

TIPS VOOR HET GEBRUIK.



01

01. Werken in de keuken betekent ook omgaan met hoge temperaturen, stoom en vocht. Veel levensmiddelen veroorzaken bovendien vlekken. De huidige meubelmaterialen zijn weliswaar bestand tegen de meeste belastingen, maar er zijn toch grenzen, die voortkomen uit de specifieke eigenschappen van de materialen. Opdat er geen schade aan uw keuken ontstaat en u hieraan lang plezier kunt beleven, dient u slechts enkele, maar belangrijke, tips bij de omgang met uw keuken op te volgen. Open tijdens het koken regelmatig de ramen in de keuken.

Neem ook altijd de productinformatie van de betreffende fabrikant in acht.



02

02. In de keuken hebben we normaal gesproken te maken met meubeldelen van houten materialen. Deze reageren gevoelig op vocht. Door voorzichtig om te gaan met vocht voorkomt u schade aan de meubeldelen. Gebruik altijd de afzuigkap. Schakel de kap voor het koken in op een passende stand en houd na het koken rekening met de naloop. Neerslaande stoom op de kastjes na het koken droogwrijven. Stem de stand van de afzuigkap af op uw individuele kookgewoontes en ruimtelijke situatie. Hierbij kan de bedieningshandleiding van uw afzuigkap van nut zijn. Om ervoor te zorgen dat het vocht dat tijdens het koken ontstaat beter kan worden afgevoerd, is het raadzaam om de reinigings- en onderhoudsinstructies van de betreffende afzuigkapfabrikant in acht te nemen en de filters regelmatig te reinigen of vervangen.



03

03. Vermijd het morsen en overkoken van water. En als dit toch mocht gebeuren: het oppervlak onmiddellijk droogmaken – en ook het gemorste water onder de koffiemachine opnemen!



04

04. Open de vaatwasser pas ca. 20 minuten na afloop van het programma, zodat de stoom in het apparaat kan condenseren. De vaatwasser niet openen wanneer deze ingeschakeld is. Als u toch dringend iets nodig heeft: de deur van de vaatwasser volledig openen, het voorwerp eruit halen en de vaatwasser weer helemaal dicht doen (niet op een kier laten staan). Na het openen de neergeslagen stoom van keukenkastjes in de buurt verwijderen. Mocht uw vaatwasser over een automatische openingsfunctie voor het drogen beschikken, regelt de vaatwasser de hoeveelheid stoom automatisch. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in de bedienings- en montage-handleiding in acht.

Opmerking: de keukenruimte moet op passende wijze worden verwarmd, zodat de warme dampen (stoom, wasem) niet op de koude meubeloppervlakken neerslaan!



05

05. Zet geen hete pannen zonder beschermende onderzetter op het werkblad of andere meubeldelen. Opmerking: de keukenruimte moet op passende wijze worden verwarmd, zodat de warme dampen (stoom, wasem) niet op de koude meubeloppervlakken neerslaan!



06

06. Zet geen stoom of warmte producerende apparaten, zoals koffiemachine, waterkoker of broodrooster, onder bovenkasten. De stoom resp. verhoogde temperatuur beschadigt op den duur uw meubels. Daarom: stoom die neerslaat liefst onmiddellijk droogwrijven en gemorst water opnemen. Neem hiervoor ook de gebruiksaanwijzing van de apparaatproducent in acht.



07

07. Controleer regelmatig de condenswaterafloop in de koelkast, zodat er geen verstoppingen ontstaan en overlopend condenswater de meubels niet kan beschadigen.



08

08. Niet direct op het werkblad snijden, maar een snijplank gebruiken.

09. Aardewerk servies heeft aan de onderkant een ongeglazuurde rand. Als dit over het werkblad wordt geschoven, kunnen daardoor krassen ontstaan.



09