans la combinaison d'une imitation-bois avec du massif, de légères différences de couleurs se produisent; elles sont inévitables et doivent être tolérées.

Gebrauchs-, Reinigungs- und Pflegehinweise:

Zur Beachtung

Die Oberflächen, Griffe, Knöpfe und Relling dürfen auf keinem Fall mit aggressiven Reinigungsmitteln, mit Kratz- und Scheuerwirkung, und mit Lösungsmitteln (Nitroarten) behandelt werden, da diese eine Beschädigung verursachen können. Auch Wachs darf nicht verwendet werden, da dieser die Oberfläche verändert. Beschädigungen durch zu häufiges oder zu heftiges Reinigen sind zu vermeiden.

Kunststoff-Oberflächen

Die Kunststoff-Oberflächen von Einbauküchen, sowohl außen wie innen, sind pflegeleicht und zur Reinigung mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch abzuwischen und anschließend sofort trockenzureiben. Keine nassen Tücher verwenden!

Polymerwerkstoffbeschichtete (PH) Oberflächen

Flecken von stark gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten, aber auch Fettspritzer, müssen sofort unter Zunahme von Wasser und handelsüblichen, nicht scheuernden, Haushaltsreinigern entfernt werden. Die Flecken sollten nicht eintrocknen.

Lack-Oberflächen

sind mit einer hochwertigen 2-Komponenten Lackierung in unterschiedlichen Glanzgraden versehen. Sie sind pflegeleicht und zur Reinigung, sowohl außen wie innen, mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch abzuwischen und anschließend trockenzureiben. Keine nassen Tücher verwenden!

Bitte beachten Sie bei hochglänzenden Fronten, dass die Verwendung von Reinigungshilfen wie z.B. Microfasertüchern oder Scheuerschwämmen zu Kratzern führen kann

Advice on the use, care and cleaning:

Please note

Do not use abrasive cleaning agents (with the effect of scouring and scratching) nor solvents (nitrous types), as they could damage the surface, handles, knobs and APL-Realing.

Also do not use wax which would change the surface. Damages by too frequent or too vigorous cleaning should be avoided.

Laminate surfaces

The laminate surfaces of built-in kitchens - inside and outside - are easy to clean, just wipe with a slightly damp leather-like cloth. Then finish off immediately with a dry cloth. Do not use wet cloth!

Matt lacquer surfaces and polymer material (PM) coated surfaces.

Stains caused by strongly coloured substances and liquids, but also splashes of fat, must be removed immediately with the aid of water and commercially available, non-abrasive household cleaners. The stains should not be allowed to dry.

Lacquered surfaces

are finished with high quality two component lacquer in different grades of gloss. They are easy to clean - inside and outside. Just wipe with a slightly damp leather-like cloth. Then finish off immediately with a dry cloth. Do not use wet cloth!

Please note that cleaning utensils such as micro fibre cloths and scrub sponges could cause scratches on high gloss front doors.

Gebruiks-, reinigings- en onderhoudsvorschriften:

Ter informatie

De toplagen, grepen, knoppen en werkbladreling mogen beslist niet met agressieve reinigingsmiddelen met een krassende of schurende werking, en niet met oplosmiddelen nitro-oplossingen behandeld worden, omdat deze beschadigingen kunnen veroorzaken.

Ook was mag niet gebruikt worden, omdat deze de toplaag verandert. Beschadigingen door overmatig en te intensief reinigen dienen vermeden te worden.

Kunststof toplagen

De kunststof toplagen van inbouwkeukens zijn, zowel aan de buiten - als de binnenzijde, onderhoudsvriendelijk en hoeven alleen met een bevochtigde zeemleren doek afgenomen en met een zachte doek nagedroogd te worden. Geen overmatig natte doeken gebruiken!

Oppervlakken die bekleed zijn met polymeer materiaal (PM)

Vlekken van intensief gekleurde substanties en vloeistoffen, maar ook vetspatten, moeten direct met behulp van water en gebruikelijke, niet schurende huishoudreinigers worden verwijderd. De vlekken mogen niet indrogen.

Lak toplagen

zijn van een hoogwaardige 2-componenten laklaag in verschillende glansgraderingen voorzien. Ze zijn onderhoudsvriendelijk en kunnen, zowel binnen als buiten, met een bevochtigde zeemleren doek afgenomen worden en aansluitend worden drooggewreven. Geen overmatig natte doeken gebruiken!

