



Ratgeber Küchenpflege

in Anlehnung an den Ratgeber der
Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
www.amk.de

Consumer information for kitchen furniture
Informations consommateur pour les meubles de cuisine
Gebruikersinformatie voor keukenmeubels

Sicherheitshinweise, Montageanleitung

Bewahren Sie den Wert Ihrer Küche

Seite 4
Seite 5

Eine Küche ist wie kein anderes Möbelstück tagtäglich harten Belastungen ausgesetzt. Deshalb verwenden wir als Küchenprofi nur erstklassige Markenprodukte, die Qualität und Langlebigkeit garantieren. Die hochwertigen Oberflächen sind sehr pflegeleicht und weitgehend unempfindlich gegen Schmutz. Um den hohen Wert Ihrer Küche langfristig zu bewahren, sollten Sie Ihre Küche regelmäßig, aber vor allem richtig pflegen.

Wie Sie sehen, ist Küchenpflege kein Hexenwerk. Sie brauchen auch kein Arsenal von chemischen Keulen, um Flecken auf den Leib zu rücken. In den meisten Fällen helfen wie beschrieben ein handelsüblicher milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. In den Gebrauchsanleitungen der Arbeitsplatten-, Geräte- und Zubehörhersteller finden Sie weitere spezielle Informationen zur individuellen Pflege Ihrer Küche. Entscheidend ist, wie bei allen Verschmutzungen, die schnelle Beseitigung der Flecken, dann werden Sie sehr lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.

Bei dieser Gebrauchsinformation handelt es sich um Empfehlungen zur Reinigung und Pflege von Küchenmöbeln. Sie basieren auf Laborversuchen und Erfahrungen aus der Praxis und entsprechen dem aktuellen Stand. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle prüfen, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die Oberfläche angreift. Wir erheben mit den Gebrauchsinformationen keinen Anspruch auf Vollständigkeit, denn es kommen immer wieder neue Materialien auf den Markt, die hier noch nicht berücksichtigt werden konnten. Bitte beachten Sie deshalb immer die Produktinformation sowie die Nutzungs- und Pflegehinweise der Hersteller Ihrer Kücheneinrichtung!

Unser Hinweise zur Nutzung und Pflege basieren auf dem AMK Ratgeber Küche Küchenpflege. Sie dienen als Information für Verbraucher, Handel und Monteure.

Weitere Informationen zu Materialien finden Sie hier:
<https://beckermann.de/de/service/pflegeanleitung.html>

Safety instructions - assembly

Maintain the value of your kitchen

page 9
page 10

A kitchen is subject to enormous strains and stresses every day like no other piece of furniture. This is why we, as kitchen professionals, only use first-class branded products that guarantee quality and durability. The high-quality surfaces are very easy to care for and largely insensitive to dirt. In order to retain the high value of your kitchen in the long term, you should care for your kitchen both regularly and in the correct way.

As you can see, kitchen maintenance is not rocket science. And you do not need a whole arsenal of chemical substances to tackle stains. In most cases, a mild commercially available household cleaner and a soft cloth or chamois will help, as described. For more specific information on the individual care of your kitchen, see the instructions for use supplied by the manufacturers of the worktops, appliances, and accessories. As with all dirt, it is important that you remove the stains quickly; you will then be able to enjoy your new fitted kitchen for a very long time.

This user information contains recommendations for cleaning and maintaining kitchen furniture. They are based on laboratory tests and practical experience, and reflect the current state of the art. If in doubt, do a test on an inconspicuous part of the furniture to establish whether the cleaning agent you are using is damaging the surface. We do not claim that the user information is exhaustive, because there will always be new materials on the market that could not be taken into account here. For this reason, please always observe the product information as well as the instructions for use and care provided by the manufacturers of your kitchen equipment!

Our instructions for use and care are based on the AMK Kitchen Companion care guide. They serve as information for consumers, retailers and installers.

More information about materials can be found here:
<https://beckermann.de/en/service/care-guide.html>

Consignes de sécurité - Montage

Préservez la valeur de votre cuisine

page 14
page 15

Comme aucun autre mobilier, la cuisine est exposée jour après jour à de rudes sollicitations. C'est pourquoi, en tant que professionnel des cuisines, nous n'utilisons que des produits de marque de toute première qualité, qui garantissent la qualité et la longévité. Les surfaces de haute qualité sont d'un entretien très facile et pratiquement insensibles aux salissures. Pour conserver à long terme la grande valeur de votre cuisine, il est recommandé de l'entretenir régulièrement, et surtout de manière appropriée.

Comme vous pouvez le constater, l'entretien d'une cuisine n'a rien de sorcier. Vous n'avez pas besoin d'un attirail de produits chimiques pour vaincre les taches. Dans la plupart des cas, un nettoyant ménager doux en vente dans le commerce et un chiffon doux ou une peau chamoisée suffisent, comme déjà décrit. Dans les modes d'emploi des fabricants de plans de travail, d'appareils et d'accessoires, vous trouverez d'autres informations spécifiques concernant pour l'entretien personnalisé de votre cuisine. Comme pour toutes les salissures, l'élimination rapide des taches est décisive. Ainsi, vous profiterez très longtemps de votre nouvelle cuisine intégrée.

Ces informations consommateur contiennent des recommandations concernant le nettoyage et l'entretien des meubles de cuisine. Ces informations sont basées sur des essais en laboratoire et sur des expériences pratiques et correspondent au niveau actuel des connaissances. En cas de doute, nous vous conseillons de vérifier à un endroit peu visible si le nettoyant que vous utilisez attaque la surface. Ces informations consommateur ne prétendent pas être exhaustives ; de nouveaux matériaux font sans cesse leur apparition sur le marché et nous ne pouvons pas les prendre en compte ici. Veuillez par conséquent toujours respecter les informations produit et les recommandations d'utilisation et d'entretien des fabricants de votre cuisine !

Nos conseils d'utilisation et d'entretien se basent sur le guide AMK Ratgeber Küche Entretien de la cuisine. Ils servent d'information aux consommateurs, aux revendeurs et aux installateurs.

Plus d'informations sur les matériaux peuvent être trouvées ici:
<https://beckermann.de/fr/service/notice-dentretien.html>

Veiligheidsinstructies montage

Waardebehoud van uw keuken

page 23

page 19

Een keuken is als geen ander meubelstuk dagelijks blootgesteld aan grote belastingen. Daarom gebruiken wij als keukenprofessional alleen eersteklas producten, die kwaliteit en duurzaamheid garanderen. De hoogwaardige oppervlakken zijn zeer onderhoudsvriendelijk en verregaand ongevoelig voor vuil. Om de hoogwaardigheid van uw keuken jarenlang te behouden, moet u die regelmatig, maar vooral op de juiste manier verzorgen

Zoals u ziet, is het onderhouden van een keuken geen heksenwerk. U heeft ook geen arsenaal aan chemische producten nodig om vlekken te bestrijden. In de meeste gevallen helpt, zoals beschreven, een in de handel verkrijgbaar mild huishoudelijk schoonmaakmiddel en een zachte doek of een zeem. In de gebruiksaanwijzingen van de fabrikanten van werkbladen, apparatuur en accessoires vindt u verder speciale informatie over het individuele onderhoud van uw keuken. Net als bij alle verontreinigingen is het cruciaal om vlekken snel te verwijderen, zodat u heel lang plezier kunt beleven aan uw nieuwe inbouwkeuken.

Bij deze gebruiksinformatie van de AMK gaat het om aanbevelingen voor het reinigen en onderhouden van keukenmeubels. Deze zijn gebaseerd op laboratoriumproeven en ervaringen uit de praktijk, en komen overeen met de huidige stand van techniek. In geval van twijfel kunt u op een onopvallende plek uitproberen of het door u gebruikte reinigingsmiddel het oppervlak aantast. Wij claimen niet dat deze gebruiksinformatie volledig is, want er komen steeds weer nieuwe materialen op de markt, waarmee hier nog geen rekening mee kon worden gehouden. Neem daarom altijd de productinformatie en de gebruiks- en onderhoudsinstructies van de fabrikant van uw keukeninrichting in acht!

Onze gebruiks- en onderhoudsinstructies zijn gebaseerd op de AMK raadgever keuken Keukenverzorging. Deze dienen ter informatie voor consumenten, handelaren en monteurs.

Meer informatie over materialen vindt u hier:
<https://beckermann.de/nl/service/onderhoud.html>



Sicherheitshinweise - Montage

Die ausführliche Montageanleitung mit Hinweisen zu den jeweiligen Beschlägen finden Sie auf der Website von Beckermann Küchen, oder über nebenstehenden Link.



Allgemein

Die Montage muss exakt nach den Montagehinweisen erfolgen. Eine fehlerhafte Montage kann zu einem Sicherheitsrisiko führen. Alle Bauteile sind von geschultem Personal fachgerecht zu montieren.

Achtung: Beschläge und Verbinder zu einzelnen Bauteilen können sich im beigelieferten Beschlagspaket befinden. Die Vollständigkeit ist vor der Montage zu überprüfen und gegebenenfalls zu ergänzen bzw. auszutauschen.

Alle Korpusse sind so zu montieren, dass ein späteres Kippen oder Verschieben verhindert wird. Es sind jeweils die mitgelieferten Schrankaufhänger zu verwenden.

Montagehinweise zum Befestigen an und mit der Umgebung

Einige Beschläge, z. B. Schwerlastaufhängung, werden ohne Befestigungsmaterial geliefert. Die Eignung der Wand/Decke/ ist zu überprüfen, um sicherzustellen, dass Befestigungsvorrichtungen den auftretenden Kräften standhalten. Entsprechend der Wandbeschaffenheit ist geeignetes Material selbst zu beschaffen und einzuplanen.

