



» IHRE NEUE KÜCHE

EINEN WICHTIGEN RAUM IHRES ALLTAGS

Es ist unser Ziel, dass Sie über Jahre hinweg mit unseren Produkten zufrieden sind. Die Küche ist eine permanent beanspruchte Infrastruktur, und Gebrauchsspuren werden sichtbar. Daher verlangt sie, ähnlich wie jedes andere Möbelstück, eine sorgfältige Pflege. Um den Wert Ihrer Küche als zentralen Raum Ihres Alltags langfristig zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die vorliegenden Pflege- und Gebrauchshinweise zu beachten.

ALLGEMEINE PFLEGE UND GEBRAUCHSHINWEISE

- Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und schalten Sie immer den Dampfzug ein. Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellungsschäden) hervorrufen.
- Wischen Sie Verschmutzung und Wasser sofort ab, damit keine Flecken oder Kalkränder entstehen.
- Stellen Sie heisse Töpfe und Kleingeräte, die Wärme abgeben, immer auf einen Untersatz.
- Verwenden Sie immer eine Unterlage, wenn Sie auf den Oberflächen schneiden.
- Kontrollieren Sie regelmässig die Silikon-Abdichtungen entlang der Rückwände, rund um die Spüle und bei Aufsatzschränken. Um Wasserschäden zu verhindern, dürfen diese Dichtungen beim Reinigen nicht zerkratzt werden.

ACHTUNG

- Vermeiden scharfe Flüssigreinigungsmittel und scheuernde Putzmittel.
- Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung aller Oberflächen ungeeignet. Dies gilt insbesondere auch für Reinigungsmittel, die Stoffe wie Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünner oder Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen, enthalten.
- Verwenden Sie keinesfalls Dampfreinigungsgeräte!

SERVICE

Wie jedes andere Bauteil in Ihrem Haus unterliegt auch die Küche nach ein paar Jahren einer normalen, unvermeidlichen Abnutzung: Vielleicht klemmt eine Schublade, oder die Scharniere müssen nachgestellt werden.

Unsere Servicemonteur sind für Sie da. Rufen Sie uns an, und wir vereinbaren gerne einen Servicetermin.

Baumann AG Der Küchenmacher
St.Leonhardstrasse 78
9000 St.Gallen
Telefon 071 222 61 11
info@kuechenbau.ch

www.kuechenbau.ch



» SCHRÄNKE, VORRATSAUSZÜGE, BESCHLÄGE, GRIFFE

ALLGEMEIN

Für den Erhalt einer langen Lebensdauer bzw. Funktion müssen folgende Richtlinien beachtet werden:

- Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Nitroverdünnung, Chlorkohlenwasserstoff, Azeton sowie Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!
- Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen entstehen lassen.
- Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz) sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

REINIGUNG DER SCHRÄNKE

Verwenden Sie zur Reinigung der Schränke, Tablare und Schubladen ein leicht feuchtes Tuch und einen flüssigen Haushalts- oder Glasreiniger. Sind die Tücher zu nass, kann Wasser in die Fugen eindringen, und es besteht die Gefahr, dass die Möbel aufquellen. Nach der Reinigung immer mit einem weichen Tuch trocken wischen.

SCHARNIERE

Regelmässiges Nachstellen der Scharniere schützt vor einseitiger Belastung und somit frühzeitigem Verschleiss und erhält die optimale Optik der Frontfugen. Ölen oder Schmieren ist üblicherweise nicht erforderlich. Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Abnützungserscheinungen erkennbar sein, kann mit Silikonfett leicht nachgefettet werden.

SCHUBLADEN

Der Ladenkörper besteht aus pulverbeschichtetem Stahlblech und darf lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden.

GRIFFE

Da die Griffe regelmässig sehr stark beansprucht werden, lässt sich eine Abnützung nicht vermeiden. Am besten pflegen Sie die Griffe mit einem nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel.

SCHWENK- UND KLAPPENBESCHLÄGE

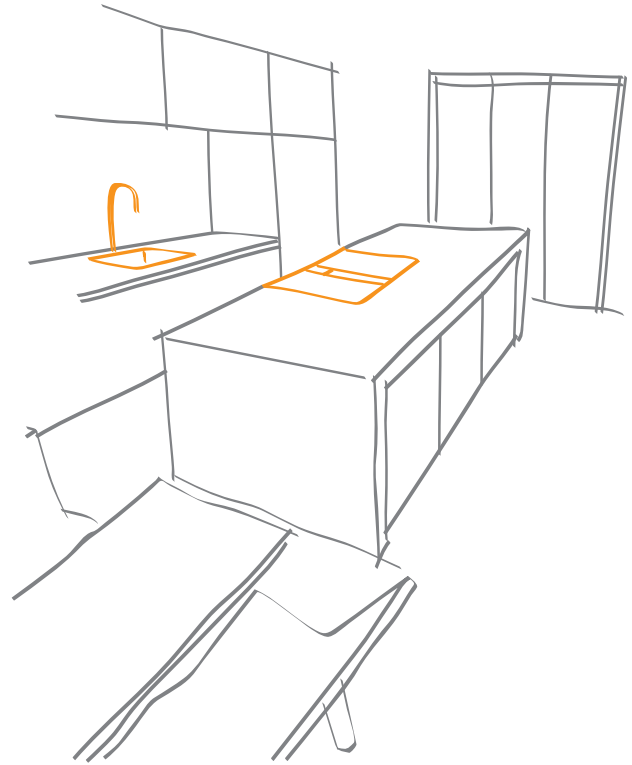
Die Profile bestehen aus pulverbeschichtetem Stahl und dürfen lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden. Die Öffnungsunterstützungen bestehen aus einem gespannten Stahlfederpaket, das über eine Stellschraube (mit ausreichendem Verstellbereich) fein justiert wird. Dies sollte bei erkennbarem Nachlassen der Öffnungsunterstützung nachjustiert werden, um einen frühzeitigen Verschleiss der Gelenkteile zu verhindern und eine optimale Funktion bei der Öffnungsunterstützung zu gewährleisten.

