

STEIN
KEUKEN

ONDERHOUD

INHOUD

• WERKBLADEN	3
• SILESTONE ARTE COMPOSITET	4
• ARTE KERAMIEK	5
• ARTE GRANIET	6
• ABK RVS	7
• KASTFRONTEN	8
• SPOELBAK	9
• KRAAN	10
• KOELER	11
• VRIEZER	12
• OVEN	13
• KOOKPLATEN	14
• AFZUIGING	15
• VAATWASSER	16

WERKBLADEN

Standaardinformatie werkbladen

Let op!

- Ga nooit op het blad zitten of staan
- Plaats nooit hete pannen (ook niet bij het afgieten) of ovenschalen rechtstreeks op het blad.
- Hak of snijd nooit rechtstreeks op het blad. Gebruik altijd een snijplank
- Het te vroeg openzetten van de vaatwasser kan het product onherstelbaar beschadigen

Dringend advies (Geldt voor Arte werkbladen)

Buiten de hiervoor beschreven reinigingsmiddelen worden er door sommige fabrikanten speciale reinigings- en onderhoudsmiddelen aangeboden. Wij adviseren u dringend deze middelen niet te gebruiken. Omdat Arte Keramiek en Silestone by Arte gesloten materialen zijn, zullen deze middelen niet indringen in het materiaal en op het oppervlak blijven. Vervolgens zullen deze middelen gaan vlekken. Bij gebruik van een niet geadviseerd middel vervalt uw recht op garantie en zullen de eventuele kosten voor reiniging of herstel in rekening worden gebracht.

Na de montage (Geldt voor Arte werkbladen)

- Bij de montage zijn zuurvrije kitten gebruikt. Deze hebben ongeveer 24 uur nodig om uit te harden. Wrijf gedurende deze tijd niet over deze naden
- Verwijder kit- of lijmresten die mogelijk bij de montage op uw blad terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentijn, thinner of een siliconen verwijderaar. Onmiddellijk daarna dient u het blad te reinigen met ruim water en droog te maken
- Indien er nog bouwwerkzaamheden plaatsvinden na plaatsing van het keukenblad, dient u het werkblad zorgvuldig af te dekken. Daarmee voorkomt u schade als gevolg van het oneigenlijk gebruik van het keukenblad en eventueel contact met schadelijke chemische stoffen en cementsluiser

SILESTONE ARTE COMPOSITET

Keukenbladen van Silestone by Arte kunt u schoonhouden met een lauwwarm sopje van Arte Cream of een vergelijkbaar middel (zonder bleekmiddel). U dient dan wel het blad goed na te reinigen met water en vervolgens droog te maken. Het droogmaken is eenvoudiger als u het water vooraf met een kleine volledig kunststof trekker naar de spoelbak wegtrekt.

Hoe gaat u te werk?

1. Schud Arte Cream voor gebruik
2. Maak er een sopje van
3. Breng het op het blad aan met een spons
4. Maak cirkelvormige bewegingen met de spons
5. Reinig het blad na met een vochtige doek met schoon water
6. Ga er met de trekker overheen
7. Droog eventueel na met een droge doek

Tip

Maak de dag na plaatsing het blad eerst grondig schoon met een sopje van Arte Cream en een spons. Goed naspoelen met water en daarna droogmaken met een stukje keukenrol of schone pluisvrije doek.

Extra onderhoud

Donkere tinten kunnen zeker in een matte uitvoering (suède) extra onderhoud vragen. Vanwege de kleurstelling zijn vetvlekken, druppels en vingerafdrukken eerder zichtbaar. Kleine, niet hardnekkige vetvlekjes, zoals bijvoorbeeld vingerafdrukken, kunt u eenvoudig verwijderen door een stukje keukenpapier in te sprayen met een beetje glasreiniger en daarmee over de betreffende plaats wrijven. Kalkvlekken op het blad of rond de kraan kunt u het best verwijderen met een natuurlijke azijn. Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten verwijdert u met een spons of met een kortharige borstel en een sopje van een vloeibaar schuurmiddel, zoals bijvoorbeeld Arte Cream.

Let op!

Alkalische- en andere agressieve middelen kunnen schade aan uw keukenblad veroorzaken. Mochten deze middelen toch op uw keukenblad terecht komen spoel dit dan onmiddellijk na met ruim water. Enkele voorbeelden van deze middelen zijn:

Zoals:

- Kwastenreiniger en verfabijtmiddelen
- Gootsteenontstopper
- Oven- en metaalreinigers
- Aceton

ARTE KERAMIEK

Keukenbladen van Arte Keramiek kunt u schoonhouden met een lauwwarm sopje met Arte Cream of een vergelijkbaar middel (zonder bleekmiddel). U dient dan wel het blad goed na te reinigen met water en vervolgens droog te maken. Het droogmaken is eenvoudiger als u het water vooraf met een kleine volledig kunststof trekker verwijderd.