Sollte eine Wandmontage nicht möglich sein (z. B. Insellösung) müssen die Schränke mit der Kippsicherung am Fußboden fixiert werden. Zur Kippsicherung muss der Durchreiche - Unterschrank in oder an Kochinseln fest am Boden verankert werden. Zudem muss eine ausreichende Verbindung zu weiteren Möbelteilen / Schränken / Arbeitsplatten mit den mitgelieferten Verbindungsschrauben geschaffen werden. Auf Fußbodenheizung oder Ähnliches ist zu achten! Das Bodenbefestigungsmaterial ist im Lieferumfang nicht enthalten! Das Befestigungsmaterial muss vom Kunden nach Überprüfung der Bodenbeschaffenheit selbst zur Verfügung gestellt werden! Die Fixierung des Durchreiche - Unterschranks am Boden liegt allein in der Verantwortung des Kunden und wird von der Beckermann Küchen GmbH in jedem Fall empfohlen! Werden die Schränke nicht fachgerecht montiert, kann es zu hohen Sach- und Personenschäden kommen.

Seitenschränke sind mit einem Metallwinkel an der Wand zu befestigen, um ein Umkippen zu vermeiden. Das Fixieren vor allem der Seitenschränke ist dringend zu empfehlen, da Umkippen zu hohen Sach- und Personenschäden führen kann.

Abschliessend

Für Schäden, die durch fehlerhafte Montage verursacht worden sind, übernimmt die Firma Beckermann keinerlei Haftung! Nach Abschluss der Montage muss die Kennzeichnung zum Inverkehrbringen an einer geeigneten Stelle (unauffällig sichtbarer Bereich) angebracht werden.

TIPPS ZUR NUTZUNG



Küchenarbeit bedeutet auch Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Feuchtigkeit. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken. Die heutigen Möbelmateriale sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, aber dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Eigenschaften der Werkstoffe begründet sind. Damit keine Schäden

an einer Küche auftreten und damit Sie lange Freude daran haben, sollten Sie ein paar wenige, aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen. Öffnen Sie beim Kochen regelmäßig die Küchenfenster.

Bitte beachten Sie unbedingt zusätzlich die Produktinformationen des jeweiligen Herstellers.



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

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

Damit die beim Kochen entstandene Feuchtigkeit besser abgeführt werden kann, ist es vorteilhaft, die Reinigungs- und Pflegehinweise der jeweiligen Haubenhersteller zu beachten und die Filter regelmäßig zu reinigen oder auszutauschen.



Öffnen Sie den Geschirrspüler erst circa 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf die Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren. Öffnen Sie den Geschirrspüler nicht während des laufenden Spülvorgangs. Wenn Sie trotzdem dringend etwas brauchen: Öffnen Sie die Geschirrspülertür vollständig, entnehmen Sie den Gegenstand und schließen Sie den Geschirrspüler wieder ganz (nicht nur anlehnen). Entfernen Sie nach dem Öffnen den Niederschlag des Wasserdampfes von den umliegenden Küchenmö-

beln. Falls Ihr Geschirrspüler über eine automatische Öffnungsfunktion zur Trocknung verfügt, reguliert der Spüler die Dampfmenge selbstständig. Bitte beachten Sie die Hinweise des Herstellers in der Betriebs- und Montageanleitung.

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



Vermeiden Sie überschwappendes Wasser. Und wenn es dann doch passiert ist: Bitte wischen Sie die Fläche sofort trocken – inklusive dem verschütteten Wasser unter der Kaffeemaschine!



Stellen Sie keine heißen Töpfe ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile. Anmerkung: Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe (Wrasen, Schwaden) nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen!



Stellen Sie kein Dampf oder Wärme erzeugendes Gerät wie zum Beispiel Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster unter die Hängeschränke. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die erhöhte Temperatur Ihre Möbel. Deshalb: Reiben Sie den Dampfbeschlag am besten sofort trocken und entfernen Sie verschüttetes Wasser. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.



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



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



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

Pflegetipps für Fronten, Korpus und Arbeitsplatten

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie so Ihre Küche in hygienisch einwandfreiem Zustand.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (zum Beispiel Neutraseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nicht fusseleindes Baumwolltuch oder ein Ledertuch. Nicht alle Tücher sind für die Reinigung geeignet. Z.B. können Microfasertücher eine statische Aufladung der Kanten verursachen. Achten Sie darauf, nur völlig saubere Tücher oder Lappen einzusetzen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und in der Regel auch vollständig entfernen.
- Reiben Sie nach der Reinigung die betroffenen Möbelteile gründlich trocken. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Desinfektionsmittel, Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung womöglich nicht mehr möglich ist.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Glasreiniger entlang aller Kanten und Fugen der Möbel!
- Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder einen Wasserschlauch.



Holz lackiert

(Küchenfronten: 06/09 Camelot, 10 Dover, 38/42/48/49 Avalon, 43/44 London, 45/58 Windsor)

Lackierte Holzoberflächen werden mit lauwarmem Wasser, einem milden Haushaltsreiniger und einem nebelfeuchten Tuch gereinigt. Trocknen Sie danach die Oberflächen sorgfältig in Strukturrichtung. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie

sicherheitsshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Reiniger die Oberfläche angreift. Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösemittel und Fette enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten, Fronten und Seitenteile (furniert) aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (zum Beispiel farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig. Reinigen Sie die Arbeitsplatte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie die Arbeitsplatte sorgfältig ab. Danach

müssen Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel behandeln. Eine Arbeitsplatte aus Massivholz passt sich der Luftfeuchtigkeit im Raum an. Vermeiden Sie stehendes Wasser auf den Flächen, denn dadurch kann sich das Produkt verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen

(Küchenfronten: 56/66 Silvia, 68 Stone, 73/74 Tessina, 87 Estrada)

Sie werden in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Baumwolltuch gereinigt und danach mit klarem Wasser feucht abgewaschen und gründlich trockengerieben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitsshalber an einer

unauffälligen Stelle, ob der Reiniger die Oberfläche angreift. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel. Wegen möglicher, statischer Aufladung empfehlen wir, kein Kunstfasertuch zu verwenden.

„Samtmatte“ Oberflächen

(Küchenfronten: 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Struktur der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark färbende Flüssigkeiten wie zum Beispiel Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet, kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermitteln wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Baumwolltuch gut säubern, anschließend

trockenreiben. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger einsprühen und mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger. Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt!

Abschließend grundsätzlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Baumwolltuch endreinigen und trockenreiben.

Mattlack (Küchenfronten: 05 Montana, 08 Gent, 16 Finca, 21 Casa, 22 Villa, 58 Windsor Concept 61 Monaco Matt, 27/37/41/63 Oslo, 28 Stockholm, 53/55 Denver, 54 Colorado, 79 Peru)

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem sauberen, feuchten Baumwolltuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger einsprühen und mit dem Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger. Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuch-

teten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt! Abschließend grundsätzlich mit einem feuchten Baumwolltuch endreinigen und trockenreiben.

Pflegetipps für Fronten, Korpus und Arbeitsplatten

Hochglanzoberflächen

(Küchenfronten: 50,51 Leonardo, 60 Monaco, 78 Rio)

Es gibt unterschiedliche Materialien für Hochglanzoberflächen. Beachten Sie deshalb die Produktinformation der Hersteller.

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Achtung: kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer.

Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger (z.B. Finish-Reiniger Bestell-Code ZKSTREI) einsprühen und

mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger. Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt!

Abschließend grundsätzlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch endreinigen und trockenreiben.

Chrystalglas

(Küchenfronten: 64 Nizza, 67 Nizza matt)

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem sauberen, feuchten Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben.

Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger einsprühen und mit dem Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger. Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck

gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt!

Abschließend grundsätzlich mit einem sauberen, feuchten Tuch endreinigen und trockenreiben.

Metall

(Küchenfronten: 17 Steel)

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem sauberen, feuchten Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben.

Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger einsprühen und mit dem Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger. Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchte-

ten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt!

Abschließend grundsätzlich mit einem sauberen, feuchten Tuch endreinigen und trockenreiben.

Natursteinarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien. Ein gewisser Alterungsprozess und das Sichtbarwerden von Gebrauchsspuren sind normal. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese

keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach. Setzen Sie heiße Töpfe immer auf eine schützende Unterlage, um Fleckenbildung und Risse zu vermeiden. Eine jährliche Auffrischung der Imprägnierung ist nach vorheriger Grundreinigung sinnvoll.

Quarz Composite

Die richtige Reinigung nach den Herstellerangaben ist für eine langfristige und dauerhafte Nutzung die optimale Voraussetzung. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine

bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach. Setzen Sie heiße Töpfe immer auf eine schützende Unterlage, um Fleckenbildung und Risse zu vermeiden.

Keramik

Die richtige Reinigung nach den Herstellerangaben ist für eine langfristige und dauerhafte Nutzung die optimale Voraussetzung. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine

bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach.

Mineralstoffarbeitsplatten

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

Flecken hinterlassen.

Pflegetipps für Fronten, Korpus und Arbeitsplatten

Schichtstoffarbeitsplatten

Stellen oder legen Sie niemals feuchte Gegenstände (zum Beispiel Kaffeemaschine, Putztücher) auf die Arbeitsplattenfugen, damit es dort nicht zu Aufquellungen durch eindringende Feuchtigkeit

kommt. Dasselbe gilt für Fugen zwischen Plattenfläche und Umleimern (zum Beispiel Dickkante).

