

- EN Use and Maintenance** 
- HR Upotreba i održavanje** 
- SI Uporaba in vzdrževanje** 
- HU Használat és karbantartás** 
- FI Käyttö ja huolto** 
- SV Användning och underhåll** 
- FR Utilisation et entretien** 
- NL Gebruik en onderhoud** 
- DE Betrieb und Wartung** 



## Use and Maintenance

Correct maintenance, proper use and cleansing, allows you to benefit of the warranty and to ensure the product will maintain its properties for a longer period than the warranty coverage.

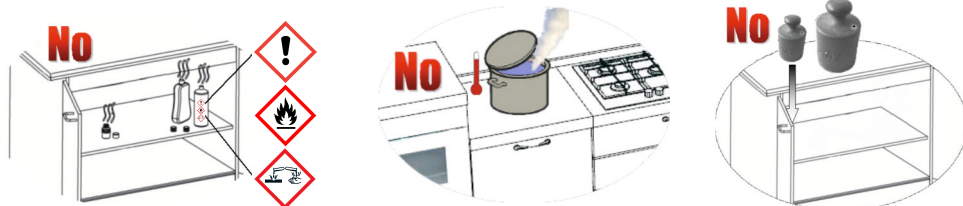
### General recommendations for use

Ventilate the kitchen during its use: the persistence of smoke or steam could damage the furniture (structure and front). To ensure a correct humidity level, the ventilation equipment must be cleaned and maintained according to supplier's user guide. In case you decide to store corrosive substances (ammonia, caustic soda, etc..) make sure that containers are tightly closed to avoid leaking or steaming which could damage your kitchen. Long exposure to direct sunlight can alter the original colour of the product. To preserve the correct functioning of all those moving elements (doors, drawers, extractable units) do not lean on nor cling to them. Check for infiltrations of water which in the long run can cause damage to furniture.

ATTENTION!

To prevent tipping or falling, the units must be used with suitable wall fixing devices, especially if single installation. Use gussets (fischer) apposite for the support, and check the suitability of the walls for fixing and the resistance of the weight of the wall units. For a correct housing it is recommended to distribute the weights evenly, avoiding exceeding the following loads:

- Shelves for base units 25 Kg.
- Shelves for wall units 25 Kg.
- Standard drawers 10 Kg.
- Soft closing drawers 30 Kg.



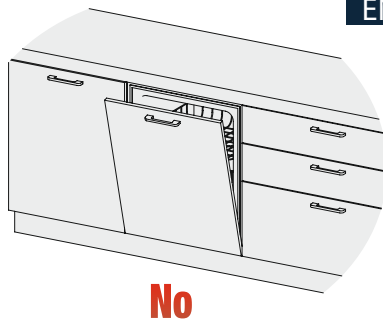
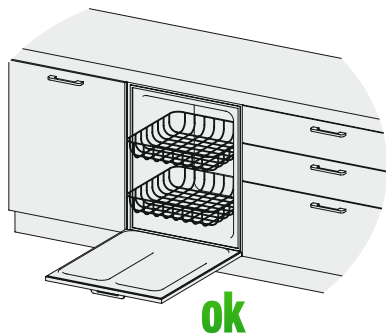
### Correct use

**Doors:** doors must be opened and closed softly avoiding the forcing beyond the natural angle of opening and also should not be slammed. Same indications must be followed for drawers, pull-out baskets and units or in all the parts that are not equipped with soft closing mechanism. Pay attention while using hot pots and pans or other hot devices which could irrecoverably damage your kitchen.

**Worktops:** the worktop is not designed to support excessive weights or to use cutting tools directly on it. When moving various items, do not drag them; failure to comply with this advice could create cuts or scratches that cannot be restored. Ensure the diffusion barrier it is mounted to the underside of the worktop (above the dishwasher) for extra protection against moisture. Do not use the worktop to store hot cookware or in general avoid direct contact of the worktop with any high temperature element. When using the hob, pay attention to the size of the pan on the respective cooking zone; the incorrect size could result in the spread of high temperatures on elements not suitable to withstand them (worktop itself or upstand). Any type of water infiltration or stagnation must be avoided. Likewise, prolonged exposure to sources of steam must be avoided (for example, do not leave the dishwasher door ajar).

### Recommendation of dishwasher use

If your kitchen is equipped with a dishwasher, it is advisable to ensure that once this has finished its washing cycle (usually indicated by an acoustic signal), the dishwasher door is not opened immediately. Wait at least 30 minutes for the steam generated by the washing to condense inside the washing tank. A prompt opening of the dishwasher door as soon as the washing cycle is completed, causes the steam to leak out, and spread into the kitchen environment causing possible swelling over time due to the normal absorption characteristic of wood. Besides, leaving the dishwasher's door closed allows the combination of the heat of the washing and the steam present in the dishwasher to complete the drying of the dishes in the best possible way.



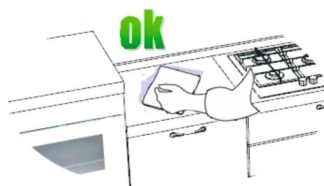
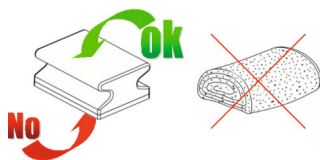
### Recommendation of cooker hood use

Always use a lid to retain the heat and reduce cooking times. It is recommended to operate the appliance prior to cooking. It is advised to leave the appliance in operation for 15 minutes after cooking is terminated to completely eliminate cooking vapours and odours. If the appliance is not used, please turn off.

## Cleaning

### General cleaning indications

The kitchen must be cleaned with a soft cloth dampened with water. Do not use abrasive sponges or detergents. Additionally, do not use corrosive substances (acetone, ammonia, bleach, caustic soda, etc.) that would damage your kitchen. After each cleaning, make sure you have dried the kitchen elements to avoid water stagnation and the formation of limescale stains.



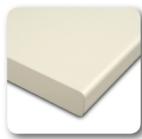
- Structure: clean with soft cloths dampened with water or neutral detergents. Leave no water or detergent residues.



- Laminate fronts: use a microfibre cloth or a soft cloth dampened with water or a neutral detergent. It is also possible to use a mixture of two parts of water and one part of alcohol. Do not use abrasive cleaners. For limescale removal use products containing weak acids (10-15%). Alternatively, you can use a cloth moistened with warm water or a little vinegar. After each cleaning, immediately dry the various residues of the products used.



- Brushed lacquered fronts, UV and PVC: a microfibre cloth or a soft cloth dampened with water or neutral detergent shall be used. In any case never use abrasive cleaners. After each cleansing, dry any residue of the used products.



- Worktop: use a soft damp cloth or microfiber. To remove stubborn dirt, use soft sponges with neutral or glass detergents. To remove limescale stains, use lukewarm water or a little vinegar, using mildly acidic detergents for the most stubborn stains. After cleansing, dry all surfaces. Do not use abrasive sponges or cleaners.

## Upotreba i održavanje

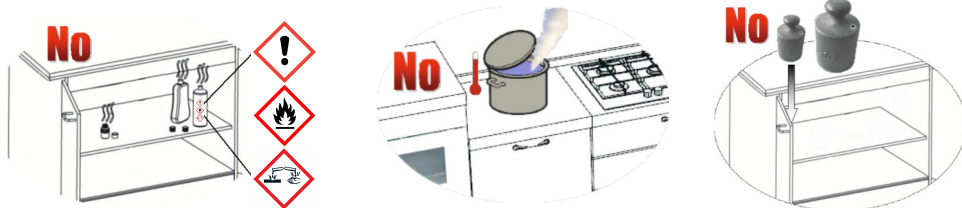
Ispravno održavanje, pravilna uporaba i čišćenje omogućuju vam da iskoristite jamstvo i da osigurate da će proizvod zadržati svoja svojstva dulje od jamstvenog pokrića.

### Opće preporuke

Prozračite kuhinju tijekom korištenja: prisutnost dima ili pare može oštetiti namještaj (strukturu i prednji dio). Kako bi se osigurala ispravna razina vlažnosti, ventilacijska oprema mora se čistiti i održavati u skladu s uputama dobavljača. U slučaju da odlučite pohraniti korozivne tvari (amonijak, kaustična soda, itd.) pazite da su posude dobro zatvorene kako biste izbjegli curenje ili paru koja bi mogla oštetiti vašu kuhinju. Dugo izlaganje izravnoj sunčevoj svjetlosti može promijeniti izvornu boju proizvoda. Kako biste očuvali ispravno funkcioniranje svih pokretnih elemenata (vrata, ladice, jedinice koje se mogu izvući) nemojte se naslanjati na njih niti se držati za njih. Provjerite ima li infiltracija vode koja dugoročno može oštetiti namještaj.

Za ispravno spremanje proizvoda preporuča se ravnomjerna raspodjela težine, izbjegavajući prekoračenje sljedećih opterećenja:

- Police osnovne jedinice 25 kg.
- Zidne police 25 kg.
- Standardne ladice za zatvaranje 10 kg.
- Ladice s mekim zatvaranjem 30 kg.



