



ONDERHOUDS INSTRUCTIES

Onderhoudsinstructies voor
jouw Superkeukens keuken!

Inleiding	1
Onderhoud keukenelementen en meubelen	2
Algemene onderhoudsadvies	2
Wat beslist niet te doen of niet te gebruiken	3
Uitgangspunten	3
Producteigenschappen	4
Melamine	4
Ultramat	4
Hoogglans kunststof	4
Massief hout en fineer	4
Lak	5
Grepen, knoppen en greeplijsten	6
Scharnieren	6
Laden en korven	6
Belastbaarheid	7

Inleiding

Alle hoogwaardige oppervlakken van uw keuken zijn in principe gemakkelijk schoon te houden. Voor waarde behoud en jarenlange levensduur van uw nieuwe keuken moet u deze regelmatig, maar zeker zo belangrijk, op de juiste manier onderhouden. De door ons gebruikte materialen zijn geschikt voor keukenmeubelen. Ondanks dit, zijn gebruikssporen in de loop der tijd niet te vermijden.



Voor meer informatie over onze garantie verwijzen we je door naar de Algemene CBW Voorwaarden en onze aanvullende Superkeukens garantie.

Onderhoud keukenelementen en meubelen

Algemene onderhoudsadvies

- Vlekken worden makkelijker en meestal volledig verwijderd wanneer deze direct na het ontstaan worden weggenomen. Indien vlekken niet meteen verwijderd worden, kan vlek zichtbaar blijven.
- Gebruik uitsluitend milde, in water oplosbare, huishoudelijke reinigingsproducten, bijvoorbeeld Ecopoint van BioSafe RTU.
- Gebruik een zachte zeem of spons.
- Wrijf alle oppervlakken na reiniging altijd goed droog met een zachte niet pluizige doek.
- Vermijd te vochtige oppervlakken door gebruik van vochtige doeken of dampvorming die ontstaat bij het koken of bij het gebruik van de kokend waterkraan.
- Reinig de keuken direct na montage en verwijder de eventuele stickerresten met een mild in water oplosbaar huishoudelijke reinigingsproduct.
- Ringen, vingernagels en dergelijke kunnen op oppervlakten sporen of schade achterlaten.
- Verwijder vocht direct, bijvoorbeeld naar beneden lopende vloeistoffen, condensvorming of vochtigheidsresten van het schoonmaken. Vochtschade is onherstelbaar en valt buiten de garantie.
- Zorg voor een goede ontfluchting wanneer u aan het koken bent, zodat ontstane damp niet kan condenseren op de keukenelementen.
- Gebruik altijd de afzuigkap in de juiste stand. Zet de afzuigkap aan voordat u gaat koken.
- Open de vaatwasser pas na ca. 20 minuten na afloop van het programma, hierdoor condenseert de damp in het apparaat.
- Sommige fronten zijn afgedekt met een beschermfolie om beschadigen bij de verwerking of tijdens het transport te voorkomen. Verwijder de beschermfolie direct na montage van de keuken. Bij het niet tijdig verwijderen van de beschermfolie kunnen lijmresten achterblijven.
- Wrijf alle oppervlakken na reiniging altijd goed droog met een zachte niet pluizige doek

Wat beslist niet te doen of niet te gebruiken

- Poets altijd het gehele oppervlak met lichte tot geen druk. Indien u plaatselijk met veel druk poets kunt u glimmende "vlekken" krijgen.
- Gebruik geen microvezeldoeken of vlek-verwijderaars. Deze bevatten vaak kleine slijpdeeltjes die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Gebruik geen oplossingsmiddel- en alcoholhoudende substanties waarvan de naam begint met tri of tetra.
- Gebruik geen glasreiniger en wegwerp schoonmaakdoekjes, deze kunnen oplosmiddelen bevatten.
- Gebruik geen bijtende, alkalische, chemische middelen of schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen wondersponzen, schuurpoeder, staalwol of krabbers, deze beschadigen het oppervlak zodanig dat herstel niet meer mogelijk is.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of stromend water uit een slang.
- Zet koffiezetapparaat, waterkoker of broodrooster niet aan wanneer deze onder bovenkasten staan. De vrijkomende damp, maar ook de temperatuur kunnen op den duur de keukenelementen beschadigen.
- Deuren van oven en vaatwasser mogen voor het ontluichten niet schuin openstaan; de uitstromende warmte en dampen kunnen leiden tot schade van aangrenzende keukenelementen.
- Plaats nooit hete pannen of voorwerpen direct op het blad, gebruik hiervoor onderleggers.
- Snijd etenswaren nooit direct op het werkblad, gebruik altijd een snijplank.

Uitgangspunten

Krimpscheuren, kromtrekken, opzwellen of schimmelgroei op onderdelen kunnen ontstaan indien de keuken zich in andere omstandigheden bevindt dan:

- Omgevingstemperatuur; 15 a 25 graden Celsius
- Relatieve luchtvochtigheid; 45 tot 55 %.

Producteigenschappen

Melamine

Melamine fronten hebben een harde toplaag, waardoor krassen niet snel zichtbaar zijn. Alle melamine fronten zijn laserafgekant voor een superieure kwaliteit.