VORRATSAUSZÜGE

Die Führungen, Rahmen und Körbe bestehen aus pulverbeschichteten Stahlprofilen bzw. Stahlgitter und dürfen lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden.

Durch seine massive Konstruktion ist zum Öffnen des Vorratsauszuges ein grösserer Kraftaufwand als bei Schubladen nötig. Zur Vermeidung von Funktionsstörungen des Auszugsbeschlages sollte dieser immer vor Verunreinigungen (z.B. Mehl, Reis, Brösel, etc.) geschützt resp. davon befreit werden. Im Weiteren sollte eingedrungenes Öl umgehend entfernt werden. Denn dieses führt zur Desynchronisierung der Auszugsschienen, was wiederum ein vollständiges Ausziehen des Beschlages sehr erschwert. Die Auszugsschienen dürfen auch bei schwergängigem Ausziehen der Schubladen resp. Körbe nicht geölt werden!

Ziehen Sie den Beschlag regelmässig vollständig auf, damit eine optimale Positionierung der Auszugsschienen und somit eine einwandfreie Funktion gegeben ist.



» SPÜLE, EINBAUGERÄTE UND DAMPFABZUG

EINBAUGERÄTE

Lesen Sie die mitgelieferten Handbücher und Pflegeanleitungen. Bei Fragen wenden Sie sich an den jeweiligen Hersteller oder kontaktieren Sie uns. Gerne helfen wir Ihnen.

DAMPFABZUG

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und schalten Sie immer den Dampfzug ein. Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellungsschäden) hervorrufen.

Für Benutzungsanleitung und Reinigung lesen Sie bitte das mitgelieferte Handbuch.

CHROMSTAHLSPÜLEN

Die Materialeigenschaften von Chromstahl schliesst – gemäss dem derzeitigen Stand der Technik – die absolute Kratzfestigkeit aus. Das Auftreten kleiner Kratzspuren bewegt sich somit im Rahmen des Üblichen. Erst durch die regelmässige Pflege mit handelsüblichen Pflegemitteln oder einem Edelstahl-Putzwamm erzielt man nach ca. 2-4 Wochen eine seidenmatt glänzende, relativ kratzunempfindliche Oberfläche mit uneingeschränkter Widerstandsfähigkeit.

Flecken oder Kalkablagerungen auf Chromstahl können je nach Härtegrad Ihres Trinkwassers entstehen. Diese Kalkablagerungen halten Schmutzpartikel fest, so dass es schon nach kurzer Zeit zu einer unschönen Fleckenbildung kommt. Ebenso können kleine Eisen- und Rostpartikel aus dem Wasserleitungsnetz, insbesondere bei Neubauten oder Wartungsarbeiten am Rohrleitungsnetz, den Eindruck vermitteln, es handle sich um Rostspuren. Am einfachsten verhindern Sie solche Flecken, indem Sie die Spüle nach jeder Benutzung kurz trockenreiben. Sollten trotzdem einmal Flecken entstanden sein, können Sie zu deren Entfernung jedes handelsübliche, für die Edelstahlpflege ausgewiesene Reinigungsmittel mit kalklösender Wirkung verwenden.

Als Hausmittel zur Reinigung von Chromstahlspülen haben sich diese Mittel bewährt:

- Essigwasser (20 % Essig, 80 % Wasser).
- Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser gelöst.
- Zahnpasta ist ein ideales Putzmittel gegen Verkrustungen und zur Verminderung von leichten Kratzern und Rostpartikeln.
- Haushalts- und Fensterreiniger sind ebenfalls gute Chromnickelstahl-Putzmittel. Wichtig: keine Scheuermittel verwenden.

Achtung:

Die Korrosionsbeständigkeit von Chromnickelstahl wird durch Säuren und halogene Verbindungen (Chloride, Bromide, Jodide) verringert. Deshalb:

- Keine Chlorlösungen (Javel-Wasser) verwenden
- Fremdstoffe verhüten (Eisenstaub, ungeeignetes Küchenwerkzeug etc.)

SILGRANIT-SPÜLEN

SILGRANIT ist sehr pflegeleicht. Flecken und Gebrauchsspuren lassen sich mit einem Scheuerschwamm und etwas Wasser problemlos entfernen. Bei hartnäckiger Verschmutzung kann BLANCO ACTIV verwendet werden

Aufgrund der harten und extrem widerstandsfähigen Oberfläche von SILGRANIT, können metallische Gegenstände (Töpfe, Pfannen etc.) einen sichtbaren Metallabrieb hinterlassen. Abriebspuren metallischer Gegenstände lassen sich mit der groben Seite eines Spülschwamms (und ggf. mit etwas heissem Wasser) einfach entfernen.

Durch Kalkablagerungen, die auf der Oberfläche der Spüle haften und nach dem Austrocknen Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee oder Rotwein aufnehmen, kann Verfärbungen entstehen. Kalkablagerungen lassen sich leicht mit handelsüblichem Vollwaschmittel, Essigessenz oder BLANCO ACTIV und mind. 60°C heissem Wasser lösen. Nach einer Einweichzeit von mindestens 2 Stunden (idealerweise über Nacht) die Spüle ausspülen und trockenwischen.