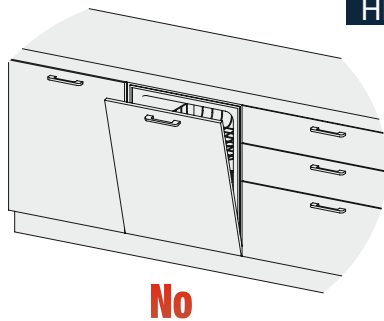
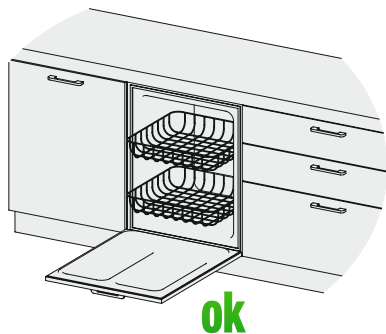
### Ispravna upotreba

**Vrata:** vrata se moraju lagano otvoriti i zatvoriti izbjegavajući pritisak izvan prirodnog kuta otvaranja i ne smiju se zalupiti. Iste se upute moraju primijeniti za ladice, izvlačne košare i jedinice ili za sve dijelove koji nisu opremljeni mehanizmom za meko zatvaranje. Budite oprezni dok koristite vruće lonce i tave ili druge vruće uređaje koji bi mogli nepopravljivo oštetiti vašu kuhinju.

**Radne ploče:** radna ploča nije dizajnirana za izdržavanje prekomjerne težine ili za korištenje alata za rezanje izravno na njoj. Kada premještate razne predmete, nemojte ih vući; nepoštivanje ovog savjeta moglo bi stvoriti posjekotine ili ogrebotine koje se ne mogu popraviti. Uvjerite se da je vodootporna zaštita postavljena na donju stranu radne ploče (iznad perilice posuđa) radi dodatne zaštite od vlage. Nemojte koristiti radnu ploču za odlaganje vrućeg posuđa ili općenito izbjegavajte izravan kontakt radne ploče s bilo kojim vrućim predmetom. Kada koristite ploču za kuhanje, obratite pozornost na veličinu posude na odgovarajućoj zoni za kuhanje; neispravna veličina može dovesti do širenja visokih temperatura na elemente koji nisu prikladni da ih izdrže (sama radna ploča ili ukrasna lajsna. Mora se izbjegavati svaka vrsta infiltracije ili stagnacije vode. Isto tako, potrebno je izbjegavati dugotrajno izlaganje izvorima pare (na primjer, ne ostavljajte vrata perilice posuđa odškrinuta).

### Preporuka za korištenje perilice posuđa

Ako je vaša kuhinja opremljena perilicom posuđa, preporučljivo je osigurati da se vrata perilice posuđa ne otvore odmah nakon završetka ciklusa pranja (što je obično naznačeno zvučnim signalom). Pričekajte najmanje 30 minuta da se para nastala pranjem kondenzira unutar komore za pranje. Brzo otvaranje vrata perilice posuđa čim se ciklus pranja završi, uzrokuje raspršivanje pare i njeno širenje u kuhinjsko okruženje uzrokujući moguće bubrenje tijekom vremena zbog normalne karakteristike upijanja drveta. Osim toga, ostavljanje vrata perilice posuđa zatvorenim omogućuje kombinaciju toplog pranja i pare prisutne u perilici posuđa kako bi se sušenje suđa dovršilo na najbolji mogući način.



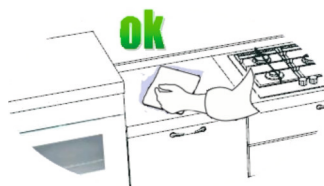
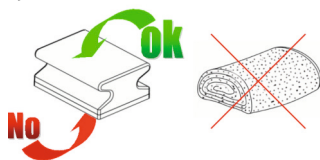
## Preporuka za korištenje kuhinjske nape

Uvijek koristite poklopac kako biste zadržali toplinu i skratili vrijeme kuhanja. Preporuča se upaliti uređaj prije kuhanja. Savjetuje se da ostavite upaljeni uređaj 15 minuta nakon završetka kuhanja kako biste u potpunosti uklonili paru i mirise kuhanja. Ako se uređaj ne koristi, isključite ga.

## Čišćenje

### Opće preporuke za čišćenje

Kuhinja se mora čistiti mekom krpom navlaženom vodom. Nemojte koristiti abrazivne spužve ili deterdžente. Osim toga, nemojte koristiti korozivne tvari (acetone, amonijak, izbjeljivač, kaustična soda itd.) koje mogu oštetiti vašu kuhinju. Nakon svakog čišćenja obavezno osušite kuhinjske elemente kako biste izbjegli stagnaciju vode i stvaranje mrlja od kamenca.



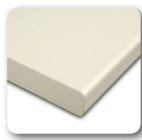
- Struktura: čistiti mekanim krpama navlaženim vodom ili neutralnim deterdžentima. Ne ostavljajte ostatke vode ili deterdženta.



- Laminirane prednje strane: koristite krpu od mikrovlakana ili meku krpnu navlaženu vodom ili neutralnim deterdžentom. Također je moguće koristiti mješavinu dva dijela vode i jednog dijela alkohola. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje. Za uklanjanje kamenca koristite proizvode koji sadrže slabe kiseline (10-15%). Alternativno, možete koristiti krpnu navlaženu toplom vodom ili s malo octa. Nakon svakog čišćenja, odmah osušite razne ostatke upotrijebljenih proizvoda.



- Četkane lakirane prednje strane, UV i PVC: treba koristiti krpnu od mikrovlakana ili meku krpnu navlaženu vodom ili neutralnim deterdžentom. Ni u kojem slučaju nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje. Nakon svakog čišćenja osušite sve ostatke korištenih proizvoda.



- Radna ploča: koristite meku vlažnu krpnu ili mikrovlakana. Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite meke spužve s neutralnim ili deterdžentima za staklo. Za uklanjanje mrlja od kamenca koristite mlaku vodu ili malo octa, a za najtvrdokornije mrlje koristite blago kisel deterdžente. Nakon čišćenja osušite sve površine. Nemojte koristiti abrazivne spužve ili sredstva za čišćenje.

## Uporaba in vzdrževanje

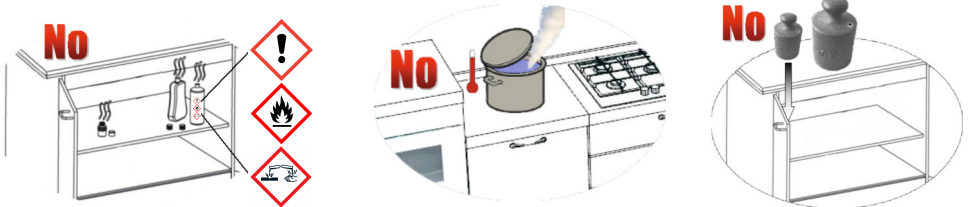
Pravilno vzdrževanje, pravilna uporaba in čiščenje vam omogočajo koriščenje pravic garancije in zagotovitev, da bo izdelek ohranil svoje lastnosti dlje, kot je jamstvo.

### Splošna priporočila

Kuhinjo med uporabo prezračite: prisotnost dima ali pare lahko poškoduje pohištvo (strukturo in sprednjo stran). Za zagotovitev ustrezne ravni vlažnosti je treba prezračevalno opremo čistiti in vzdrževati v skladu z navodili za uporabo dobavitelja. Če se odločite shranjevati korozivne snovi (amoniak, kavstična soda, itd.), poskrbite, da so posode tesno zaprte, da preprečite puščanje ali izhlapevanje, ki bi lahko poškodovalo vašo kuhinjo. Dolgotrajna izpostavljenost neposredni sončni svetlobi lahko spremeni izvirno barvo izdelka. Da bi ohranili pravilno delovanje vseh teh gibljivih elementov (vrata, predali, izvlečne enote), se nanje ne naslanjajte in jih ne oprijemajte. Preverite infiltracije vode, ki lahko na dolgi rok poškodujejo pohištvo.

Za pravilno shranjevanje je priporočljivo, da obremenitve enakomerno porazdelite, pri čemer se izogibate prekoračitvi naslednjih obremenitev:

- Police osnovne enote 25 kg.
- Stenske police 25 kg.
- Standardni zapiralni predali 10 kg.
- Predali z mehkim zapiranjem 30 kg



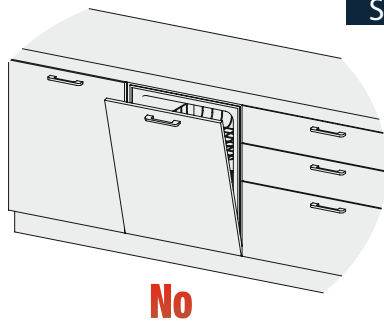
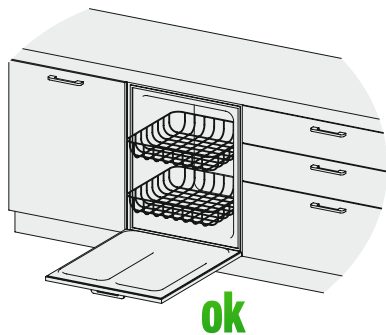
### Pravilna uporaba

**Vrata:** vrata se morajo odpirati in zapirati mehko, brez prisile, ki bi presegala naravni kot odpiranja, prav tako pa se jih ne sme zaloputniti. Enake navedbe je treba upoštevati pri predalih, izvlečnih košarah in enotah oziroma pri vseh delih, ki niso opremljeni z mehanizmom za mehko zapiranje. Bodite previdni, ko uporabljate vroče lonce in ponve ali druge vroče naprave, ki lahko nepopravljivo poškodujejo vašo kuhinjo.