Houdt u er alstubieft rekening mee bij het schoonmaken van hoogglans fronten etc., dat het gebruik van bijvoorbeeld microvezel-doeken en schuursponsjes tot krassen kan lijden.

Instructions pour l'emploi, le nettoyage et l'entretien :

Remarque

Les surfaces, les poignées, les boutons et les main-courantes des plans de travail ne devront en aucun cas être nettoyées à l'aide de détergents agressifs ayant un effet abrasif et on ne devra pas utiliser de solvants (genre nitro), ceux-ci pouvant provoquer des dégâts.

On ne devra pas utiliser non plus de cire, celle-ci amenant des changements dans les surfaces. Eviter de provoquer des dégâts en nettoyant trop et trop souvent.

Façades mélaminée

Les surfaces mélaminées des meubles des cuisines intégrées sont faciles d'entretien, à l'extérieur comme à l'intérieur, et il suffit, pour les nettoyer, de passer un chiffon genre peau de chamois, légèrement humide, sur la surface puis de l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de chiffons mouillés !

Pour surfaces en laque mate et surfaces polymères (PM)

Les taches de substances et de liquides très teintées, mais aussi les éclaboussures de gras devront être nettoyées immédiatement avec de l'eau et des produits d'entretien domestiques courants, non abrasifs. Evitez le séchage des taches.

Façades laquées

Elles sont dotées d'un laquage sophistiqué à deux composantes aux degrés différents de brillance. Elles sont faciles d'entretien, à l'extérieur comme à l'intérieur et il suffit, pour les nettoyer, de passer un chiffon genre peau de chamois, légèrement humide, sur la surface puis de l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de chiffons mouillés !

Veuillez noter s'il vous plaît que l'usage des aides de nettoyage comme par exemple des chiffons en microfibre ou des éonges abrasives peut causer des rayures sur les façades en laque brillant.

Holz-Oberflächen, massiv oder furniert

Die Holz-Oberflächen sind mit einer hochwertigen Zwei-Komponenten-Lackierung in unterschiedlichen Glanzgraden versehen. Diese schützt die wertvollen Holzfronten vor Kochdünsten. Bei normalem Gebrauch können Fette nicht in das Holz eindringen und Farbveränderungen verursachen. Die Holzoberflächen sind pflegeleicht. Verschmutzungen lassen sich in der Regel, sowohl außen wie innen, mit einem leicht feuchten Tuch beseitigen. Bitte sofort nachtrocknen, insbesondere an den Rändern bei Rahmentüren! Keine nassen Tücher verwenden!
Zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen wie Fettrückstände, Filzschreiber oder ähnliches eignet sich Spiritus, welcher mit Wasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen ist.

Innenausstattung

Die Oberflächen der Innenausstattungen sind pflegeleicht, und durch Abwischen mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch zu reinigen. Nasse Tücher vermeiden! Milde Reinigungsmittel lösen Fettrückstände. Aggressive Reinigungsmittel mit Kratz- und Scheuerwirkung, Lösungsmittel (Nitroarten) und Polituren dürfen nicht verwendet werden.

Arbeitsplatten

Arbeitsplatten sind durch Abwischen mit einem feuchten, lederartigen Tuch und anschließendes sofortiges Trockenreiben zu reinigen. Aggressive Reinigungsmittel mit Kratz- und Scheuerwirkung, Lösungsmittel (Nitroarten) dürfen nicht verwendet werden.

Wood surfaces, solid or veneer

The wood surfaces are finished with a high quality two component lacquer in different grades of gloss. This protects the valuable wood surfaces from cooking steam. Under normal conditions of use grease cannot penetrate into the wood and cause discolouration. The wood surfaces are easy to clean. Normally it is easy to clean any dirt from the inside and outside with a slightly damp leather-like cloth. Then please dry off immediately, especially at the edges between the panels and frames of framed doors, or drawers. Do not use wet cloth!

In case of very stubborn dirty marks, grease marks, marks from ballpoint pens or similar stains use white spirit thinned down with water, equal parts 1:1.

Interior fittings

The surfaces of the interior fittings are easy to clean, just wipe over with a slightly damp leather-like cloth. Avoid wet cloth. Mild cleaning agent will loosen grease stains. Do not use abrasive cleaning agents (with the effects of scouring and scratching) nor solvents (nitrous types) or furniture polish.