Glasflächen

Klarglas kann mit mildem Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie haushaltsüblichen Glasreinigern gereinigt werden. Unsachgemäße Nutzung wie Scheuern, Kratzen und Schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Verwenden Sie zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Schneideunterlage. Bei der Reinigung

von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Bei satinierten Oberflächen hinterlassen fetthaltige und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

Glaskeramikkochfelder

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreinigungsmittel oder einem speziellen Glaskera-

mikreiniger entfernt. Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Kunststoffspülen (Verbundwerkstoff)

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt. Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Ent-

kalkungsmittel. Achtung: Verwenden Sie diese Mittel nur bei Kunststoffspülen. Bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben!

Metalle (Edelstahl und Aluminium)

Zur Pflege von EDELSTAHL genügt ein handelsübliches Spülmittel. Nur für Edelstahl ohne Anti-Finger-Schutzbeschichtung: Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken können mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an.

ALUMINIUMoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei gröberen Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, einen Glasreiniger oder Alupflegemittel verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernden Reinigungsmittel!

Andere metallische Oberflächen (zum Beispiel Griffe, Beschläge, Inneneinteilungssysteme)

Die Oberflächen sollten, wenn nötig, nur mit einem nebelfeuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel.

Dunstabzugshauben

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

setzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 bis 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

Backöfen

Der Backofeninnenraum lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen, solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige

Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben und die Angaben des Reinigungsmittels!

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle sechs Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Entfernen Sie auch etwaige Rückstände im Tauwasserablauf am unteren

Ende der Rückwand Ihres Kühlschranks. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

Safety instructions - assembly

The detailed assembly instructions with information on the various fittings can be found on the Beckermann Küchen website, or via the link opposite.



General notes

Assembly must be carried out strictly in accordance with the assembly instructions. Incorrect assembly can lead to a safety risk. All components must be assembled professionally by trained personnel.

Please note: Fittings and connectors for the individual components may be contained in the fittings package supplied. Before assembly, please ensure that all the parts are included and, if necessary, replace or add to them.

When installing the carcasses, ensure that they cannot tip over or become displaced at a later stage. The cabinet hangers supplied must be used.

Assembly instructions for fixing to and together with the surroundings

Some fittings, for example heavy-duty mounting elements, are supplied without fixing material. The suitability of the wall / ceiling must be checked to ensure that the fixing devices are able to withstand the forces that will be present. Suitable material must be procured and incorporated in accordance with the nature of the wall.

If wall mounting is not possible (for example with an island solution), the cabinets must be fixed to the floor with the anti-tip device. To prevent tipping, the pass-through base unit must be firmly anchored to the floor in or on cooking islands. Additionally, an adequate connection to other furniture parts / cabinets / worktops must be realised with the connecting screws supplied. Please make allowances for underfloor heating or similar! The floor fixing material is not included in the package! The fixing material must be provided by the customer themselves after checking the nature of the floor! Fixing the pass-through base unit to the floor is the sole responsibility of the customer and is recommended by Beckermann Küchen GmbH in all cases! If the cabinets are not installed correctly, this can result in serious damage to property and personal injury.

Side cabinets must be fixed to the wall with a metal bracket to prevent them from tipping over. Fixing the side cabinets in particular is strongly recommended, as tipping can result in serious damage to property and personal injury.

Concluding remarks

Beckermann accepts no liability for damage caused by incorrect assembly!

Following completion of assembly, the marking for placing on the market (label) must be affixed in a suitable place (visible, but inconspicuous).

TIPS FOR USE



Working in the kitchen is synonymous with high temperatures, steam and moisture. Many foods can also cause severe stains. Whilst today's furniture materials are resistant to most of the demands placed on them, there are still limits associated with the specific properties of the materials. To prevent any damage to a kitchen and thus allow enjoyment of it over a long pe-

riod, it is advisable to follow a few simple but important tips on looking after your kitchen. When cooking, regularly open the kitchen window.

Please also observe the product information provided by the respective manufacturer.



In the kitchen, we are usually dealing with furniture components made of wood-based materials. These are sensitive to moisture. By carefully handling moisture, you will avoid damage to the furniture components.

Use the cooker hood, as a matter of course. Before cooking, switch the hood to a suitable power setting and allow it to run on for a while at the end. Wipe dry any steam vapour from the cabinets once you have finished cooking.

Adjust the power setting of the cooker hood to the way in which you cook and the spatial area involved. The operating manual for your cooker hood can help you here. For improved discharging of the moisture that develops when cooking, it is advisable to follow the cleaning and care references provided by the hood manufacturer and to either regularly clean or replace the filters.



Only open the dishwasher some 20 minutes after the programme is over so that the steam can condense in the dishwasher. Do not open the dishwasher during the wash cycle. Should you urgently need something from the dishwasher, fully open the door, take out what you require and completely close the dishwasher (do not just leave ajar). After opening, remove any condensation from the kitchen furniture. The dishwasher - should it have an automatic opening function for drying - automatically regulates the steam flow rate.

Please observe the manufacturer's instructions in the operating and assembly manual.

Note:

The kitchen must be adequately heated to ensure that no hot vapour and steam is deposited on the cold furniture surfaces!



Avoid spilling any water. And if this does happen, wipe the area dry straight away, including any water under the coffee machine!



Do not put any hot pans - without a protective trivet/hot mat - on the worktop or on other furniture components.

Note: The kitchen must be adequately heated to ensure that no hot vapour and steam is deposited on the cold furniture surfaces!



Do not place any appliance issuing steam or heat, such as a coffee machine, kettle or toaster, under the wall hanging cabinets. Over time, the steam and/or raised temperature will damage your furniture. Therefore, wipe dry the steam that has settled straight away if possible, and remove any spilled water. Please also observe the instructions for use provided by the appliance manufacturer.



Regularly check on the condensation water drain in your fridge. This is to stop any clogging and overflowing condensate from damaging the furniture.



Do not use knives on the actual worktop. Use a suitable chopping board instead.



Earthenware dishes have a non-glazed edge underneath. This may give rise to scratches from dishes being pushed across the worktop.

CARE TIPS for fronts, carcasses and worktops

Regularly caring for your fitted kitchen both ensures that it retains its value and considerably lengthens its service life. It also keeps your kitchen in a hygienic condition.

- Only use mild water-soluble household cleaners (e.g. neutral soap) as expressly permitted in your product information for kitchen furniture.
- Best of all use a soft, fluff-free cotton cloth or a chamois. Only use microfibre cloths if permitted by the manufacturer of your kitchen. Make sure you only use completely clean cloths or rags.
- Remove all stains as quickly as possible. Stains that have just arisen can be removed much more easily and usually in full.
- Thoroughly rub-dry the furniture parts that are affected straight after cleaning. Avoid moisture along all the edges and joints of the furniture.
- Never use disinfectants, solvents, scouring powder, steel wool or pan scrapers. They ruin the surface to the extent that any refurbishment may become impossible.
- Never use glass cleaners on the edges and joints of the furniture!
- Never use a steam cleaner or a hose.



Painted wood

(Kitchen fronts: 06,09 Camelot, 10 Dover, 38,42,48,49 Avalon, 43 London, 45 Windsor)

Painted wood surfaces should be cleaned with lukewarm water, a mild household cleaner and a slightly moist cloth. Afterwards, carefully dry the surfaces in the direction of the wood structure. An undiluted household cleaner or even a glass cleaner can be used for particularly stubborn stains. As a precaution, test the cleaner on an

inconspicuous part of the furniture, to see if the cleaner damages the surface. Furniture polishes - or similar - are not suitable as care products. This is because they contain solvents and grease and frequently form a film that alters the appearance.

Waxed or oiled wood

Worktops, fronts and sides (veneered) made of solid wood are treated with special oil or wax from the manufacturer. Even with this treatment, there is no complete protection against stains (for example from intensely-coloured fruit or vegetables). Clean the worktop with a mild household cleaner using a brush if necessary. Then, thoroughly dry off the worktop. The worktop must then be re-treated

with the care product recommended by the manufacturer. A solid wood worktop adjusts itself to the air humidity in the room. Remove any remaining water from the surfaces. This can cause the product to buckle and the surface to become rough.

Melamine surfaces (fronts, carcass and worktop)

(Kitchen fronts: 56/66 Silvia, 68 Stone, 73/74 Tessina, 87 Estrada)

Melamine surfaces vary as to type. Therefore, please follow the product information provided by the manufacturer. As a rule, they are cleaned with a mild household cleaner and a soft cotton cloth - then moistened with clear water and thoroughly rubbed dry. An undilu-

ted household cleaner can be used for particularly stubborn stains. As a precaution, test the cleaner on an inconspicuous part of the furniture, to see if the cleaner damages the surface. Avoid any moisture along the edges and joints of the furniture.

“Velvety” surfaces

(Kitchen fronts: 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

The special surface structure bestows a velvety effect on kitchen furniture surfaces. However, this makes them susceptible to strongly staining liquids such as blackcurrant juice, tomato ketchup, red wine and also fat. They must be cleaned immediately. It is almost impossible to fully remove stains once they have dried. Corrosive and abrasive agents rub up the surface, leaving shiny marks behind.

As a rule, the surface can be cleaned effectively with a soft, clean, damp chamois or cotton cloth, and then rubbed dry. For moderate

stains, first spray with a multi-surface cleaner and rub in with a soft, clean, damp chamois or cotton cloth; for heavy stains, use a degreasing all-purpose cleaner. To remove stubborn stains, wipe evenly over the surface with a well-moistened magic sponge or magic eraser while applying light pressure. DO NOT SCRUB! And ensure that the sponge remains moist!