**Delovne plošče:** delovna plošča ni zasnovana za prenašanje prevelike teže ali za uporabo rezalnih orodij neposredno na njej. Ko premikate različne predmete, jih ne vlecite; neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči ureznine ali praske, ki jih ni mogoče obnoviti. Prepričajte se, da je na spodnji strani delovne plošče (nad pomivalnim strojem) nameščena difuzijska pregrada za dodatno zaščito pred vlago. Delovne plošče ne uporabljajte za shranjevanje vroče posode ali se na splošno izogibajte neposrednemu stiku delovne plošče s katerim koli elementom z visoko temperaturo. Pri uporabi kuhalne plošče bodite pozorni na velikost posode na posameznem kuhalnem polju; nepravilna velikost bi lahko povzročila širjenje visokih temperatur na elemente, ki jih ne prenesejo (na delovno ploščo ali navzgor). Izogibati se je treba vsaki vrsti infiltracije ali stagnacije vode. Prav tako se je treba izogibati daljši izpostavljenosti virom pare (na primer, ne puščajte odprtih vrat pomivalnega stroja).

### Priporočilo za uporabo pomivalnega stroja

Če je vaša kuhinja opremljena s pomivalnim strojem, je priporočljivo zagotoviti, da se vrata pomivalnega stroja ne odprejo takoj, ko se pomivalni cikel zaključi (običajno to javi zvočni signal). Počakajte vsaj 30 minut, da se para, ki nastane pri pranju, kondenzira v posodi za pranje. Hitro odpiranje vrat pomivalnega stroja, takoj ko je cikel pomivanja končan, povzroči, da para izhaja in se širi v kuhinjsko okolje, kar sčasoma povzroči odebelitev zaradi običajne vpojne lastnosti lesa. Poleg tega, če pustite vrata pomivalnega stroja zaprta, omogoča kombinacijo toplote pomivalnega stroja in pare, ki je prisotna v pomivalnem stroju, da dokonča sušenje posode na najboljši možni način.



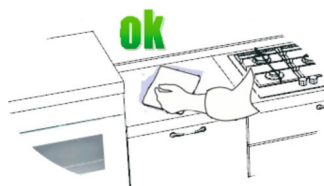
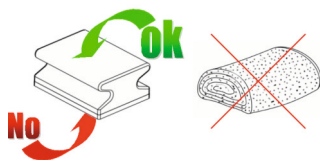
### Priporočilo za uporabo kuhinjske nape

Uvijek koristite poklopac kako biste zadržali toplinu i skratili vrijeme kuhanja. Preporuča se upaliti uređaj prije kuhanja. Savjetuje se da ostavite upaljeni uređaj 15 minuta nakon završetka kuhanja kako biste u potpunosti uklonili paru i mirise kuhanja. Ako se uređaj ne koristi, isključite ga.

## Čišćenje

### Splošna priporočila za čišćenje

Kuhinjo je treba čistiti z mehko krpno, navlaženo z vodo. Ne uporabljajte abrazivnih gob in detergentov. Poleg tega ne uporabljajte jedkih snovi (acetona, amoniaka, belil, kavstične sode itd.), ki bi poškodovali vašo kuhinjo. Po vsakem čiščenju poskrbite, da bodo kuhinjski elementi suhi, da preprečite zastajanje vode in nastanek madežev vodnega kamna.



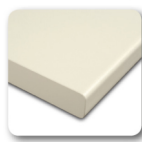
- Ogrodja: čistite z mehкими krpami, navlaženimi z vodo ali nevtralnimi detergenti. Ne puščajte ostankov vode ali detergenta.



- Laminatne sprednje strani: uporabite krpo iz mikrovlaklen ali mehko krpo, navlaženo z vodo ali nevtralnimi detergentom. Lahko uporabite tudi mešanico iz dveh delov vode in enega dela alkohola. Ne uporabljajte abrazivnih čistil. Za odstranjevanje vodnega kamna uporabite izdelke, ki vsebujejo šibke kisline (10-15%). Lahko pa uporabite tudi krpo, navlaženo s toplo vodo ali malo kisa. Po vsakem čiščenju osušite ostanke uporabljenih izdelkov.



- Brušena lakirana sprednja stran, UV in PVC: uporabite krpo iz mikrovlaklen ali mehko krpo, navlaženo z vodo ali nevtralnimi detergentom. V nobenem primeru ne uporabljajte abrazivnih čistil. Po vsakem čiščenju osušite morebitne ostanke uporabljenih izdelkov.



- Delovna plošča: uporabite mehko vlažno krpo ali mikrovlakna. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite mehke gobice z nevtralnimi ali čistili za stekla. Za odstranjevanje madežev vodnega kamna uporabite mlačno vodo ali malo kisa, za najbolj trdovratne madeže pa uporabite blago kisle detergente. Po čiščenju površine osušite. Ne uporabljajte abrazivnih gob in čistil.

## Használat és karbantartás

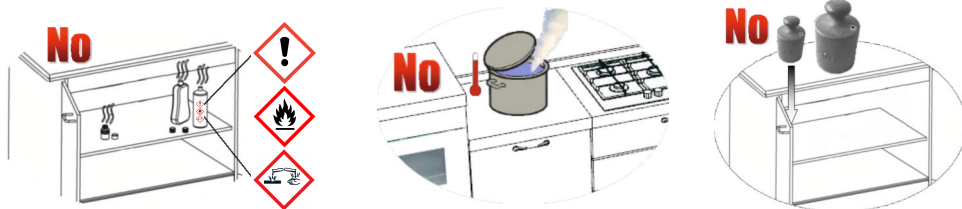
A megfelelő karbantartás, a megfelelő használat és tisztítás lehetővé teszi, hogy éljen a garanciával, és biztosítsa, hogy a termék a garanciális időszakánál hosszabb ideig megőrizze tulajdonságait.

### Általános javaslatok

Használat közben szellőztesse ki a konyhát: a fennmaradó füst vagy gőz károsíthatja a bútorokat (szerkezet és előlap). A megfelelő páratartalom biztosítása érdekében a szellőzőberendezést a szállító használati útmutatója szerint kell tisztítani és karbantartani. Ha úgy dönt, hogy maró anyagokat (ammónia, marószóda stb.) tárol, ellenőrizze, hogy a tartályok szorosan le legyenek zárva, hogy elkerülje a szivárgást vagy a gőzölgést, ami károsíthatja a konyhát. A közvetlen napfénynek való hosszú kitétség megváltoztathatja a termék eredeti színét. Az összes mozgó elem (ajtók, fiókok, kihúzható egységek) megfelelő működésének megőrzése érdekében ne támaszkodjon rájuk és ne kapaszkodjon beléjük. Ellenőrizze, hogy nincs-e vízszivárgás, amely hosszú távon károkat okozhat a bútorokban.

A megfelelő elhelyezés érdekében ajánlatos a súlyokat egyenletesen elosztani, elkerülve a következő terhelések túllépését:

- Alapegység polcai 25 kg.
- Fal egység polcai 25 kg.
- Általánosan záródó fiókok 10 kg.
- Lágyan záródó fiókok 30 kg.



### Megfelelő használat

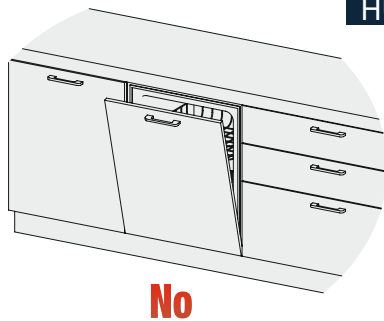
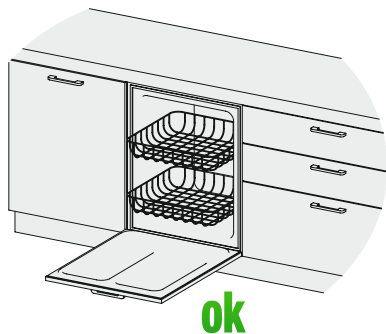
**Ajtók:** az ajtókat lágyan kell nyitni és zárni, elkerülve a természetes nyitási szöget meghaladó erőltetést, és nem szabad becsapni. Ugyanezeket az utasításokat kell követni a fiókok, kihúzható kosarak és egységek, illetve minden olyan rész esetében, amelyek nincsenek ellátva lágyan záródó mechanizmussal. Ügyeljen a forró edények és serpenyők vagy más forró eszközök használatakor, amelyek helyrehozhatatlanul károsíthatják a konyhát.