Worktops,

To clean the worktops, wipe with a slightly damp leather-like cloth, then finish off immediately with a dry cloth. Do not use wet cloth. Also, do not use abrasive cleaning agents (with the effect of scouring and scratching) nor solvents (nitrous types).

Houten toplagen, massief of gefineerd

De houten toplagen zijn voorzien van een hoogwaardige 2-componenten laklaag in verschillende glansgraderingen. Deze beschermt de waardevolle houtfronten tegen kookdampen. Bij normaal gebruik kunnen vetten niet in het hout dringen en kleurveranderingen veroorzaken. De houten toplagen zijn gemakkelijk in het onderhoud. Vuilresten laten zich meestal, zowel aan binnen- als buitenzijde, met een bevochtigde doek verwijderen. Men dient wel direct na te drogen, speciaal aan de randen van raamwerkdeuren. Geen natte doeken gebruiken!

Om hardnekkige vuilresten zoals vetresten, viltstiftstrepen etc. te verwijderen, kan men met water verdunde spiritus (verhouding 1:1) gebruiken.

Interieurs

De toplaag van de interieurs zijn onderhoudsvriendelijk en door afnemen met een bevochtigde zeemleren doek schoon te maken. Het gebruik van natte doeken is te vermijden! Milde reinigingsmiddelen lossen vetresten op. Agressieve reinigingsmiddelen met krassende en schurende werking, oplosmiddelen nitro-oplossingen en politoeren mogen niet gebruikt worden.

Werkbladen

Werkbladen kunnen door afnemen met een vochtige zeemleren doek en aansluitend droogwrijven te reinigen. Agressieve reinigingsmiddelen met krassende en schurende werking, oplosmiddelen (nitro-oplossingen) mogen niet gebruikt worden.

Façades en bois, massif ou plaqué

Les surfaces de bois sont finies à l'aide d'un vernis sophistiqué à deux composantes, aux degrés différents de brillance. Ce vernis protège les précieuses façades de bois contre les vapeurs de cuisson. Dans une utilisation normale, les graisses ne peuvent pas pénétrer dans le bois et provoquer ainsi des changements dans la couleur. Les surfaces de bois sont faciles d'entretien. On pourra en général nettoyer les endroits salis avec un chiffon légèrement humide. Essuyer tout de suite après avec un chiffon sec, en particulier sur les rebords dans les portes à cadre! Ne pas utiliser de chiffons mouillés!

Pour enlever des salissures plus coriaces, comme restes de gras, taches de crayons feutres ou autres, employer de préférence de l'alcool à brûler, dilué moitié/moitié avec de l'eau.

Equipement intérieur

Les surfaces des équipements intérieurs sont faciles d'entretien et pourront être nettoyées avec un chiffon genre peau de chamois, légèrement humide. Eviter les chiffons mouillés! Les détergents doux font se dissoudre les restes de graisse. On ne devra pas utiliser de détergents agressifs qui ont un effet abrasif, ni de solvants (genre nitro), ni de produits polissants.

Plans de travail

Les plans de travail sont à nettoyer avec un chiffon genre peau de chamois, légèrement humide. On les essuiera aussitôt après à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents agressifs qui ont un effet abrasif, ni de solvants (genre nitro).

Hartnäckige, angetrocknete Nahrungsmittelreste dürfen nicht durch „Kratzen“ entfernt werden. Diese können mit einem feuchten Tuch eingeweicht und anschließend durch Abwischen beseitigt werden.

Verbindungsstellen (Stoßfugen) von Kunststoff-Arbeitsplatten sollten trocken und von Wasser freigehalten werden. Dieses gilt besonders im Naßbereich (Spüle und Herd).

Heiße Töpfe und Pfannen dürfen nicht direkt ohne Unterlage auf der Arbeitsplatte abgestellt werden, sondern nur auf Topfuntersätzen oder Abstellbrettern.

Elektro-Kleingeräte wie Toaster, Teekessel, Kaffeeautomaten, Grillgeräte etc. können bei Überhitzung dieser Geräte nach unten eine Beschädigung der Arbeitsplatte bewirken. Überhitzungen daher bitte vermeiden.

Die Arbeitsplatte ist nicht als „Schneidbrett“ zu benutzen, da das Schneiden diese zerstören kann. Bitte Schneidbretter verwenden.