Finally, always clean and rub dry with a soft, clean, damp chamois or cloth.

Matt lacquer (Kitchen fronts: 05 Montana, 08 Gent, 16 Finca, 21 Casa, 22 Villa, 58 Windsor Concept 61 Monaco Matt, 27/37/41/63 Oslo, 28 Stockholm, 53/55 Denver, 54 Colorado, 79 Peru)

As a rule, the surface can be cleaned effectively with a clean, moist cloth, and then rubbed dry. For moderate stains, first spray with a multi-surface cleaner and rub in with the cotton cloth; for heavy stains, use a degreasing all-purpose cleaner. To remove stubborn stains, wipe evenly over the surface with a well-

moistened magic sponge or magic eraser while applying light pressure. DO NOT SCRUB! And ensure that the sponge remains moist! Finally, always clean and rub dry with a moist cotton cloth.

CARE TIPS for fronts, carcasses and worktops

High-gloss surfaces

(Kitchen fronts: 50,51 Leonardo, 60 Monaco, 78 Rio)

There are various materials available for high-gloss surfaces. Therefore, ensure that you observe the manufacturers' product information. Always clean high-gloss surfaces with a soft, clean, moist chamois or a soft, clean cotton cloth. Even the tiniest of dirt particles in a cloth can cause scratches.

In exceptional circumstances, for example with stubborn stains, a mild, non-abrasive household cleaner can be used (e.g. finish cleaner order code ZKSTREI).

Afterwards, wipe the surface with a damp cloth and carefully rub dry. Microfibre cloths are not suitable for cleaning painted high-gloss surfaces. Also, ensure that you observe the individual manufacturer's care instructions.

Crystal glass

(Kitchen fronts: 64 Nizza, 67 Nizza matt)

As a rule, the surface can be cleaned effectively with a clean, moist cloth, and then rubbed dry.

For moderate stains, first spray with a multi-surface cleaner and rub in with the cloth; for heavy stains, use a degreasing all-purpose cleaner. To remove stubborn stains, wipe evenly over the surface with a

well-moistened magic sponge or magic eraser while applying light pressure. DO NOT SCRUB! And ensure that the sponge remains moist!

Finally, always clean and rub dry with a clean, moist cloth.

Metal

(Kitchen fronts: 17 Steel)

As a rule, the surface can be cleaned effectively with a clean, moist cloth, and then rubbed dry. For moderate stains, first spray with a multi-surface cleaner and rub in with the cloth; for heavy stains, use a degreasing all-purpose cleaner. To remove stubborn stains, wipe evenly over the surface with a well-moistened magic sponge or magic eraser while applying light pressure. DO NOT SCRUB! And ensure that the sponge remains moist!

Finally, always clean and rub dry with a clean, moist cloth. .

Natural stone worktops

A variety of materials are used. Some ageing and visible signs of wear are normal. Ensure that you observe the manufacturer's individual product information and care instructions. Grease, oil and other commercially available liquids should be immediately removed to prevent any lasting stains from becoming ingrained. Then wipe

again using clear water and a clean cloth. Always place hot pans on a protective trivet/hot mat to avoid any marks and cracks.

It is advisable to renew the waterproofing once a year after cleaning thoroughly beforehand.

Quartz Composite

Proper cleaning based on the manufacturer's instructions is required for long-term continuous use. Ensure that you observe the manufacturer's individual product information and care instructions. Grease, oil and other commercially available liquids should be immediately removed to prevent any lasting stains from becoming

ingrained. Then wipe again using clear water and a clean cloth.

Always place hot pans on a protective trivet/hot mat to avoid any marks and cracks.

Ceramics

Proper cleaning based on the manufacturer's instructions is required for long-term and continuous use. Ensure that you observe the manufacturer's individual product information and care instructions.

Grease, oil and other commercially available liquids should be immediately removed to prevent any lasting stains from becoming ingrained. Then wipe again using clear water and a clean cloth.

Solid surface material worktops

A variety of materials are used. Therefore ensure that you observe the individual product information and care instructions provided by the manufacturers. Grease, oil and other commercially available

liquids should be immediately removed to prevent any lasting stains from becoming ingrained.

CARE TIPS for fronts, carcasses and worktops

Laminated worktops

Never place damp objects (e.g. coffee machines and cleaning cloths) on worktop joints. This is to prevent any penetrating moisture from

causing swelling. The same applies to joints between the top surface and edge bands (e.g. solid wood edge band).

Glass surfaces

Clear glass can be cleaned with mild cleaning agents using a sponge or cloth as well as with household glass cleaners. Improper use, such as scouring, scratching and cutting on glass should be avoided. When cutting and chopping, use a cutting board to avoid scratches. Do not use any silicon or acidic cleaning agents to clean glazed

surfaces. Greasy or oily substances leave behind slight shadowy marks on glazed surfaces. However, these can be removed with glass cleaner.

Ceramic glass cooktops

Stains which have not become burned-in can be removed with a wet cloth without additional cleaning agents. The metal abrasion of pan bottoms and scaling/water marks can be removed with a stainless steel or special ceramic glass cleaner. Burned-in stains can best be

removed – whilst still hot - with a razor-blade scraper. Immediately remove stains left by sugar or sugary ingredients.

Plastic sinks (composite material)

To clean plastic sinks, commercially available washing-up liquids and non-abrasive household cleaners can be used. Stubborn stains can be treated with dishwasher cleaner. Scaling can best be removed with vinegar or de-scaling agents.

Caution: only use these agents for plastic sinks. Use on other plastic parts can result in damage.

Please observe the manufacturer's instructions!

Metals (stainless steel and aluminium)

Stainless steel: Commercially available washing-up liquid is sufficient for care purposes. Only for stainless steel without anti-finger-print coating: stubborn stains and water marks can be removed with a designated stainless steel care product. The manufacturers provide special cleaning and care products for both polished and brushed stainless steel surfaces. ALUMINIUM surfaces are normally cleaned

simply with a damp, soft cloth. It is recommended to thoroughly dry the aluminium surface to prevent water marks developing. Use a dishwashing liquid, a glass cleaner or an aluminium cleaning product to get rid of stubborn stains. Do not use any alkaline or abrasive cleaning agents!

Other metal surfaces (e.g. handles, fittings, internal divider systems)

If required, the surfaces should be cleaned with a slightly moist cloth. Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents.

Cooker hoods

Along with cleaning the housing, also regularly clean the grease filter - if it is made of metal - with hot soapy water or clean it in the dishwasher. Fibre grease filters must be replaced. Replace the

activated carbon filter of cooker hoods in circulating air operations every 3 to 6 months. Please also observe the manufacturer's instructions!

Ovens

The inside of the oven can be most effectively cleaned with a commercially available washing-up liquid, as long as the inside is still warm and no stains have yet burned themselves in. Use a special-

ly designated oven cleaner for stubborn stains. Please also observe the manufacturer's instructions and those specified on the cleaning agent!

Refrigerators

For reasons of hygiene, you should undertake a deep clean of your refrigerator every six months. To do this, firstly switch off the refrigerator, let it thaw and take out all the compartments and baskets. Also remove any residue in the condensation water drain at the lo-

wer end of the rear panel of your refrigerator. The cleaning recommendation is to use a mild cleaning agent with a soft cloth. Please also observe the manufacturer's instructions!

Consignes de sécurité - Montage

Vous trouverez la notice de montage détaillée qui contient des informations concernant les ferrures respectives sur le site web de Beckermann Küchen ou sous le lien ci-contre.



Généralités

Le montage doit être effectué en se conformant exactement aux instructions de montage. Un montage incorrect peut entraîner un risque pour la sécurité. Tous les composants doivent être installés correctement par un personnel formé.

Attention : les ferrures et les connecteurs des différents composants peuvent se trouver dans le lot de quincaillerie fourni en même temps. Leur intégralité doit être vérifiée avant le montage et, si nécessaire, il faut les compléter ou les remplacer.

Tous les caissons doivent être installés de manière à empêcher tout basculement ou déplacement ultérieur. Les crochets de suspension fournis doivent être respectivement utilisés dans chaque cas.

Instructions de montage pour la fixation contre et avec l'environnement

Quelques éléments de quincaillerie, par exemple les systèmes d'accrochage pour charges lourdes, sont fournis sans matériel de fixation. L'aptitude du mur / plafond doit être vérifiée afin de s'assurer que les dispositifs de fixation peuvent résister aux forces en jeu. Il faut se procurer soi-même et planifier du matériel approprié, en fonction du type de mur concerné.

Si le montage mural n'est pas possible (solution en îlot par exemple), les armoires doivent être fixées au sol à l'aide du dispositif anti-basculement. Pour éviter qu'il ne bascule, le meuble bas passe-plats doit être fermement ancré au sol dans ou contre les îlots de cuisson. Par ailleurs, une liaison suffisante aux autres éléments mobiliers / armoires / plans de travail doit être créée avec les vis de connexion fournies. Tenir compte du chauffage par le sol ou similaire ! Le matériel de fixation au sol n'est pas inclus dans le volume de livraison ! Le matériel de fixation doit être fourni par le client lui-même après vérification de l'état du sol ! La fixation du meuble bas passe-plats relève de la seule responsabilité du client et est recommandée en tous les cas par Beckermann Küchen GmbH ! Si les armoires ne sont pas installées correctement, cela peut entraîner de graves dommages matériels et corporels.