**Munkalapok:** a munkalapot nem úgy tervezték, hogy elbírnjon túlzott súlyokat, vagy hogy vágószerszámokat használjon rajta. Különböző tárgyak mozgatásakor ne húzza őket; ennek a tanácsnak a figyelmen kívül hagyása vágásokat vagy karcolásokat okozhat, amelyeket nem lehet helyreállítani. Ügyeljen arra, hogy a diffúziós védelmet a munkalap alsó oldalára (a mosogatógép fölé) szerelje fel, hogy extra védelmet nyújtson a nedvesség ellen. Ne használja a munkalapot forró edények tárolására, vagy általában kerülje a munkalap közvetlen érintkezését bármely magas hőmérsékletű elemmel. A főzőlap használatakor ügyeljen az edény méretére az adott főzőzónán; a nem megfelelő méret a magas hőmérséklet terjedését eredményezheti azokon az elemeken, amelyek nem alkalmasak annak ellenálló képességére (maga a munkalap vagy az állvány). Kerülje a víz bármilyen típusú beszivárgását vagy stagnálását. Hasonlóképpen kerülje a hosszan tartó gőzforrásoknak való kitétséget (például ne hagyja nyitva a mosogatógép ajtaját).

### Javaslatok a mosogatógép használatához

Ha a konyhája mosogatógéppel van felszerelve, célszerű ügyelni arra, hogy a mosogatógép befejeztével (általában hangjelzés jelzi) ne nyissa ki azonnal a mosogatógép ajtaját. Várjon legalább 30 percet, amíg a mosás során keletkező gőz lecsapódik a mosótartályban. A mosogatógép ajtajának azonnali kinyitása, amint a mosási ciklus befejeződött, a gőz kiszivárgását idézi elő, amely szétterjed a konyhai környezetbe, ami idővel a fa felduzzadását okozhatja, annak normál felszívódási jellemzői miatt. Mindemellett a mosogatógép ajtajának zárva hagyása lehetővé teszi a mosogatás hőjének és a mosogatógépben jelenlévő gőznek a kombinációját, hogy az edények száradása a lehető legjobb módon menjen végbe.





### Javaslatok az elszívó használatához

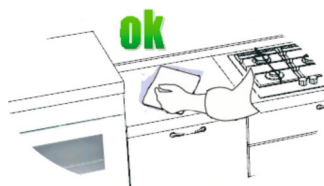
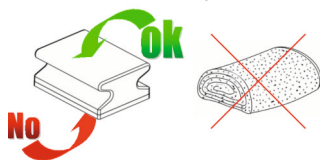
Mindig használjon fedőt a hő visszatartásához és a főzési idő csökkentéséhez. Ajánlott a készüléket működtetni a főzés előtt. Javasoljuk, hogy a főzés befejezése után 15 percig hagyja működni a készüléket, hogy teljesen eltüntesse a főzés során keletkező gőzöket és szagokat.

Amikor a készüléket nem használja, kapcsolja ki.

## Tisztítás

### Általános tisztítási javaslatok

A konyhát puha, vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa. Ne használjon súroló szivacsot vagy tisztítószert. Továbbá ne használjon maró hatású anyagokat (aceton, ammónia, fehérítő, marószóda stb.), amelyek károsíthatják a konyhát. Minden tisztítás után győződjön meg arról, hogy a konyhai elemeket megszáritotta, hogy elkerülje a víz állását és a vízkőfoltok képződését.



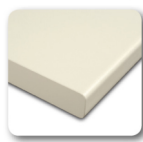
- Szerkezet: vízzel vagy semleges tisztítószerrel megnedvesített puha ruhával tisztítsa. Ne hagyjon vizet vagy tisztítószer maradványokat.



- Laminált előlapok: használjon mikroszálás kendőt vagy puha, vízzel vagy semleges tisztítószerrel megnedvesített rongyot. Két rész víz és egy rész alkohol keveréke is használható. Ne használjon súroló tisztítószert. A vízkő eltávolításához használjon gyenge savakat (10-15%) tartalmazó termékeket. Alternatív megoldásként használhat meleg vízzel vagy kevés ecettel megnedvesített ruhát. Minden tisztítás után azonnal szárítsa fel a felhasznált termékek különféle maradványait.



- Csiszolt lakkozott előlapok, UV és PVC: mikroszálás törülköndőt vagy puha, vízzel vagy semleges tisztítószerrel megnedvesített rongyot használjon. Semmi esetre se használjon súroló hatású tisztítószereket. Minden egyes tisztítás után szárítsa fel a használt termék maradványait.



- Munkalap: használjon puha, nedves törülköndőt vagy mikroszálás rongyot. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon puha szivacsokat semleges vagy üveg tisztítószerrel. A vízkőfoltok eltávolításához használjon langyos vizet vagy kevés ecetet, enyhén savas mosószert a legmakacsabb foltok eltávolítására. A tisztítás után szárítsa fel az összes felületet. Ne használjon súroló szivacsot vagy tisztítószert.

## Käyttö ja huolto

Oikeaoppisen huollon, käytön ja puhdistuksen avulla voit nauttia takuusta ja varmistaa, että tuotteen ominaisuudet säilyvät takuukautta pidempään.

### Yleiset suositukset

Tuuleta keittiö käytön aikana: savu tai höyry saattaa vahingoittaa huonekalua (rakennetta ja etuosaa). Oikeaoppisen kosteustason takaamiseksi tuuletuslaite tulee puhdistaa ja ylläpitää toimittajan käyttöoppaan mukaan. Jos päätät säilyttää syövyttäviä ainesosia (ammoniakki, kaustinen sooda jne.), varmista, että astiat on suljettu tiukasti, jotta ei synny vuotoja tai höyryä, jotka saattavat vahingoittaa keittiötäsi. Pitkä altistuminen suoralle auringonvalolle saattaa muuttaa tuotteen alkuperäistä väriä. Kaikkien liikkuvien osien (ovien, laatikoiden, irrotettavien yksiköiden) oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi älä nojaa niihin tai ota niistä kiinni. Tarkista ettei sisälle ole päässyt vettä, sillä vesi voi vahingoittaa huonekaluja ajan kuluessa.

Oikeaoppista asetusta varten suositellaan painon jakamista tasaisesti eikä seuraavia kuormituksia tule ylittää:

- Perusyksikön hyllyt 25 Kg.
- Seinäyksikön hyllyt 25 Kg.
- Tavallisen sulkumekanismin laatikot 10 Kg.
- Pehmeän sulkumekanismin laatikot 30 Kg.



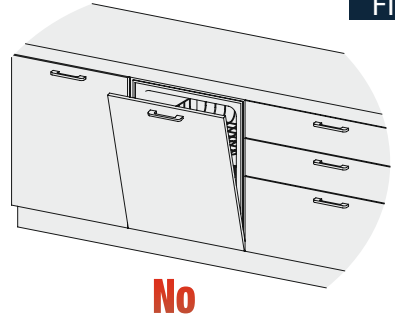
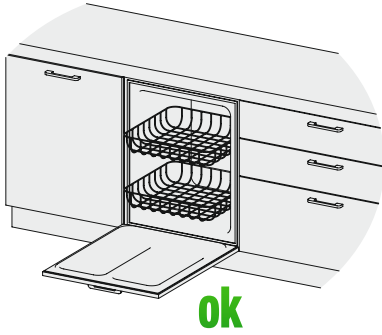
### Oikeaoppinen käyttö

**Ovet:** ovet tulee avata ja sulkea varoen ilman, että niitä pakotetaan aukeamaan luonnollista kulmaa enemmän. Niitä ei saa myöskään paikata kiinni. Samoja ohjeita tulee noudattaa laatikoiden, ulos vedettävien korien ja yksiköiden tai kaikkien sellaisten osien kohdalla, joita ei ole varustettu pehmeällä sulkumekanismeilla. Ole tarkkana käyttäessäsi kuumia kattiloita ja paistinpannuja tai muita kuumia laitteita, jotka saattavat vahingoittaa keittiötäsi peruuttamattomasti.

**Työtasot:** työtasoa ei ole suunniteltu kannattelemaan liiallisia painoja eikä suoraan sen päällä tule leikata mitään. Eri esineitä liikutellessa niitä ei tule vetää: jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena voi olla viiltoja tai naarmuja, joita ei voida korjata. Varmista, että työtason alapuolelle (astianpesukoneen yläpuolelle) on asennettu kosteussuoja lisäsuojaa varten. Älä käytä työtasoa kuumien keittoastioiden säilyttämiseen ja yleisesti ottaen vältä suoraa kosketusta työtason ja erittäin kuumien osien välillä. Keittotasoa käytettäessä kiinnitä huomiota pannun kokoon vastaavalla keittoalueella. Virheellinen koko voi johtaa kuumien lämpötilan leviämisen osille, jotka eivät sovellu niille (työtaso itse tai lista). Kaikkea veden tunkeutumista tai kerääntymistä tulee välttää. Samoin pitkää altistumista höyrynlähteille tulee välttää (esimerkiksi astianpesukoneen ovea ei saa jättää raolleen).

### Astianpesukoneen käytön suositus

Ha a konyhája mosogatógéppel van felszerelve, célszerű üyelní arra, hogy a mosogatógép befejeztével (általában hangjelzés jelzi) ne nyissa ki azonnal a mosogatógép ajtaját. Várjon legalább 30 percet, amíg a mosás során keletkező gőz lecsapódik a mosótartályban. A mosogatógép ajtajának azonnali kinyitása, amint a mosási ciklus befejeződött, a gőz kiszivárgását idézi elő, amely szétterjed a konyhai környezetbe, ami idővel a fa felduzzadását okozhatja, annak normál felszivódási jellemzői miatt. Mindemellett a mosogatógép ajtajának zárva hagyása lehetővé teszi a mosogatógép hőjének és a mosogatógépben jelenlévő gőznek a kombinációját, hogy az edények száradása a lehető legjobb módon menjen végbe.