Bei Arbeitsplatten über Geschirrspülautomaten bitte beachten, daß die Unterseite der Arbeitsplatte bei der Montage mit einer Schutzfolie oder einem Edelstahlblech versehen wurde, um die Platte vor austretendem Wasserdampf zu schützen.

Es empfiehlt sich, nach Beendigung des Spülvorgangs die Klappe des Geschirrspülautomaten erst nach einer Abtrocknungszeit von circa 15 Minuten zu öffnen. Bei sofortigem Öffnen muß die Klappe ganz geöffnet werden, damit der Wasserdampf nicht nur oben, sondern auf der ganzen Frontfläche des Geschirrspülers austreten kann und die Arbeitsplatte nicht beschädigt.

Do not use sharp implements to remove stubborn dried food particles. These can be soaked with a damp cloth and then wiped off.

All joints (tongue and groove joints) of laminate worktops have to be kept dry and free from water. This applies especially to the wet areas (sink and hob etc.).

Hot saucepans and frying pans must not be put directly on to the worktop, but use a saucepan stand or board.

Small electrical appliances, for example toasters, kettles, coffeemakers, grills etc., when getting too hot can direct the heat onto the worktop and this would cause damage. Therefore avoid overheating.

The worktop is not meant to be used as a “chopping board”. Cutting can cause permanent damage. Please use a “chopping board”.

Please note, when worktops are fitted over a dishwasher, the underside of the worktop must be protected by fitting a protective foil or a stainless steel sheet which protects worktop from escaping steam.

It is recommended to keep the door of the dishwasher closed for approximately 15 minutes after the dishwasher has finished. If the door is opened immediately it should be opened completely to let the steam escape over the total front area of the dishwasher so as to avoid damaging the worktop.

Hardnekkige, aangedroogde eetresten mogen niet weggekrabd worden. Deze kunnen met een vochtige doek losgeweekt en dan wegveegd worden.

Werkbladverbindingen (stootnaden) van kunststof werkbladen dienen droog en vrij van water gehouden te worden. Dit geldt vooral bij de natgedeelten (spoelbak en kookplaat).

Hete pannen mogen niet zonder meer op het werkblad geplaatst worden, alleen met een onderzetter of houten plank.

Elektrische apparaten zoals een broodrooster, waterkoker, koffieautomaat, grillplaten etc. kunnen bij oververhitting beschadigingen aan het werkblad veroorzaken. Vermijdt daarom elke oververhitting.

Het werkblad is niet als snijplank te gebruiken, hiertegen is het niet bestand. Hiervoor dient men een aparte snijplank te gebruiken.

Bij werkbladen boven vaatwassers dient de onderzijde van het werkblad bij de montage van een beschermfolie of een roestvrijstalen plaat te worden voorzien, om het werkblad tegen inwerking van vochtige dampen te beschermen.

Het verdient aanbeveling de deur van de vaatwasser niet eerder dan ca. 15 minuten na beëindiging van het vaatwas-programma te openen. Bij onmiddellijke opening dient de deur volledig geopend te worden, zodat de wasem niet alleen aan de bovenzijde maar over het gehele frontoppervlak naar buiten kan en het werkblad niet beschadigd wordt.

Les restes d'aliments desséchés ne devront pas être enlevés en les «grattant». On pourra les ramollir avec un chiffon humide et ensuite les essuyer.

Les jonctions des plans de travail (rainures) doivent rester sèches et être préservées de l'eau. Ceci vaut particulièrement pour la zone humide (évier et cuisson).

On ne devra pas déposer de casseroles ni de poêles brûlantes directement sur le plan de travail, mais seulement sur des dessous-de-plat prévus à cet effet.

Les petits appareils électroménagers, tels que grille-pain, bouilloire, cafetières électriques, grills, etc. peuvent, lors d'un surchauffement, provoquer des dégâts sur le plan de travail. Les surchauffements seront donc à éviter.

Le plan de travail ne devra pas être utilisé comme «planche à découper», ceci pouvant l'abîmer gravement. Utiliser des planches à découper.

Pour les plans de travail situés au-dessus des lave-vaisselle, veiller à ce que le dessous du plan de travail soit équipé d'un film protecteur ou d'une plaque en inox pour protéger le plan de travail des vapeurs qui s'en dégagent.