Les armoires colonnes doivent être fixées au mur à l'aide d'une équerre en métal pour éviter qu'elles ne basculent. Il est fortement recommandé de fixer en particulier les armoires colonnes, car leur basculement peut entraîner des dommages matériels importants et des blessures corporelles graves.

Et enfin :

L'entreprise Beckermann décline toute responsabilité pour les dommages causés par un montage incorrect !

Une fois le montage terminé, le marquage pour la mise sur le marché doit être apposé à un endroit approprié (zone peu visible).

Conseils d'utilisation



Le travail en cuisine signifie aussi des températures élevées, de la vapeur d'eau et de l'humidité. De plus, de nombreux aliments causent des taches tenaces. Certes, les matériaux utilisés de nos jours pour la fabrication des meubles résistent à la plupart des sollicitations, mais il existe, là aussi, des limites fondées dans les caractéristiques spécifiques des différentes matières.

Afin que votre cuisine ne subisse pas de dommages et que vous vous y sentiez bien pendant longtemps, nous vous suggérons de suivre les quelques conseils et astuces d'utilisation utiles qui suivent. Ouvrez régulièrement la fenêtre de la pièce lorsque vous cuisinez. Veuillez aussi respecter impérativement les informations produit du fabricant respectif.



En règle générale, les meubles de cuisine sont constitués de matériaux dérivés du bois qui sont sensibles à l'humidité. En faisant attention à l'humidité, vous évitez d'endommager les meubles de votre cuisine. Servez-vous toujours de votre hotte aspirante. Avant de faire la cuisine, enclenchez la hotte à une puissance adaptée et tenez compte de l'arrêt différé après avoir cuisiné. Essayez la buée de vapeur qui se produit sur les armoires voisines.

Adaptez le niveau de puissance de la hotte aspirante à vos habitudes culinaires spécifiques et à la configuration de la pièce. Le mode d'emploi de votre hotte aspirante vous fournira des conseils à ce sujet. Pour mieux évacuer l'humidité générée pendant la cuisson, il est recommandé de suivre les conseils de nettoyage et d'entretien du fabricant de la hotte utilisée et de nettoyer ou de remplacer régulièrement le filtre.



Après la fin du programme, attendez 20 minutes environ avant d'ouvrir le lave-vaisselle, pour que la vapeur puisse condenser à l'intérieur de l'appareil. N'ouvrez pas le lave-vaisselle pendant le déroulement d'un programme. Si vous avez malgré tout besoin de quelque chose de toute urgence : ouvrez complètement la porte du lave-vaisselle, prenez ce dont vous avez besoin et refermez complètement le lave-vaisselle (ne pas laisser la porte entrebaillée). Après l'ouverture, essayez la condensation de vapeur d'eau sur les meubles de

cuisine avoisinants. Si votre lave-vaisselle est équipé d'une fonction d'ouverture automatique pour le séchage, l'appareil règle automatiquement la quantité de vapeur. Veuillez observer les conseils du fabricant dans la notice d'utilisation et de montage.

Remarque : la pièce où se trouve votre cuisine doit être chauffée convenablement afin que les vapeurs chaudes (buées) ne se déposent pas sur les surfaces froides des meubles !



Évitez que l'eau ne déborde. Si cela vous arrive quand même : essuyez immédiatement la surface concernée – même lorsqu'il s'agit de l'eau renversée sous la machine à café !



Ne posez pas les casseroles brûlantes directement sur le plan de travail ou sur les meubles et veillez au contraire à utiliser un dessous-de-plat. Remarque : la pièce où se trouve votre cuisine doit être chauffée convenablement afin que les vapeurs chaudes (buées) ne se déposent pas sur les surfaces froides des meubles !



Ne placez pas d'appareils qui génèrent de la vapeur ou de la chaleur, comme par exemple : machine à café, bouilloire ou grille-pain sous les meubles hauts. En effet, à long terme, la vapeur et les températures élevées endommagent vos meubles. C'est pourquoi nous vous conseillons d'essuyer immédiatement la buée de vapeur et d'enlever l'eau renversée. Observez aussi à ce sujet la notice d'utilisation du fabricant de l'appareil.



Évitez que l'eau ne déborde. Si cela vous arrive quand même : essuyez immédiatement la surface concernée – même lorsqu'il s'agit de l'eau renversée sous la machine à café !



Ne coupez pas les aliments directement sur le plan de travail, mais utilisez pour cela une planche à découper adaptée.



La vaisselle en faïence possède un rebord non émaillé sur la face inférieure. Ceci peut provoquer des éraflures sur le plan de travail.

Conseils d'entretien pour les façades, caissons et plans de travail

L'entretien régulier de votre cuisine intégrée permet d'en préserver la valeur et de prolonger nettement sa durée de vie. En plus, vous maintenez ainsi votre cuisine dans un parfait état d'hygiène.

- N'utilisez par principe que des nettoyants ménagers doux et solubles à l'eau (par exemple du savon neutre), dont l'usage est expressément prévu dans la notice d'information produit pour les meubles de cuisine.
- Utilisez de préférence un chiffon en coton doux non pelucheux ou une peau chamoisée. Tous les chiffons ne conviennent pas pour le nettoyage. Ainsi, les chiffons en microfibre risquent de provoquer une charge électrostatique des chants. Veillez à n'utiliser que des chiffons ou des lingettes parfaitement propres.
- Enlevez les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches peuvent être éliminées beaucoup plus facilement et disparaissent en règle générale complètement.
- Après le nettoyage, séchez soigneusement les éléments mobiliers concernés. Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles.
- N'utilisez en aucun cas des désinfectants, des solvants, de la poudre abrasive, de la paille de fer ou des éponges grattantes, car ces produits détruisent la surface de sorte qu'il est impossible de réparer les dégâts ainsi engendrés.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyants pour vitres sur les chants et des joints des meubles !
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur ou un tuyau.



Bois verni

(façades de cuisines : 06,09 Camelot, 10 Dover, 38,42,48,49 Avalon, 43 London, 45 Windsor)

Les surfaces en bois vernies doivent être nettoyées avec de l'eau tiède et un nettoyant ménager doux, à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ensuite, séchez soigneusement les surfaces dans le sens de la structure. Si les taches sont particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyant ménager non dilué ou bien aussi un nettoyant pour vitres. Par précaution, contrôlez à un endroit peu visible

que le nettoyant n'attaque pas la surface. Les produits de lustrage ou autres produits de ce type ne conviennent pas pour l'entretien, car ils contiennent des solvants et des graisses et risquent de générer dans bien des cas une pellicule qui modifier l'apparence des meubles.

Bois ciré ou enduit à l'huile

Les plans de travail, les façades et les éléments latéraux (plaqués) en bois massif sont traités par le fabricant avec une huile ou une cire spéciale. Ce traitement ne garantit cependant pas une protection complète contre les taches (par exemple, fruits ou légumes à couleur intense). Nettoyez le plan de travail avec un nettoyant ménager doux, utilisez éventuellement une brosse à main et séchez le plan

de travail soigneusement. Ensuite, vous devez traiter à nouveau la surface avec le produit d'entretien recommandé par le fabricant. Un plan de travail en bois massif s'adapte à l'humidité ambiante. Évitez l'eau stagnante sur les surfaces, car le plan de travail risque de se déformer et la surface devient rugueuse.

Surfaces synthétiques

(façades de cuisines : 56/66 Silvia, 68 Stone, 73/74 Tessina, 87 Estrada)

Ces surfaces sont généralement nettoyées à l'aide d'un nettoyant ménager non agressif et d'un chiffon en coton doux, puis essuyées à l'eau claire et séchées avec soin. Si les taches sont particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyant ménager non dilué.

Par précaution, contrôlez à un endroit peu visible que le nettoyant n'attaque pas la surface. Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles. En raison d'une éventuelle charge statique, nous recommandons de ne pas utiliser un chiffon en fibres synthétiques.

Surfaces à effet « mat velouté »

(façades de cuisine : 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

L'effet velouté des surfaces de meubles de cuisine est obtenu par une structure particulière des surfaces. Ceci rend les surfaces plus sensibles aux liquides fortement colorants, tels que le jus de groseille, le ketchup à la tomate ou le vin rouge, mais aussi vis-à-vis des graisses. Dans ces cas, il est indispensable de procéder au nettoyage immédiat. Une fois que la tache a séché, elle ne peut généralement plus être éliminée totalement. La surface est polie si vous utilisez des produits plus agressifs ou abrasifs et une tache de brillance visible apparaît.

En général, la surface peut être nettoyée avec une peau chamoisée ou un chiffon coton doux, propre et humide, puis bien séchée. En cas

de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces et frotter avec une peau chamoisée douce, propre et humide ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant. En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER ! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide !

Finalement, toujours terminer le nettoyage avec une peau chamoisée ou un chiffon coton doux, propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

Laque mate (façades de cuisine : 05 Montana, 08 Gent, 16 Finca, 21 Casa, 22 Villa, 58 Windsor Concept 61 Monaco Matt, 27/37/41/63 Oslo, 28 Stockholm, 53/55 Denver, 54 Colorado, 79 Peru)

En général, la surface peut être nettoyée avec un chiffon coton propre et humide, puis bien séchée. En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces et frotter au chiffon ; si les salissures sont tenaces, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant. En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément

sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER ! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide ! Finalement, toujours terminer le nettoyage avec un chiffon en coton humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

Conseils d'entretien pour les façades, caissons et plans de travail

Surfaces brillantes

(façades de cuisine : 50,51 Leonardo, 60 Monaco, 78 Rio)

Il existe différents matériaux pour les surfaces brillantes. Respectez à ce sujet les informations produites des fabricants.