### Liesituulettimen käytön suositus

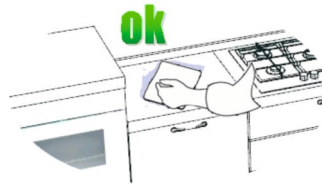
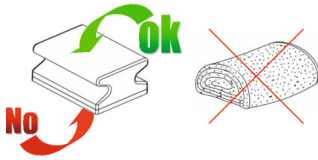
Käytä aina kanttalämmön säilyttämiseksi ja kypsennysajan vähentämiseksi. On suositeltavaa käyttää laitetta ennen kypsennystä. On suositeltavaa pitää laite käynnissä 15 minuutin ajan kypsennyksen päätyttyä kypsennyshöyryjen ja -hajujen poistamiseksi kokonaan.

Jos laitetta ei käytetä, sammuta se.

## Puhdistus

### Yleiset puhdistusta koskevat suositukset

Keittiö tulee puhdistaa puhtaalla liinalla, joka on kostutettu veteen. Älä käytä hankaavia sieniä tai puhdistusaineita. Älä myöskään käytä syövyttäviä aineita (asetoni, ammoniakki, valkaisuaine, kaustinen sooda jne.), jotka saattavat vahingoittaa keittiötäsi. Varmista jokaisen puhdistuksen jälkeen, että olet kuivannut keittiön osat veden kertymisen ja kalkkitahrojen muodostumisen ehkäisemiseksi.



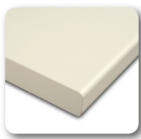
- Rakenne: puhdistu pehmeillä, vedellä kostutetuilla liinoilla tai neutraaleilla puhdistusaineilla. Älä jätä vesi- tai puhdistusainejäämiä.



- Laminaatista valmistetut etuosat: käytä mikrokuituliinaa tai pehmeää liinaa, joka on kostutettu vedellä tai neutraalilla puhdistusaineella. Voit myös käyttää seosta, jossa on kaksi osaa vettä ja yksi osa alkoholia. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Käytä kalkinpoistossa tuotteita, jotka ovat heikosti happamia (10–15 %). Vaihtoehtoisesti voit käyttää liinaa, joka on kostutettu lämpimällä vedellä tai pienellä määrällä etikkaa. Kuivaa käytettyjen tuotteiden eri osat välittömästi jokaisen puhdistuksen jälkeen.



- Harjatut ja lakatut etuosat, UV ja PVC: käytä mikrokuituliinaa tai pehmeää liinaa, joka on kostutettu vedellä tai neutraalilla pesuaineella. Älä käytä missään tapauksessa koskaan hankaavia puhdistusaineita. Kuivaa kaikki jäämät käytetyistä osista jokaisen puhdistuksen jälkeen.



- Työtaso: käytä pehmeää kosteaa liinaa tai mikrokuituliinaa. Poista pinttynyt lika pehmeillä sienillä, joissa on neutraalia tai lasille tarkoitettu puhdistusainetta. Kalkkitahrojen poistamiseksi käytä haaleaa vettä tai pientä määrää etikkaa. Käytä kevyesti happamia pesuaineita pinttyneimpien tahrojen tapauksessa. Kuivaa kaikki pinnat puhdistuksen jälkeen. Älä käytä hankaavia sieniä tai puhdistusaineita.

## Användning och underhåll

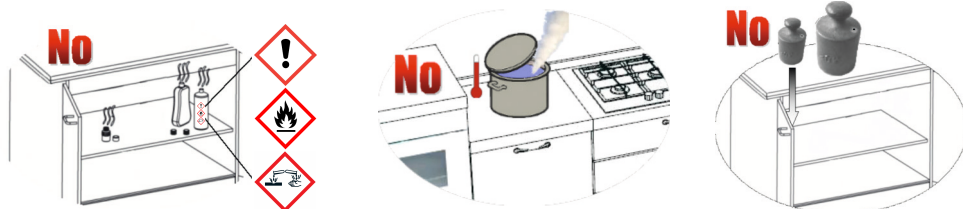
Korrekt underhåll, användning och rengöring gör att du kan dra nytta av garantin och försäkra att produkten bevarar sina egenskaper under en längre period än garantitiden.

### Allmänna rekommendationer

Ventilera köket när det används: kvardröjande rök eller ånga kan skada möblerna (struktur och front). Ventilationsutrustningen måste rengöras och underhållas i enlighet med leverantörens användarguide för att en korrekt fuktighetsnivå ska kunna försäkras. Om du bestämmer dig för att förvara frätande ämnen (ammoniak, kaustiksoda etc.) i köket så måste du se till att behållarna är ordentligt förslutna så att de inte läcker eller förångas, då detta kan skada ditt kök. Lång exponering för direkt solljus kan förändra produktens ursprungliga färg. Bevara korrekta funktioner för de rörliga delarna (luckor, lådor, utdragbara enheter) genom att inte luta dig mot eller hänga på dem. Kontrollera så att det inte finns någon vatteninfiltration, som i långa loppet kan orsaka skador på möblerna.

För en korrekt förvaring rekommenderas det att vikten distribueras jämnt och att man undviker att överskrida följande belastning:

- Basenhetens hyllor 25 kg.
- Väggens hyllor 25 kg.
- Lådor med standardstängning 10 kg.
- Lådor med mjukstängning 30 kg.



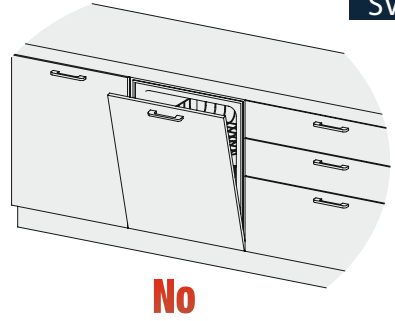
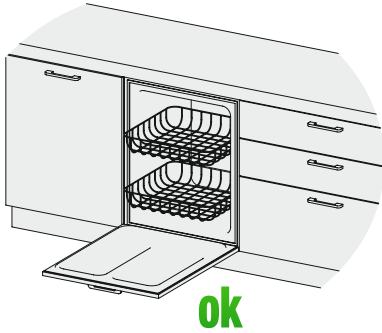
### Korrekt användning

**Luckor:** luckor måste öppnas och stängas mjukt för att undvika att den naturliga öppningsvinkeln överskrids. Luckorna får inte heller smällas igen med kraft. Samma anvisningar måste följas för lådor, utdragbara korgar och enheter i alla de delar som inte är utrustade med mjukstängningsmekanism. Var försiktig när du använder varma grytor och stekpannor eller andra varma enheter som kan orsaka permanenta skador på ditt kök.

**Köksbänkar:** köksbänken är inte utformad för att tåla överdriven vikt eller för att användas som skärbräda. Dra inte objekt över köksbänken när du förflyttar dem. Om detta råd inte följs kan permanenta repor eller hack uppstå. Se till att diffusionsspärren är monterad på undersidan av köksbänken (ovanför diskmaskinen) för att ge ett extra skydd mot fukt. Använd inte köksskivan till att förvara varma kokkärl på och undvik generellt direktkontakt med alla enheter med hög temperatur på köksskivan. När du använder spisen ska du vara uppmärksam så att du använder rätt storlek på grytan på respektive kokzon. Fel storlek kan resultera i att höga temperaturer sprids till enheter som inte är utformade för att tåla dem (själva köksbänken eller bakkantslist). Alla typer av vatteninfiltration eller stillastående vatten måste undvikas. På samma sätt måste man undvika långvarig exponering för ånga (lämna exempelvis inte diskmaskinsluckan på glänt).

### Rekommenderad diskmaskinsanvändning

Om ditt kök är utrustat med en diskmaskin så är det lämpligt att se till att diskmaskinsluckan inte öppnas omedelbart efter att diskcykeln har avslutats (vilket vanligtvis anges av en ljudsignal). Vänta minst 30 minuter så att ångan som genereras i diskmaskinen kondenseras inne i diskmaskinsutrymmet. Om diskmaskinsluckan öppnas direkt efter att diskcykeln har avslutats så läcker ångan ut och sprids i köksmiljön, vilket med tiden kan orsaka att träet, på grund av dess naturliga absorptionsegenskaper, sväller. Om diskmaskinsluckan lämnas stängd gör dessutom kombinationen av den befintliga värmen från disken och ångan i diskmaskinen att diskmaskinen kan slutföra torkningen av disken på bästa möjliga sätt.



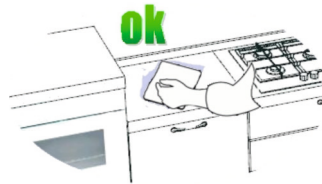
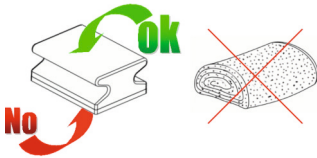
## Rekommenderad användning av köksfläkten

Använd alltid ett lock för att bevara värmen och minska tillagningstiden. Det är lämpligt att slå på apparaten innan matlagningen påbörjas. Vi rekommenderar att apparaten lämnas påslagen under 15 minuter efter att matlagningen har avslutats för att helt eliminera ånga och matos. Stäng av apparaten om den inte används.