Ultramat

Een ultramat front met een extreem mat oppervlak wat fluweelachtig aanvoelt (soft touch). Het front is echter wel krasgevoeliger en bepaalde vlekken vallen meer op. Alle matte fronten zijn naadloos verlijmd door middel van laserafkanting. De binnenzijde van het front is afgewerkt in bijpassende kleur. Verder heeft een Ultramat front een antibacteriële oppervlakte-eigenschap.

Hoogglans kunststof

Hoogglans fronten met een acryl toplaag voor een perfecte glansgraad. Alle Acryl fronten zijn naadloos verlijmd door middel van laserafkanting. De binnenzijde van het front is afgewerkt in een matte bijpassende kleur. Kunststof hoogglans fronten zijn goed te reinigen, omdat het oppervlak absoluut vrij van poriën is. Aangehecht vuil kan zonder veel krachtsinspanning en zonder gebruik van schoonmaakmiddelen goed worden verwijderd.

Massief hout en fineer

Houten fronten worden voorzien van een beschermende en egaliserende laklaag of beitslaag. De natuurlijke verschillen in kleur en structuur van het hout worden niet volledig gecompenseerd. Juist in eigenschappen zoals het verloop van het fineer, de houtnerven en de kleurnuances komt de individualiteit van de natuur tot uitdrukking. Omdat het een natuurproduct betreft, is er geen invloed uit te oefenen op de kleur en structuur van het hout, waardoor elke keuken uniek is.

Er kunnen kleurverschillen ontstaan door verschillende verlichtingen. Ook verschillende invalshoeken van licht en zonnestralen kunnen in de loop van de tijd kleurveranderingen veroorzaken. Bij nabestellingen is gelijkheid in kleur en structuur slechts bij benadering mogelijk.

Lak

Gelakte fronten worden gekenmerkt door excellente oppervlakte-eigenschappen. Als lak wordt een water gedragen lak gebruikt. Gelakte fronten zijn zeer goed te reinigen, doordat het een afgesloten oppervlak betreft en vuil zonder grote krachtsinspanning en zonder gebruik van chemische middelen verwijderd kan worden. Glansgraad heeft invloed op de uiteindelijke "beleving" van de kleur. Ook is de ondergrond bepalend voor de kleurbeleving.

Grepen, knoppen en greeplijsten

- Gelakte grepen dienen identiek aan gelakt fronten te worden behandeld.
- Grepen dienen met alleen een zachte (niet schurende), vochtige doek afgedaan te worden.
- Gebruik bij het schoonmaken van uw keukengrepen geen substanties die oplosmiddelen of staal bevatten of schadelijk zijn voor aluminium/RVS zijn, alsmede schoonmaakmiddelen op basis van azijn, omdat hierdoor niet meer verwijderbare vlekken kunnen ontstaan.
- Door het gebruik van agressievere schoonmaakmiddelen kan de laklaag oplossen, waardoor de greep kan gaan verkleuren/roesten. Dit is niet meer te herstellen.
- Door het gebruik van ringen en sieraden kunnen grepen onherstelbaar beschadigen.
- Bij verontreiniging adviseren wij een mild ecologisch schoonmaakmiddel bijvoorbeeld Ecopoint van BioSafe RTU.

Scharnieren

Het is voldoende als de meest gebruikte deuren of kleppen van de keuken eens per jaar met olie worden behandeld. Een druppeltje olie op het scharnier is genoeg. Gebruik daarvoor conventionele fijne oliën zoals naaimachineolie. Gebruik geen dierlijke vetten. Wanneer de fronten niet meer helemaal in lijn hangen, kunnen de scharnieren eenvoudig bijgesteld worden. Meer informatie hierover vindt u in onze montagehandleidingen.

Laden en korven

De looprollen van de schuifladen en uittrekbare elementen zijn van hoogwaardig kunststof en mogen niet worden geolied. Om de laden soepel te laten lopen moeten de geleiders vrij worden gehouden van vuil, vooral vuil in korrelvorm moet direct worden verwijderd.

Belastbaarheid

Voor het gebruik van de keukenelementen gelden onderstaande maximale belastingen*.

Kastbodems	Alle bodems en legplanken: 50kg/m ²
Laden & Korven Antaro	
Kastdiepte 340, 466, 566	300 t/m 600mm breed: 30 kg 800 t/m 1200mm breed: 50 kg
Kastdiepte 666	300 t/m 1200mm breed: 50 kg
Laden & Korven Merivo	800 t/m 1200mm breed: 50 kg
Kastdiepte 666	300 t/m 1200mm breed: 50 kg
	Le Mans uitzwaai-bodems: 20 kg per draai-bodem Draagvermogen 3/4 draai-plateau: 20 kg per plateau Draagvermogen 3/4 draai-plateau: 20 kg per plateau Apothekerskast Dispensa totaal draagvermogen 70 kg
Voorraad-onderkast	Onderkast 150mm breed uittreksysteem met 2 plateaus: 12 kg Onderkast 200mm breed uittreksysteem met 2 plateaus: 20 kg Onderkast 300mm breed uittreksysteem met 2 plateaus: 20 kg

* Alle aangegeven maximale belastingen zijn statistisch d.w.z. deze belastingen zijn een gevolg van "een voorzichtig en passend neerleggen" van voorwerpen.