En général, la surface peut être nettoyée avec une peau chamoisée ou un chiffon doux, propre et humide, puis bien séchée. Attention : même les plus petites particules de saleté dans les chiffons peuvent engendrer des rayures.

En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces et frotter avec une peau chamoisée douce, propre et hu-

mide ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant (par ex. nettoyant de finition code de commande ZKSTREI). En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER ! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide !

Finalement, toujours terminer le nettoyage avec une peau chamoisée ou un chiffon doux, propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

Verre Chrystal

(façades de cuisine : 64 Nizza, 67 Nizza mat)

En général, la surface peut être nettoyée avec un chiffon propre et humide, puis bien séchée.

En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces et frotter au chiffon ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant. En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou

une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER ! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide !

Finalement, toujours terminer le nettoyage avec un chiffon propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

Métal

(façades de cuisine : 17 Steel)

En général, la surface peut être nettoyée avec un chiffon propre et humide, puis bien séchée.

En cas de salissures moyennes, vaporiser d'abord un nettoyant multi-surfaces et frotter au chiffon ; si les salissures sont importantes, utiliser un nettoyant multi-usages dégraissant. En cas de salissures tenaces, passer ensuite une éponge magique bien humidifiée ou

une gomme anti-taches uniformément sur la surface, en exerçant une légère pression. NE PAS FROTTER ! et veiller à ce que l'éponge reste toujours humide !

Finalement, toujours terminer le nettoyage avec un chiffon propre et humide, puis essuyer pour bien faire sécher.

Plans de travail en pierre naturelle

Différents types de matériaux sont utilisés. Une certaine forme de processus de vieillissement et l'apparition de traces d'utilisation sont tout à fait normales avec le temps. Veuillez respecter impérativement les informations produites et la notice d'entretien individuelles du fabricant. La graisse, l'huile et d'autres liquides usuels doivent

être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables. Essuyez ensuite à l'eau claire, à l'aide d'un chiffon propre. Posez toujours les casseroles brûlantes sur un dessous-de-plat protecteur, afin d'éviter les taches et les fissures. Un rafraîchissement annuel de l'imprégnation est conseillé après un nettoyage de base préalable.

Composite de quartz

Un nettoyage correct selon les instructions du fabricant est la condition optimale pour une utilisation à long terme et durable. Veuillez respecter impérativement les informations produites et la notice d'entretien individuelles du fabricant. La graisse, l'huile et d'autres

liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables. Essuyez ensuite à l'eau claire, à l'aide d'un chiffon propre. Posez toujours les casseroles brûlantes sur un dessous-de-plat protecteur, afin d'éviter les taches et les fissures.

Céramique

Un nettoyage correct selon les instructions du fabricant est la condition optimale pour une utilisation à long terme et durable. Veuillez respecter impérativement les informations produites et la notice d'entretien individuelles du fabricant. La graisse, l'huile et d'autres

liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables. Essuyez ensuite à l'eau claire, à l'aide d'un chiffon propre.

Plans de travail en aggrégats minéraux

Différents types de matériaux sont utilisés. Par conséquent, veuillez respecter impérativement les informations produites et la notice d'entretien individuelles des fabricants respectifs. La graisse, l'huile

et d'autres liquides usuels doivent être éliminés immédiatement pour ne pas laisser de taches durables.

Conseils d'entretien pour les façades, caissons et plans de travail

Plans de travail en stratifié

Ne posez jamais d'objets humides (par ex. machine à café, chiffons de nettoyage) sur les joints du plan de travail pour éviter le gonflement dû à la pénétration d'humidité. Il en va de même pour les

joints entre la surface du plan de travail et les bandes de chant (par exemple, chant épais).

Surfaces en verre

Le verre transparent peut être nettoyé avec des nettoyants doux, une éponge ou un chiffon ainsi qu'avec des produits pour vitres courants. Il faut éviter de frotter, gratter ou d'utiliser un couteau directement sur la surface en verre, car il s'agit d'une utilisation inappropriée. Pour éviter les rayures lors de la coupe, utilisez une planche à

découper. Lors du nettoyage de surfaces en verre satiné, il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage contenant du silicone ou de l'acide. Sur les surfaces satinées, les substances grasses et huileuses laissent des taches avec un léger effet d'ombre, qui peuvent toutefois être éliminées avec un produit à vitres.

Plaques de cuisson en vitrocéramique

Les salissures qui n'ont pas brûlé peuvent être supprimées à l'aide d'un chiffon humide sans nettoyant supplémentaire. Les restes de métal des fonds de marmite, les taches de calcaire et d'eau sont éliminées à l'aide d'un nettoyant pour inox ou produit de nettoyage spécialement adapté au verre vitrocéramique. S'il reste des salissu-

res brûlées et incrustées, le plus simple est de les éliminer à l'état encore chaud, à l'aide d'un grattoir pour table vitrocéramique. Lorsqu'il s'agit de sucre ou d'ingrédients sucrés qui ont caramélisé, les salissures doivent être éliminées immédiatement.

Éviers en matière synthétique (matériau composite)

Les éviers en matière synthétique se nettoient à l'aide de produits à vaisselle usuels ou de nettoyants ménagers non abrasifs. Les salissures tenaces sont traitées avec des produits pour lave-vaisselle. Pour éliminer les taches de calcaire, le plus simple est d'utiliser du

vinaigre ou un détartrant. Attention : utilisez ces types de produit uniquement pour les éviers en matière synthétique, car ils risquent sinon d'endommager tous autres éléments en plastique. Veuillez observer les prescriptions du fabricant !

Métaux (inox et aluminium)

Un produit à vaisselle usuel suffit pour l'entretien de L'INOX. Uniquement pour l'inox sans revêtement anti-traces de doigts : les salissures tenaces et les taches d'eau peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyant spécial pour l'acier inox. Les fabricants proposent des produits d'entretien et de nettoyage inox spéciaux aussi bien pour les surfaces polies que pour les surfaces brossées.

Pour nettoyer les surfaces en ALUMINIUM, utilisez un chiffon humide et doux et rien d'autre. Pour éviter les taches d'eau, il est conseillé de sécher soigneusement la surface en aluminium. Si les salissures sont importantes, vous pouvez utiliser un liquide à vaisselle ou un nettoyant pour vitres ou un produit d'entretien de l'aluminium. N'employez pas de produits de nettoyage alcalins ou abrasifs !

Autres surfaces métalliques (par exemple : poignées, ferrures, systèmes de compartimentage intérieur)

Si nécessaire, les surfaces doivent être nettoyées avec un simple chiffon légèrement humide. N'employez pas de nettoyants agressifs et abrasifs.

Hottes aspirantes

Au-delà du nettoyage habituel du boîtier, le filtre anti-graisse, s'il est en métal, doit être régulièrement nettoyé avec du liquide à vaisselle dilué ou bien au lave-vaisselle. Les filtres anti-graisse en non-tissé

à fibres doivent être remplacés. Pour les hottes à recyclage, le filtre à charbon actif doit être changé tous les 3 à 6 mois. Veuillez aussi observer les prescriptions du fabricant !

Fours

L'intérieur du four se nettoie facilement avec un liquide à vaisselle usuel tant qu'il est encore chaud et que les salissures n'ont pas encore brûlé. Pour les salissures tenaces, utilisez un nettoyant pour

four spécialement adapté. Veuillez aussi observer les prescriptions du fabricant et les indications concernant le produit de nettoyage !

Réfrigérateurs

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons d'effectuer un « nettoyage général » de votre réfrigérateur tous les 6 mois. Pour ce faire, éteignez le réfrigérateur, faites le dégivrer et retirez tous les compartiments et bacs. Enlevez aussi les résidus éventuels à l'intér-

ieur du drain de l'eau de dégivrage situé sur la paroi arrière du réfrigérateur. Pour le nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon souple. Veuillez aussi observer les prescriptions du fabricant !

Tips voor het gebruik



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.



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.



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 montagehandleiding in acht.

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



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!



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!



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.



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



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



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

Onderhoudstips voor fronten, korpus en werkbladen

Door een regelmatige verzorging van uw inbouwkeuken behoudt u de waarde van uw keuken en wordt de levensduur aanzienlijk verlengd. Bovendien houdt u uw keuken hierdoor in een hygiënisch onberispelijke toestand.

- Gebruik altijd alleen maar milde en in water oplosbare huishoudelijke schoonmaakmiddelen (bijvoorbeeld neutrale zeep), waarvan in hun productinformatie uitdrukkelijk staat beschreven dat zij geschikt zijn voor keukenmeubels.
- Gebruik liefst een zachte, niet-pluizende katoenen doek of een zeem. Niet alle doekjes zijn geschikt voor de reiniging. Microvezeldoekjes kunnen bijvoorbeeld een statische oplading van de randen veroorzaken. Let erop, alleen helemaal schone doeken te gebruiken. Verwijder verontreinigingen zo snel mogelijk.
- Verse vlekken kunnen veel gemakkelijker en meestal ook volledig worden verwijderd.
- Wrijf de betreffende oppervlakken na het schoonmaken grondig droog. Voorkom vocht bij de randen en voegen van de meubels.
- Gebruik nooit ontsmettingsmiddelen, oplosmiddelen, schuurpoeder, staalwol of pannensponsjes. Deze kunnen het oppervlak zo sterk beschadigen dat geen herstel meer mogelijk is.
- Geen glasreiniger gebruiken op korpusranden!
- Gebruik ook nooit een stoomreiniger of een waterslang.