## Rengöring

### Allmänna rengöringsrekommendationer

Köket måste rengöras med en mjuk trasa som fuktats med vatten. Använd inga slipande svampar eller rengöringsmedel. Använd dessutom inga frätande ämnen (acetone, ammoniak, blekmedel, kasutiksoda etc.) som skadar ditt kök. Efter varje rengöring ska du se till att du torkar av köksenheter för att undvika stillastående vatten och att det bildas kalkavlagningsfläckar.



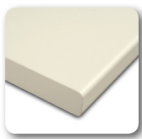
- Struktur: rengör med en mjuk trasa som fuktats med vatten eller neutralt rengöringsmedel. Lämna inga rester av vatten eller rengöringsmedel. etuilla liinoilla tai neutraaleilla puhdistusaineilla. Älä jätä vesi- tai puhdistusainejäämiä.



- Front i laminat: använd en mikrofiberduk eller en mjuk trasa som fuktats med vatten eller ett neutralt rengöringsmedel. Det går även att använda en blandning av två delar vatten och en del alkohol. Använd inte slipande rengöringsmedel. Använd produkter som innehåller svaga syror (10–15 %) för att avlägsna kalkbeläggningar. Alternativt kan du använda en trasa som fuktats med varmt vatten eller lite vinäger. Efter varje rengöring ska du omedelbart torka bort olika rester av produkter som använts.



- Borstade lackade fronter, UV-lack och PVC: använd en mikrofiberduk eller en mjuk trasa som fuktats med vatten eller ett neutralt rengöringsmedel. Använd aldrig slipande rengöringsmedel. Torka alltid bort alla rester av rengöringsmedel efter varje rengöring.



- Köksbänk: använd en mjuk, fuktig trasa eller mikrofiberduk. Använd en mjuk svamp med neutralt rengöringsmedel eller glasrengöringsmedel för att avlägsna envis smuts. Använd ljummet vatten eller lite vinäger för att avlägsna kalkavlagningsfläckar. Använd mildt sura rengöringsmedel för de mest envisa fläckarna. Torka alla ytor efter att du har rengjort dem. Använd inga slipande svampar eller rengöringsmedel.

## Utilisation et entretien

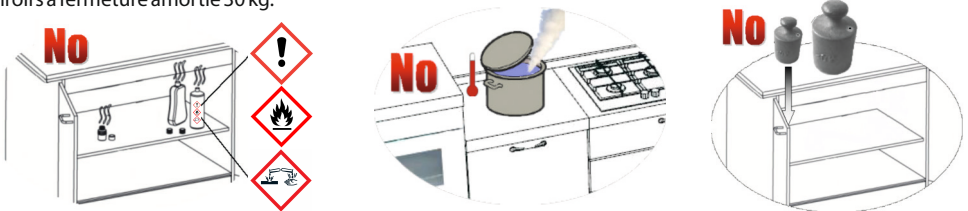
Un entretien correct, une utilisation et un nettoyage adéquats, vous permettent de bénéficier de la garantie et de vous assurer que le produit conservera ses propriétés pendant une période plus longue que la couverture de la garantie.

### Recommandations générales

Aérer la cuisine lors de son utilisation : la persistance de fumée ou de vapeur pourrait endommager le mobilier (structure et façade). Afin d'assurer un niveau d'humidité correct, l'équipement de ventilation doit être nettoyé et entretenu conformément au guide d'utilisation du fournisseur. Si vous décidez de stocker des substances corrosives (ammoniac, soude caustique, etc.), assurez-vous que les récipients sont bien fermés pour éviter les fuites ou la formation de vapeur qui pourraient endommager votre cuisine. Une exposition prolongée à la lumière directe du soleil peut altérer la couleur d'origine du produit. Pour préserver le bon fonctionnement de tous ces éléments mobiles (portes, tiroirs, éléments extractibles) ne pas s'appuyer ni s'y accrocher. Vérifiez les infiltrations d'eau qui, à la longue, peuvent endommager les meubles.

Pour un logement correct, il est recommandé de répartir les poids uniformément, en évitant de dépasser les charges suivantes :

- Étagères de base 25 kg.
- Étagères murales 25 kg.
- Tiroirs à fermeture standard 10 kg.
- Tiroirs à fermeture amortie 30 kg.



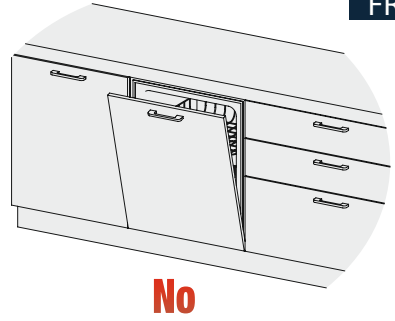
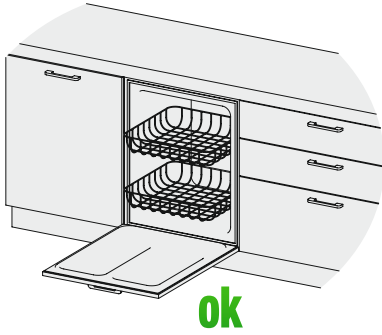
### Utilisation correcte

**Portes :** les portes doivent être ouvertes et fermées en douceur en évitant de forcer au-delà de l'angle d'ouverture naturel et ne doivent pas non plus être claquées. Les mêmes indications doivent être suivies pour les tiroirs, les paniers coulissants et les éléments ou pour toutes les parties qui ne sont pas équipées du mécanisme de fermeture amortie. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des poêles chaudes ou d'autres appareils chauds qui pourraient irrémédiablement endommager votre cuisine.

**Plans de travail :** le plan de travail n'est pas conçu pour supporter des poids excessifs ou pour utiliser des outils de coupe directement dessus. Lorsque vous déplacez divers éléments, ne les faites pas glisser ; le non-respect de cette consigne peut créer des coupures ou des rayures irréparables. Assurez-vous que la barrière de diffusion est montée sous le plan de travail (au-dessus du lave-vaisselle) pour une protection supplémentaire contre l'humidité. N'utilisez pas le plan de travail pour stocker des ustensiles de cuisine chauds ou, de manière général, évitez le contact direct du plan de travail avec tout élément dont la température est élevée. Lors de l'utilisation de la table de cuisson, faites attention à la taille de la casserole sur la zone de cuisson respective ; la mauvaise dimension pourrait provoquer la propagation de températures élevées sur des éléments qui ne sont pas aptes à les supporter (plan de travail lui-même ou dossier). Tout type d'infiltration ou de stagnation d'eau doit être évité. De même, une exposition prolongée à des sources de vapeur doit être évitée (par exemple, ne pas laisser la porte du lave-vaisselle entrouverte).

### Recommandation d'utilisation du lave-vaisselle

Si votre cuisine est équipée d'un lave-vaisselle, il est conseillé de s'assurer qu'une fois le cycle de lavage terminé (généralement signalé par un signal sonore), la porte de ce dernier ne doit pas être ouverte immédiatement. Attendez au moins 30 minutes que la vapeur générée par le lavage se condense à l'intérieur de la cuve de lavage. Une ouverture rapide de la porte du lave-vaisselle dès que le cycle de lavage est terminé, provoque la sortie de la vapeur et sa propagation dans l'environnement de la cuisine, provoquant un gonflement possible au fil du temps en raison de la caractéristique d'absorption normale du bois. De plus, laisser la porte du lave-vaisselle fermée permet de combiner la chaleur du lavage et la vapeur présente dans le lave-vaisselle pour compléter le séchage de la vaisselle de la meilleure façon possible.



### Recommandation d'utilisation de la hotte aspirante

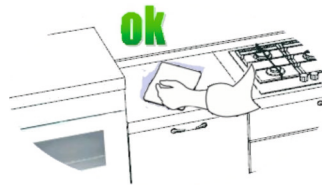
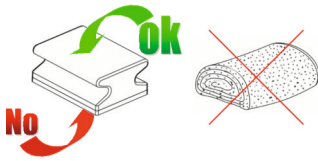
Utilisez toujours un couvercle pour conserver la chaleur et réduire les temps de cuisson. Il est recommandé de faire fonctionner l'appareil avant la cuisson. Il est conseillé de laisser l'appareil en marche pendant 15 minutes après la fin de la cuisson pour éliminer complètement les vapeurs et les odeurs de cuisson.

Si l'appareil n'est pas utilisé, veuillez l'éteindre.

## Nettoyage

### Recommandations générales de nettoyage

La cuisine doit être nettoyée avec un chiffon doux imbibé d'eau. N'utilisez pas d'éponges ni de détergents abrasifs. N'utilisez pas non plus de substances corrosives (acétone, ammoniac, eau de Javel, soude caustique, etc.) qui endommageraient votre cuisine. Après chaque nettoyage, assurez-vous d'avoir séché les éléments de la cuisine pour éviter la stagnation de l'eau et la formation de taches de calcaire.