Il est recommandé, en fin de cycle, de laisser sécher le lave-vaisselle environ 15 minutes, avant d'en ouvrir la porte. Si vous voulez ouvrir l'appareil tout de suite, ouvrez alors la porte en grand, de façon à ce que les vapeurs puissent s'échapper complètement et que le plan de travail ne soit pas abîmé.

Einbauspülen, Zubehör und Armaturen, Elektro- und Gaseinbaugeräte

Diese Produkte gehören nicht zum Lieferumfang und sind daher nicht in dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Einbauküchen berücksichtigt. Bitte soweit zutreffend, die vom Hersteller beigelegten Unterlagen beachten.

Einsatz von Dunstabzugshauben

Der Einsatz einer Dunstabzugshaube mit genügender Kapazität ist für jede Küche empfohlen. Falls vorhanden, sollte die Dunstabzugshaube beim Kochen, Backen und Braten ständig auf der notwendigen Schaltstufe benutzt werden, zum Abzug des Dampfes und der Kochdünste sowie zum Luftaustausch.

In einer Küche ohne Dunstabzugshaube muß ein gleichwertiger Effekt auf anderem Wege sichergestellt werden, um eine Beschädigung der Küche zu verhindern.

Zu beachten ist, daß Feuchtigkeit in einem Küchenraum oder ein falsches Raumklima die Küchenmöbel beschädigt (z. B. aufquellen, verziehen, schwinden usw.) und daß die Bildung von Schwitzwasser aus dem gleichen Grund verhindert werden muß.

Tellerbord

In das Tellerregal dürfen nur trockene Teller gestellt werden.

Fitted sinks, accessories, taps and mixers, built-in electric and gas appliances

These products are not part of the scope of supply so they have not been taken into account in these instructions for use and care of built-in kitchens. Where applicable, please observe the instructions enclosed by the manufacturer.

The use of extractor hoods

The use of an extractor hood with sufficient capacity is recommended for every kitchen. If an extractor is fitted then it should be used every time at the required setting when cooking, baking and roasting so that steam and smell is extracted and the air is circulated.

In a kitchen without an extractor hood some other equally effective way has to be found for the same purpose to avoid damage to the kitchen.

It should be taken into account that humidity in the kitchen or wrong room climate will damage the kitchen furniture, and that the development of wetness by condensation or otherwise must be avoided for the same reason.

Plate rack

Only dry plates must be placed into the plate rack.

Inbouwspoelbakken, toebehoren en kranen, elektrische en gasinbouwapparaten

Deze producten behoren niet tot het leveringsaanbod en zijn daarom in deze gebruiks- en onderhoudshandleiding voor inbouwkeukens niet opgenomen. Raadpleeg hiervoor de door de leverancier bijgesloten documentatie.

Gebruik van afzuigkappen

Het gebruik van een afzuigkap met voldoende capaciteit is voor iedere keuken aan te bevelen. Indien aanwezig, dient die afzuigkap bij koken, bakken en braden voortdurend op de benodigde stand ingeschakeld te zijn, om wasem en kookdampen af te zuigen en om lucht te verversen.

In een keuken zonder afzuigkap dient een gelijkwaardig effect op een andere manier bereikt te worden, om een beschadiging aan de keuken te vermijden.

Let op: door vochtigheid of een slecht kamerklimaat in de keuken kunnen de keukenkasten worden beschadigd (bijv. door uitzetten, krimpen of kromtrekken etc.). Om dezelfde reden dient condenswater te worden vermeden.

Bordenrek

In de bordenregaal-kast mogen uitsluitend droge borden geplaatst worden.

Eviers encastrés, accessoires et robinetteries, appareils électroménagers et appareils à gaz

Ces appareils ne font pas partie des articles livrés et ne sont donc pas pris en considération dans ce mode d'emploi et d'entretien. Veuillez, si besoin est, consulter les informations fournies par le fabricant.

Emploi de hottes aspirantes

L'utilisation d'une hotte aspirante possédant une capacité suffisante est recommandée pour toutes les cuisines. Si vous avez une hotte, utilisez-la toujours, que vous fassiez de la cuisson à l'eau, à la poêle ou au four et au cran de marche nécessaire afin de faire évacuer les vapeurs de cuisson et de faire circuler l'air.

Dans une cuisine sans hotte aspirante, un effet analogue devra être obtenu par un autre moyen pour éviter des dégâts sur la cuisine.