Gelakt hout

(keukenfronten: 06,09 Camelot, 10 Dover, 38,42,48,49 Avalon, 43 London, 45 Windsor)

Gelakte houten oppervlakken worden met lauwwarm water, een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en een licht vochtige doek gereinigd. De oppervlakken vervolgens zorgvuldig drogen in de structuurrichting. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan het huishoudelijke reinigingsmiddel onverdund of een glasreiniger worden

gebruikt. Controleer voor de zekerheid op een onopvallende plek of het reinigingsmiddel het oppervlak aantast. Meubelpolish en soortgelijke middelen zijn niet geschikt als onderhoudsmiddel, aangezien ze oplosmiddelen en vetten bevatten en vaak een laagje vormen, dat het uiterlijk verandert.

Met olie of was behandeld hout

Werkbladen, fronten en zijdelen (gefineerd) van massief hout zijn met een speciale olie of was van de fabrikant behandeld. Ondanks deze behandeling is de bescherming tegen vlekken (zoals van kleurintensieve groente of fruit) niet volledig. Reinig het werkblad met een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en eventueel een handborstel en droog het werkblad zorgvuldig af. Daarna moet u het

werkblad weer behandelen met het door de fabrikant aanbevolen onderhoudsproduct. Een massief houten werkblad past zich aan de luchtvochtigheid in de ruimte aan. Vermijd staand water op de oppervlakken, want hierdoor kan het blad kromtrekken en het oppervlak ruw worden.

Kunststof oppervlakken

(keukenfronten: 56/66 Silvia, 68 Stone, 73/74 Tessina, 87 Estrada)

De oppervlakken worden normaal gesproken met een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en een zachte katoenen doek schoongemaakt en daarna met schoon water afgewassen en grondig drooggewreven. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan het huishoudelijke reinigingsmiddel onverdund worden gebruikt. Controleer

voor de zekerheid op een onopvallende plek of het reinigingsmiddel het oppervlak aantast. Voorkom vocht bij de randen en voegen van de meubels. In verband met eventuele statische oplading adviseren wij om geen kunstvezeldoek te gebruiken.

‘Fluweelmatte’ oppervlakken

(keukenfronten: 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

Het fluwelen effect van de keukenmeubel-oppervlakken ontstaat door een bijzondere structuur van de oppervlakken. Hierdoor worden de oppervlakken gevoelig voor sterk gekleurde vloeistoffen, zoals aalbessensap, tomatenketchup of rode wijn, maar ook vetten. Hier geldt vooral, dat onmiddellijk moet worden gereinigd. Als de vlek eenmaal is opgedroogd, kan hij vaak niet meer volledig worden verwijderd. Met agressieve middelen of schuurmiddelen wordt het oppervlak gepolijst en ontstaat een zichtbare glanzende plek.

Over het algemeen kan het oppervlak goed met een zachte, schone en vochtige zeem of katoenen doek worden schoongemaakt, vervol-

gens droogwrijven. Bij middelmatige verontreiniging het oppervlak eerst inspuiten met een allesreiniger en met een zachte, schone en vochtige zeem of doek uitwrijven. Gebruik bij sterke verontreiniging een allesreiniger met vetoplossend effect. Bij hardnekkige verontreiniging daarna een goed vochtige wonderspons of vuilgom gebruiken en deze met lichte druk gelijkmatig over het oppervlak bewegen. NIET SCHUREN! En erop letten dat de spons vochtig blijft!

Tot slot grondig reinigen met een zachte, schone en vochtige zeem of katoenen doek en droogwrijven.

Matte lak (keukenfronten: 05 Montana, 08 Gent, 16 Finca, 21 Casa, 22 Villa, 58 Windsor Concept 61 Monaco Matt, 27/37/41/63 Oslo, 28 Stockholm, 53/55 Denver, 54 Colorado, 79 Peru)

ver het algemeen kunnen de oppervlakken goed met een schone, vochtige katoenen doek worden schoongemaakt, vervolgens droogwrijven.

Bij middelmatige verontreiniging het oppervlak eerst inspuiten met een allesreiniger en met een doek uitwrijven. Gebruik bij sterke verontreiniging een allesreiniger met vetoplossend effect. Bij hardnekkige verontreiniging daarna een goed vochtige wonderspons of

vuilgom gebruiken en deze met lichte druk gelijkmatig over het oppervlak bewegen. NIET SCHUREN! En erop letten dat de spons vochtig blijft!

Tot slot altijd met een vochtige katoenen doek reinigen en droogwrijven.

Onderhoudstips voor fronten, korpus en werkbladen

Hoogglanzende oppervlakken

(keukenfronten: 50,51 Leonardo, 60 Monaco, 78 Rio)

Er bestaan verschillende materialen voor hoogglanzende oppervlakken. Neem daarom de productinformatie van de fabrikant in acht.

Over het algemeen kan het oppervlak goed met een zachte, schone en vochtige zeem of doek worden schoongemaakt, vervolgens droogwrijven. Opgelet: zeer kleine vuildeeltjes in de doeken kunnen krassen veroorzaken.

Bij middelmatige verontreiniging het oppervlak eerst inspuiten met een allesreiniger en met een zachte, schone en vochtige zeem of

doek uitwrijven. Gebruik bij sterke verontreiniging een allesreiniger met vetoplossend effect (bijv. afwerkreiniger bestelcode ZKSTREI). Bij hardnekkige verontreiniging daarna een goed vochtige wonderspons of vuilgom gebruiken en deze met lichte druk gelijkmatig over het oppervlak bewegen. NIET SCHUREN! En erop letten dat de spons vochtig blijft!

Tot slot grondig reinigen met een zachte, schone en vochtige zeem of doek en droogwrijven.

Chrystal glas

(keukenfronten: 64 Nizza, 67 Nizza mat)e

Over het algemeen kan het oppervlak goed met een schone, vochtige doek worden schoongemaakt, vervolgens droogwrijven.

Bij middelmatige verontreiniging het oppervlak eerst inspuiten met een allesreiniger en met een doek uitwrijven. Gebruik bij sterke verontreiniging een allesreiniger met vetoplossend effect. Bij hardnekkige verontreiniging daarna een goed vochtige wonderspons of vuilgom gebruiken en deze met lichte druk gelijkmatig over het op-

pervlak bewegen. NIET SCHUREN! En erop letten dat de spons vochtig blijft!

Afsluitend altijd met een schone, vochtige doek reinigen en droogwrijven.

Metaal

(keukenfronten: 17 Steel)

Over het algemeen kan het oppervlak met een schone, vochtige doek goed worden schoongemaakt, vervolgens droogwrijven.

Bij middelmatige verontreiniging het oppervlak eerst inspuiten met een allesreiniger en met een doek uitwrijven. Gebruik bij sterke verontreiniging een allesreiniger met vetoplossend effect. Bij hardnekkige verontreiniging daarna een goed vochtige wonderspons of

vuilgom gebruiken en deze met lichte druk gelijkmatig over het oppervlak bewegen. NIET SCHUREN! En erop letten dat de spons vochtig blijft!

Afsluitend altijd met een schone, vochtige doek reinigen en droogwrijven.

Natuurstenen werkbladen

Er wordt gebruik gemaakt van verschillende materialen. Dat er een verouderingsproces optreedt en gebruikssporen zichtbaar worden is normaal. Neem altijd de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht. Vet, olie en andere in de handel gebruikelijke vloeistoffen moeten meteen worden ver-

wijderd, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten. Vervolgens met schoon water en een schone doek afnemen. Hete pannen altijd op een beschermende onderzetter plaatsen, om vlekvorming en scheuren te voorkomen. Het is zinvol om de impregneerlaag jaarlijks na een basisreiniging op te frissen.

Kwartscomposiet

Een goede reiniging volgens de informatie van de fabrikant is een optimale voorwaarde voor een jarenlang en duurzaam gebruik. Neem altijd de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht. Vet, olie en andere in de handel gebruikelijke vloeistoffen moeten meteen worden verwijderd, zodat

deze geen blijvende vlekken achterlaten. Vervolgens met schoon water en een schone doek afnemen. Hete pannen altijd op een beschermende onderzetter plaatsen, om vlekvorming en scheuren te voorkomen.

Keramik

Een goede reiniging volgens de informatie van de fabrikant is een optimale voorwaarde voor een jarenlang en duurzaam gebruik. Neem altijd de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht. Vet, olie en andere in de handel ge-

bruikelijke vloeistoffen moeten meteen worden verwijderd, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten. Vervolgens met schoon water en een schone doek afnemen.

Werkbladen van minerale materialen

Er wordt gebruik gemaakt van verschillende materialen. Neem daarom altijd de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikanten in acht. Vet, olie en andere in de handel

gebruikelijke vloeistoffen moeten meteen worden verwijderd, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten.

Onderhoudstips voor fronten, korpus en werkbladen

Laminaat werkbladen

Zet of leg nooit vochtige voorwerpen (zoals koffiemachine, schoonmaakdoeken) op de voegen van werkbladen, zodat hier geen vocht kan binnendringen en de werkbladen niet kunnen uitzetten. Het-

zelfde geldt voor voegen tussen werkblad en aangeliemde randen (bijvoorbeeld een dikke rand).

Glazen oppervlakken

Helder glas kan worden schoongemaakt met een mild reinigingsmiddel en een spons of doek, en met een in de huishouding gebruikelijke glasreiniger. Onvakkundig gebruik zoals schuren, krassen en snijden op glas moet worden vermeden. Gebruik ter voorkoming van krassen bij het snijden altijd een snijplank. Bij de reiniging van

oppervlakken van gesatineerd glas mogen geen reinigingsmiddelen die siliconen of zuren bevatten worden gebruikt. Bij gesatineerde oppervlakken laten vet- en oliehoudende substanties vlekken met een licht schaduw effect achter, die echter met een glasreiniger kunnen worden verwijderd.