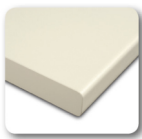
- Structure : nettoyer avec des chiffons doux imbibés d'eau ou de détergents neutres. Ne laissez aucun résidu d'eau ou de détergent.



- Façades en stratifié : utiliser un chiffon en microfibre ou un chiffon doux imbibé d'eau ou d'un détergent neutre. Il est également possible d'utiliser un mélange de deux parties d'eau et d'une partie d'alcool. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Pour le détartrage, utiliser des produits contenant des acides faibles (10-15%). Alternativement, vous pouvez utiliser un chiffon imbibé d'eau tiède ou d'un peu de vinaigre. Après chaque nettoyage, essuyez immédiatement les résidus divers des produits utilisés.



- Façades laquées brossées, UV et PVC : un chiffon microfibre ou un chiffon doux imbibé d'eau ou de détergent neutre doit être utilisé. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs. Après chaque nettoyage, essuyez tout résidu des produits utilisés.



- Plan de travail : utilisez un chiffon doux humidifié ou en microfibre. Pour la saleté tenace, utilisez des éponges douces avec des détergents neutres ou pour vitres. Pour enlever les taches de calcaire, utilisez de l'eau tiède ou un peu de vinaigre, en utilisant des détergents légèrement acides pour les taches les plus tenaces. Après le nettoyage, séchez toutes les surfaces. N'utilisez pas d'éponges ni de nettoyants abrasifs.

## Gebruik en onderhoud

Door correct onderhoud, juist gebruik en reiniging, kunt u gebruik maken van de garantie en bent u er zeker van dat het product zijn eigenschappen zal behouden gedurende een langere periode dan de garantiedekking.

### Algemene aanbevelingen

Ventileer de keuken tijdens het gebruik: het blijven hangen van rook of stoom kan het meubilair (structuur en voorkant) beschadigen. Om een juiste vochtigheidsgraad te garanderen, moet het ventilatiesysteem gereinigd en onderhouden worden volgens de gebruiksaanwijzing van de leverancier. Indien u besluit corrosieve stoffen te bewaren (ammoniak, bijtende soda, enz...) moet u ervoor zorgen dat de verpakkingen goed gesloten zijn om lekken of dampvorming te voorkomen, waardoor uw keuken beschadigd zou kunnen worden. Langdurige blootstelling aan direct zonlicht kan de oorspronkelijke kleur van het product veranderen. Om de goede werking van alle bewegende onderdelen (deuren, laden, uittrekbare delen) te handhaven, dient u er niet op te leunen of u eraan vast te klampen. Controleer of er geen infiltraties van water zijn, die op termijn schade aan het meubilair kunnen veroorzaken.

Voor een correcte plaatsing is het aan te bevelen de gewichten gelijkmatig te verdelen, en daarbij de volgende belastingen niet te overschrijden:

- Planken onderkast 25 Kg.
- Planken bovenkasten 25 Kg.
- Standaard sluitende laden 10 Kg.
- Zacht sluitende laden 30 Kg.



### Correct gebruik

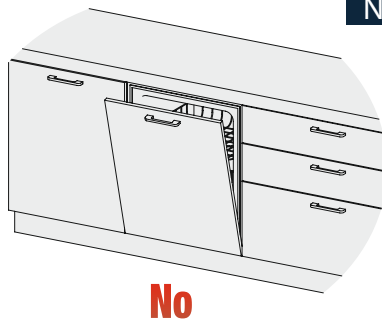
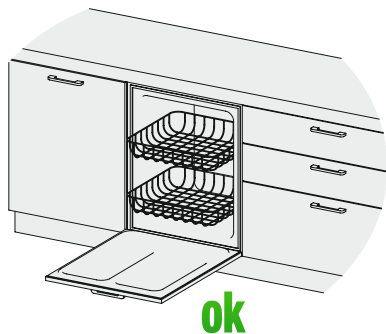
**Deuren:** de deuren moeten zachtjes geopend en gesloten worden, waarbij voorkomen moet worden dat ze verder dan de openingshoek geforceerd worden; ook mogen ze niet dichtgeslagen worden. Dezelfde aanwijzingen moeten gevolgd worden voor laden, uittrekbare manden en kasten of bij alle onderdelen die niet voorzien zijn van een zacht sluitingsmechanisme. Let goed op bij het gebruik van hete potten en pannen of andere hete voorwerpen, die uw keuken onherstelbaar zouden kunnen beschadigen.

**Werkbladen:** het werkblad is niet ontworpen om overmatige gewichten te dragen of om er rechtstreeks snijgereedschap op te gebruiken. Bij het verplaatsen van voorwerpen dient u ze niet te slepen; niet-naleving hiervan kan leiden tot sneden of krassen die niet meer hersteld kunnen worden. Zorg ervoor dat de diffusiebarrière het aan de onderkant van het werkblad (boven de vaatwasmachine) gemonteerd is, voor extra bescherming tegen vocht. Gebruik het werkblad niet voor het neerzetten van heet kookgerei en vermijd in het algemeen direct contact van het werkblad met enig product met een hoge temperatuur. Let bij het gebruik van de kookplaat op de grootte van de pan op de respectieve kookzone; een onjuiste grootte kan leiden tot de verspreiding van hoge temperaturen op elementen die niet geschikt zijn om die te weerstaan (het werkblad zelf of de opstaande rand). Elke vorm van waterinfiltratie of -stagnatie moet worden vermeden. Evenzo moet langdurige blootstelling aan bronnen van stoom vermeden worden (laat bijvoorbeeld de deur van de vaatwasmachine niet op een kier staan).

### Aanbeveling voor het gebruik van de vaatwasmachine

Als uw keuken voorzien is van een vaatwasmachine, is het raadzaam ervoor te zorgen dat, zodra de wascyclus voltooid is (meestal aangegeven door een geluidssignaal), de deur van de vaatwasmachine niet onmiddellijk geopend wordt. Wacht ten minste 30 minuten totdat de stoom die door het wassen is ontstaan, in de wastank is gecondenseerd. Als de deur van de vaatwasser onmiddellijk na het einde van de wascyclus geopend wordt zal de stoom eruit komen en zich door de keukenomgeving verspreiden. Hierdoor kan na verloop van tijd zwelling ontstaan, als gevolg van het normale absorptievermogen van hout. Bovendien zorgt het gesloten houden van de deur van de vaatwasser ervoor dat de combinatie van de warmte van het wassen en de stoom die in de vaatwasser aanwezig is, het drogen van het vaatwerk zo goed mogelijk kan afronden.





### Aanbeveling voor het gebruik van de afzuigkap

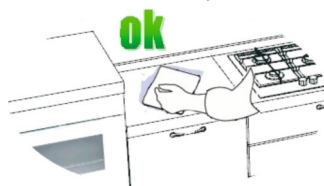
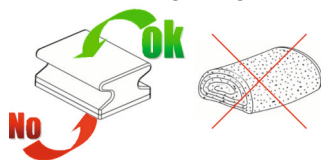
Gebruik altijd een deksel om de warmte vast te houden en de kooktijd te verkorten. Het verdient aanbeveling het toestel vóór het koken in werking te stellen. Geadviseerd wordt het toestel na het beëindigen van het koken nog 15 minuten aan te laten staan om de kookdampen en -geuren volledig te laten verdwijnen.

Als het toestel niet gebruikt wordt, schakel het dan uit.

## Reiniging

### Algemene aanbevelingen voor het schoonmaken

De keuken moet schoongemaakt worden met een zachte, met water bevochtigde doek. Gebruik geen schurende sponzen of schoonmaakmiddelen. Gebruik ook geen bijtende stoffen (aceton, ammoniak, bleekmiddel, bijtende soda, enz.) die uw keuken zouden kunnen beschadigen. Na elke schoonmaakbeurt moet u ervoor zorgen dat u de keukenelementen afgedroogd hebt, om te voorkomen dat er water blijft staan en er kalkvlekken ontstaan.



- Structuur: schoonmaken met zachte doeken die bevochtigd zijn met water of neutrale schoonmaakmiddelen. Laat geen resten van water of schoonmaakmiddel achter.



- Voorkanten van laminaat: gebruik een microvezeldoek of een zachte doek die bevochtigd is met water of een neutraal schoonmaakmiddel. Het is ook mogelijk een mengsel van twee delen water en één deel alcohol te gebruiken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Gebruik voor het verwijderen van kalk producten die zwakke zuren bevatten (10-15%). Als alternatief kunt u een doek gebruiken die bevochtigd is met warm water of een beetje azijn. Droog na elke reiniging onmiddellijk de verschillende resten van de gebruikte producten af.



- Geborstelde gelakte fronten, UV en PVC: gebruik hiervoor een microvezeldoek of een zachte doek die bevochtigd is met water of een neutraal schoonmaakmiddel. Gebruik in geen geval schurende schoonmaakmiddelen. Droog na elke schoonmaakbeurt de resten van de gebruikte producten af.



- Werkblad: gebruik een zachte vochtige doek of microvezeldoek. Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u zachte sponzen met een neutraal of glasreinigingsmiddel. Om kalkvlekken te verwijderen gebruikt u lauw water of een beetje azijn, en voor de hardnekkigste vlekken gebruikt u mild zure schoonmaakmiddelen. Droog na het schoonmaken alle oppervlakken af. Gebruik geen schurende sponzen of schoonmaakmiddelen.