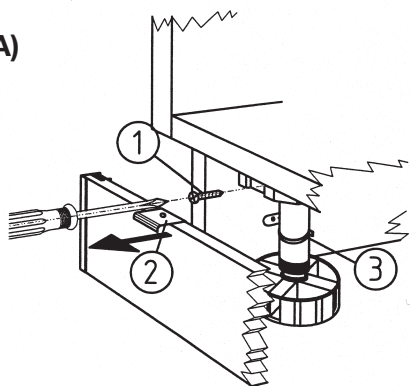
Veuillez tenir compte du fait que par suite d'une humidité trop élevée ou d'un climat inadapté, les meubles de cuisine peuvent gonfler, gondoler ou rétrécir. Pour la même raison, il est nécessaire d'éviter de condensation.

Vaisselle

Ne déposer dans le vaisselier que des assiettes exemptes d'humidité.

Gebrauchsanleitung Sockelblenden

(A)



(A) Demontage

(bei geschraubten Sockelblenden)

- Schraube ① mit Schraubendreher lösen.
- Sockelblende an den Griffen ② anfassen und vorziehen.
- Seitenteil mit Federklipp ③ von den Sockelfüßen abziehen.

(B) Montage

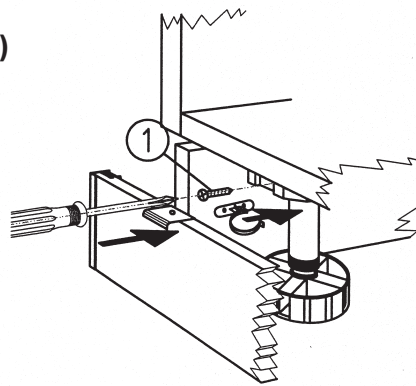
- Zuerst Seitenteil anklippen.
- Sockelblende unter dem Korpus positionieren.
- 4,5 x 35 Kreuz-Schlitz-Schraube ① oberhalb der Blende in den Sockelgleiter schrauben.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Gebrauchs- und Pflegehinweisen wertvolle Empfehlungen gegeben zu haben. Über eine Weiterempfehlung unserer Einbauküchen würden wir uns sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Advice on the use of the plinth panels

(B)



(A) Removing

(in case of screwed plinths)

- Loosen screw ① with screwdriver
- Grip the front plinth panels at the handles ② and pull forward.
- Pull the side plinth panel with the spring clip ③ away from the plinth feet.

(B) Installation

- First clip on the side plinth panel
- Position the front plinth panel under the carcass.
- Screw the 4,5 x 35 cross head screws ① above the panel into the plinth leg socket.

We hope that we have given you useful recommendations with these instructions on the use and care. We would be very pleased if you would recommend built-in kitchens.

Kind regards

Gebruiksaanwijzing Voorzetplinten

(A) Demontage

(bij geschroefde voorzetplinten)

- Schroef ① met schroevendraaier losdraaien.
- Voorzetplint aan de greepjes ② vastpakken en naar voren trekken.
- Zijdeel met veerclip ③ van de sokkelvoeten aftrekken.

(B) Montage

- Eerst zijdeel aanclippen.
- Voorzetplint onder het korpus positioneren.
- De 4,5 x 35 kruiskopschroef ① boven de plint in de plintgeleider vastschroeven.

Wij hopen u met deze gebruiks- en onderhoudsvoorschriften bruikbare tips te hebben gegeven. We zouden zeer verheugd zijn als u onze inbouwkeukens bij uw relaties zou aanbevelen.

Met vriendelijke groeten

Instructions Plinthes

(A) Démontage

(pour plinthes vissees)

- Dévisser la vis ① avec un tournevis.
- Saisir la plinthe par les manettes ② et tirer vers l'avant.
- Détacher des socles la partie latérale avec clip à ressort ③.

(B) Montage

- Encliqueter d'abord la partie latérale.
- Mettre la plinthe en place sous le corps de meuble.
- Visser la vis fraisée cruciforme 4,5 x 35 ① au dessus de la plinthe dans le vérin du socle.

Nous espérons que ce mode d'emploi et d'entretien vous aura fourni de précieux conseils et nous serions très heureux que vous recommandiez nos cuisines intégrées autour de vous.

Avec les cordiales salutations des Cuisines