Keramische kookplaten

Verontreinigingen, die niet vastgebrand zijn, kunnen met een natte doek zonder extra reinigingsmiddel verwijderd worden. Metaalresten van pannenbodems, kalk- en watervlekken worden met een rvs-reiniger of een speciale reinigingsmiddel voor keramische kookpla-

ten verwijderd. Vastgebrande verontreinigingen kunt u het beste in nog hete toestand met een schraper verwijderen. In geval van suiker of suikerhoudende ingrediënten moeten de verontreinigingen meteen worden verwijderd.

Kunststof spoelbakken (composiet)

Voor de reiniging van kunststof spoelbakken kunt u in de handel gebruikelijke afwasmiddelen of niet-schurende huishoudelijke reinigingsmiddelen gebruiken. Hardnekkige verontreinigingen worden met vaatwasreiniger behandeld. Kalkvlekken kunt u het beste ver-

wijderen met azijn of ontkalkingsmiddel. Let op: gebruik deze middelen alleen bij kunststof spoelbakken. Bij andere kunststof delen zou schade kunnen ontstaan. Let altijd op de aanwijzingen van de fabrikant!

Metaal (roestvrij staal en aluminium)

Voor de verzorging van ROESTVRIJ STAAL is een in de handel gebruikelijk afwasmiddel voldoende. Alleen voor roestvrij staal zonder beschermende anti-finger-coating: hardnekkige verontreinigingen en watervlekken kunnen met een speciaal onderhoudsproduct voor roestvrij staal worden verwijderd. Zowel voor gepolijste als voor geborstelde rvs-oppervlakken bieden de fabrikanten speciale reinigings- en verzorgingsproducten aan.

ALUMINIUM oppervlakken reinigt u normaal gesproken met een vochtige, zachte doek zonder verdere toevoegingen. Ter voorkoming van watervlekken wordt aanbevolen om het aluminium oppervlak grondig te drogen. Bij grovere verontreinigingen kunt u een afwasmiddel, een glasreiniger of onderhoudsproduct voor aluminium gebruiken. Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen!

Andere metalen oppervlakken (bijvoorbeeld grepen, beslag, binnenverdelingssystemen)

De oppervlakken, indien nodig, uitsluitend met een licht vochtige doek reinigen. Gebruik geen agressieve en schurende reinigingsmiddelen!

Afzuigkappen

Naast de gebruikelijke reiniging van de behuizing moet de vetfilter, voor zover hij uit metaal bestaat, regelmatig met een sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser worden gereinigd. Vetfilters uit ve-

zelvies moeten worden vervangen. Bij afzuigkappen met recirculatiemodus moet de actieve koolfilter om de 3 tot 6 maanden worden vervangen. Neem ook de aanwijzingen van de fabrikant in acht!

Ovens

De binnenruimte van de oven kan het beste met een in de handel gebruikelijk afwasmiddel worden gereinigd, zolang hij nog warm is en de verontreinigingen nog niet zijn ingebrand. Gebruik voor hard-

nekkige verontreinigingen een speciaal hiervoor bedoelde ovenreiniger. Neem ook de informatie van de fabrikant en op het schoonmaakmiddel in acht!

Koelkasten

Om hygiënische redenen dient u bij uw koelkast om de 6 maanden een 'basisreiniging' uit te voeren. Schakel de koelkast daarvoor uit, laat deze ontdooien en haal alle platen en bakken eruit. Verwijder ook eventuele resten in de dooiwaterafloop onderaan de achterzijde

van de koelkast. Voor de reiniging wordt een mild reinigingsmiddel met een zachte doek aanbevolen. Neem ook de aanwijzingen van de fabrikant in acht!

Veiligheidsinstructies montage

U vindt de uitgebreide montagehandleiding met instructies aangaande het betreffende beslag op de website van Beckermann Küchen of via de link hiernaast.



Algemeen

De montage dient exact volgens de montage-instructies te worden uitgevoerd. Een verkeerd uitgevoerde montage kan veiligheidsrisico's opleveren. Alle onderdelen moeten vakkundig worden gemonteerd door geschoold personeel.

Let op: beslag en verbindingselementen van de afzonderlijke componenten kunnen ook in het meegeleverde beslagpakket zitten. Controleer voor de montage dat alles aanwezig is, indien nodig aanvullen resp. vervangen.

Alle kasten moeten dusdanig worden gemonteerd, dat voorkomen wordt dat deze later kunnen kantelen of verschuiven. De bijgeleverde kastophangelementen moeten altijd worden gebruikt.

Montage-instructies voor bevestiging aan de omgeving

Sommige beslagsoorten, zoals zwaar belastbaar ophangbeslag, worden zonder bevestigingsmateriaal geleverd. Controleer de geschiktheid van wand/plafond, om te garanderen dat de bevestigingselementen de krachten die hierop inwerken kunnen standhouden. U dient zelf voor passend materiaal te zorgen en dit in te plannen, afhankelijk van de wandconstructie.

Wanneer wandmontage niet mogelijk is (bijv. bij eilandoplossingen) moeten de kasten m.b.v. de kantelbeveiliging aan de vloer worden bevestigd. Een doorgeef-onderkast in of bij kookeilanden moet vast in de vloer worden verankerd om kantelen te vermijden. Er moet bovendien voor een goede verbinding met andere meubeldelen/kasten/werkbladen worden gezorgd m.b.v. de meegeleverde verbindingsschroeven. Houd rekening met vloerverwarming en dergelijke! Vloerbevestigingsmateriaal is niet inbegrepen bij de levering. De klant dient het bevestigingsmateriaal zelf ter beschikking te stellen nadat hij de vloerconstructie heeft gecontroleerd! Het fixeren van de doorgeef-onderkast aan de vloer valt onder de verantwoordelijkheid van de klant, dit wordt door de firma Beckermann echter uitdrukkelijk aanbevolen! Wanneer de kasten niet vakkundig worden gemonteerd, is grote materiële schade en persoonlijk letsel mogelijk.

Hoge kasten moeten met een metalen montageprofiel aan de wand worden bevestigd, om kantelen te vermijden. Met name het fixeren van hoge kasten wordt dringend geadviseerd, omdat door omkantelen grote materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan.

Tot slot

Voor schade die ontstaat door een onjuist uitgevoerde montage kan de firma Beckermann niet aansprakelijk worden gesteld!

Na beëindiging van de montagewerkzaamheden moet het distributielabel op een passende plaats (onopvallend zichtbaar gedeelte) worden aangebracht.

указания по технике безопасности для проведения монтажа

Вы найдете подробную инструкцию по монтажу с указаниями по соответствующей фурнитуре на веб-странице фирмы «Beckermann Küchen» или через приведенную рядом ссылку.



общая информация

Монтаж должен осуществляться в точности согласно указаниям по монтажу. Неправильный монтаж может создать риск с точки зрения безопасности. Все детали должны монтироваться квалифицированным образом персоналом, прошедшим обучение.

Внимание: фурнитура и соединительные детали для отдельных деталей могут находиться в прилагаемом комплекте фурнитуры. Перед монтажом проверить комплектность и при необходимости дополнить или, соотв., заменить детали.

Все корпуса монтировать так, чтобы предупредить опрокидывание или смещение впоследствии. Необходимо использовать соответственно поставляемые вместе с мебелью подвески для шкафов.

указания по монтажу для крепления на окружающем оборудовании и для стыковки с ним

Некоторые элементы фурнитуры, напр., подвески для тяжелых предметов, поставляются без крепежного материала. Проверить пригодность стены/потолка/ для того, чтобы обеспечить стойкость крепежных приспособлений по отношению к возникающим нагрузкам. Надлежит самостоятельно приобрести и запланировать подходящий материал в соответствии с характеристиками стен.

Если не представляется возможным осуществить настенный монтаж (напр., «островное решение»), шкафы фиксируются на полу с защитой от опрокидывания. Для защиты от опрокидывания тумба с окном для подачи должна прочно крепиться на полу с анкеровой в кухонном острове или на нем. Кроме того, необходимо предусмотреть достаточное соединение с другими частями мебели / шкафами / рабочими поверхностями посредством поставляемых вместе с мебелью соединительных шурупов. Учитывать наличие отопления по принципу «теплый пол» или аналогичных систем! Материал для крепления на полу не входит в объем поставки! Заказчик должен сам обеспечить крепежный материал после изучения характеристик пола! Фиксация на полу тумбы с окном для подачи относится к сфере исключительной ответственности заказчика, и осуществить ее фирма «Beckermann Küchen GmbH» рекомендует во всяком случае! Если шкафы не монтируются квалифицированным образом, может возникнуть большой ущерб для людей и материальных ценностей. Боковые шкафы следует крепить на стене металлическими уголками с тем, чтобы предупредить опрокидывание. Настоятельно рекомендуется обеспечить фиксацию прежде всего боковых шкафов, так как опрокидывание может привести к большому ущербу для людей и материальных ценностей.

заключительные замечания

Фирма «Beckermann» не берет на себя какой-либо ответственности за повреждения и ущерб, вызванные неправильным монтажом!

После завершения монтажа необходимо разместить маркировку о вводе в обращение на подходящем месте (видное место, не слишком бросающееся в глаза).



Beckermann Küchen GmbH | Tenstedter Strasse 50 | D-49692 Cappeln
Tel +49 (0)4478 / 88-0 | info@beckermann.de | www.beckermann.de