## Betrieb und Wartung

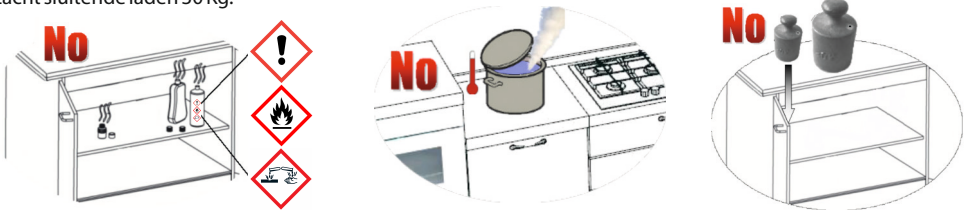
Korrekte Wartung, sachgemäße Verwendung und Reinigung ermöglichen es Ihnen, eventuell die Garantie in Anspruch zu nehmen und sicherzustellen, dass das Produkt seine Eigenschaften über einen längeren Zeitraum beibehält als von der Garantie abgedeckt wird.

### Wichtige Hinweise

Sorgen Sie während des Gebrauchs für eine gute Belüftung: anhaltender Rauch oder Dampf könnte die Möbel (Struktur und Front) beschädigen. Um ein korrektes Feuchtigkeitsniveau zu gewährleisten, muss die Abzugshaube gemäß der Bedienungsanleitung des Herstellers gereinigt und gewartet werden. Sollten Sie ätzende Substanzen (Ammoniak, Natronlauge usw.) lagern, vergewissern Sie sich, dass die Behälter fest verschlossen sind, um ein Auslaufen oder Verdampfen zu vermeiden, was Ihre Küche beschädigen könnte. Längere direkte Sonneneinstrahlung kann die ursprüngliche Farbe des Produkts verändern. Um die korrekte Funktion all dieser beweglichen Elemente (Türen, Schubladen, ausziehbare Einheiten) zu erhalten, stützen Sie sich nicht darauf und klammern Sie sich nicht daran fest. Kontrollieren Sie, ob Wasser eindringt, da dies auf Dauer die Möbel beschädigen kann.

Für eine korrekte Unterbringung wird empfohlen, die Gewichte gleichmäßig zu verteilen und dabei die folgenden Lasten nicht zu überschreiten:

- Planken onderkast 25 Kg.
- Planken bovenkasten 25 Kg.
- Standaard sluitende laden 10 Kg.
- Zacht sluitende laden 30 Kg.



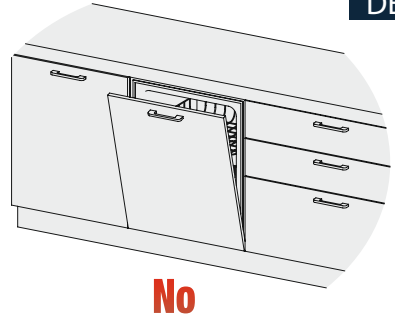
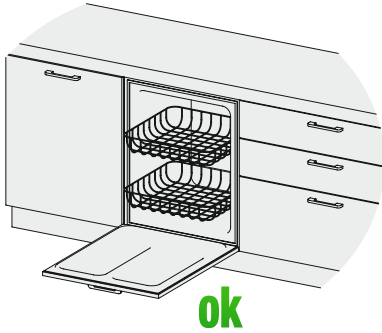
### Ordnungsgemäße Verwendung

**Türen:** Türen müssen sanft geöffnet und geschlossen werden, wobei ein Öffnen über den vorgesehenen Öffnungswinkel hinaus zu vermeiden ist. Darüber hinaus sollten Sie auch nicht zugeschlagen werden. Dies gilt auch für Schubladen, ausziehbare Körbe und Elemente bzw. für alle Teile, die nicht mit Dämpfungsmechanismus ausgestattet sind. Geben Sie acht, wenn Sie heiße Töpfe und Pfannen oder andere heiße Geräte verwenden, da diese Ihre Küche irreparabel beschädigen könnten.

**Arbeitsplatten:** Die Arbeitsplatte ist nicht dafür ausgelegt, übermäßige Gewichte zu tragen oder Schneidwerkzeuge direkt darauf zu verwenden. Wenn Sie verschiedene Elemente verschieben, ziehen Sie sie nicht über die Oberfläche; Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu irreparablen Schnitten oder Kratzern führen. Stellen Sie sicher, dass die Diffusionssperre an der Unterseite der Arbeitsplatte (über der Spülmaschine) angebracht ist, um zusätzlichen Schutz vor Feuchtigkeit zu bieten. Verwenden Sie die Arbeitsplatte nicht als Ablage von heißem Kochgeschirr. Vermeiden Sie im Allgemeinen den direkten Kontakt von heißen Gegenständen mit der Arbeitsplatte. Achten Sie bei der Benutzung des Kochfeldes, dass dieses für die gewählte Topfgröße geeignet ist. Die falsche Größe kann dazu führen, dass sich hohe Temperaturen auf Elemente ausbreiten, die dafür nicht geeignet sind (Arbeitsplatte selbst oder Aufkantung). Jede Art von Wasserinfiltration oder -stagnation ist zu vermeiden. Ebenso ist eine längere Einwirkung von Dampf zu vermeiden (z. B. Spülmaschinentür nicht offen lassen).

### Hinweise zum Gebrauch der Geschirrspülmaschine

Wenn Ihre Küche mit einem Geschirrspüler ausgestattet ist, sollten Sie sicherstellen, dass nach Beendigung des Spülgangs (in der Regel durch ein akustisches Signal angezeigt) die Tür des Geschirrspülers nicht sofort geöffnet wird. Warten Sie mindestens 30 Minuten, damit der beim Waschen entstehende Dampf im Waschtank kondensieren kann. Ein sofortiges Öffnen der Spülmaschinentür, sobald der Spülgang abgeschlossen ist, führt dazu, dass der Dampf entweicht und sich in der Küchenumgebung ausbreitet, was aufgrund der normalen Absorptionseigenschaften von Holz mit der Zeit zu einem möglichen Aufquellen führen kann. Wenn Sie die Tür des Geschirrspülers geschlossen lassen, ermöglicht die Kombination aus der Hitze des Geschirrs und dem im Geschirrspüler vorhandenen Dampf, das Trocknen des Geschirrs auf die bestmögliche Weise abzuschließen.



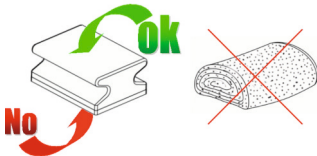
## Hinweise zum Gebrauch der Dunstabzugshaube

Verwenden Sie immer einen Deckel, um die Hitze aufrechtzuerhalten und die Garzeiten zu reduzieren. Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Garen einzuschalten. Es wird empfohlen, das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs noch 15 Minuten lang in Betrieb zu lassen, um Kochdämpfe und -gerüche vollständig zu beseitigen. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, bitte schalten Sie es ab.

## Reinigung

### Allgemeine Hinweise zur Reinigung

Die Küche muss mit einem weichen mit Wasser befeuchtetem Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel. Verwenden Sie außerdem keine ätzenden Substanzen (Aceton, Ammoniak, Bleichmittel, Ätznatron usw.), die Ihre Küche beschädigen würden. Stellen Sie nach jeder Reinigung sicher, dass Sie die Küchenelemente ordnungsgemäß getrocknet haben, um Wasserstagnation und die Bildung von Kalkflecken zu vermeiden.



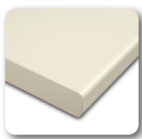
- Struktur: Mit weichen, mit Wasser oder neutralen Reinigungsmitteln angefeuchteten Tüchern reinigen. Hinterlassen Sie keine Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände.



- Laminatfronten: Verwenden Sie ein Mikrofaser Tuch oder ein weiches Tuch, das mit Wasser oder einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Es ist auch möglich, eine Mischung aus zwei Teilen Wasser und einem Teil Alkohol zu verwenden. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger. Verwenden Sie zur Kalkentfernung Produkte mit schwachen Säuren (10-15%). Als Alternative können Sie auch ein mit warmem Wasser oder etwas Essig angefeuchtetes Tuch verwenden. Nach dem Reinigen müssen Sie die verschiedenen Rückstände der verwendeten Produkte trocknen.



- Gebürstete Lackfronten, UV und PVC: Verwenden Sie ein Mikrofaser Tuch oder ein weiches Tuch, das mit Wasser oder einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist. In jedem Fall dürfen Sie niemals scheuernde Reiniger verwenden. Nach jeder Reinigung müssen Sie die Rückstände der verwendeten Produkte trocknen.



- Arbeitsplatte: verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch oder Mikrofaser Tuch. Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen, verwenden Sie weiche Schwämme mit neutralem oder Glasreiniger. Verwenden Sie zum Entfernen von Kalkflecken lauwarmes Wasser oder etwas Essig, bei hartnäckigen Flecken mild säurehaltige Reinigungsmittel. Nach der Reinigung müssen Sie alle Oberflächen trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reiniger.