Hoe gaat u te werk?

1. Schud Arte Cream voor gebruik
2. Maak er een sopje van
3. Breng het op het blad aan met een spons
4. Maak cirkelvormige bewegingen met de spons
5. Reinig het blad na met een vochtige doek met schoon water
6. Ga er met de trekker overheen
7. Droog eventueel na met een droge doek

Tip

Maak de dag na plaatsing het blad eerst grondig schoon met een sopje van Arte Cream en een spons. Goed naspoelen met water en daarna droogmaken met een stukje keukenrol of schone pluisvrije doek.

Extra onderhoud

Donkere tinten kunnen zeker in een matte uitvoering extra onderhoud vragen. Vanwege de kleurstelling zijn vetvlekken, druppels en vingerafdrukken eerder zichtbaar. Kleine, niet hardnekkige vetvlekjes, zoals bijvoorbeeld vingerafdrukken, kunt u eenvoudig verwijderen door een stukje keukenpapier in te sprayen met een beetje glasreiniger en daarmee over de betreffende plaats wrijven. Kalkvlekken op het blad of rond de kraan kunt u het best verwijderen met een natuurlijke azijn. Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten verwijdert u met een spons of met een kortharige borstel en een sopje van een vloeibaar schuurmiddel, zoals bijvoorbeeld Arte Cream.

Let op!

Alkalische- en andere agressieve middelen kunnen schade aan uw keukenblad veroorzaken. Mochten deze middelen toch op uw keukenblad terecht komen spoel dit dan onmiddellijk na met ruim water. Enkele voorbeelden van deze middelen zijn:

Zoals:

- Kwastenreiniger en verfabijtmiddelen
- Gootsteenontstopper
- Oven- en metaalreinigers
- Aceton

ARTE GRANIET

Keukenbladen van Arte Graniet kunt u schoonhouden met zachte huishoudelijke schoonmaakmiddelen, zoals allesreinigers voor het vetvrij maken. Een goed voorbeeld daarvan is Arte Care. Volg de aanwijzingen op de flacon. Behandel het blad altijd minimaal 1x voordat u het in gebruik neemt. Bij gezoete, leather touch en antieke bladen bij voorkeur 2x behandelen voor in gebruik name van het blad. Als een druppel water niet meer als een bolletje op het blad blijft liggen, maar vrijwel direct uitvloeit, is herhaling van de behandeling met Arte Care of een vergelijkbaar product nodig. Bij Belgisch Hardsteen mag u nooit middelen gebruiken die citroen of andere zuren bevatten. Deze zullen het Belgisch Hardsteen onherstelbaar beschadigen.

Ingetrokken vlekken

Indien er ondanks het zorgvuldig onderhoud toch nog vlekken ontstaan (bijvoorbeeld van rode wijn, thee of andere aangekoekte vlekken), kunt u deze het beste behandelen met een ontvetter. Even laten intrekken en vervolgens opnemen met een stukje keukenpapier. Kalkvlekken op het blad of rond de kraan kunt u het beste verwijderen met een natuurlijke azijn.

Belgisch Hardsteen

- Fruitzuren, frisdrank en andere middelen die een chemische reactie veroorzaken met hardsteen zullen het onherstelbaar beschadigen
- In deze steensoort komen naast kleine of grotere fossiele resten, ook witte, zwarte en doorzichtige aders voor
- Het oppervlak kan verspreide en/of geconcentreerde putjes en kloofjes vertonen
- Deze steensoort kent ook kleurvariaties binnen een plaat of zelfs een keukenblad
- U kunt Belgisch Hardsteen het eenvoudigst reinigen en onderhouden met groene zeep (zonder citroen)
- Wilt u het blad donkerder van kleur houden, dan kunt u het regelmatig behandelen met klinkerolie of lijnolie
- Voor een grondige reiniging adviseren wij Marseille zeep, verkrijgbaar bij de drogist

Extra onderhoud

Donkere tinten zullen zeker in een matte uitvoering (leather, antiek of gezoet) extra onderhoud vragen. Bij deze kleuren zullen vetvlekken, druppels en vingerafdrukken eerder zichtbaar zijn. Kleine, niet hardnekkige vetvlekjes, zoals bijvoorbeeld vingerafdrukken kunt u het eenvoudigst verwijderen door een stukje keukenpapier in te sprayen met een beetje blauwe Glassex en daarmee over de betreffende plaats te wrijven.

Let op!

Voor alle Arte Graniet producten geldt dat u onder andere de volgende producten nooit mag gebruiken:

- Krachtige/agressieve reinigingsmiddelen
- Schuurmiddelen en/of schuursponzen
- Vloeibare schuurmiddelen
- Warme of hete vetten
- Middelen die salpeterzuur bevatten
- Zuurhoudende katten of lijmen

ABK RVS

Roestvrijstalen oppervlakken raken in het dagelijks gebruik vervuild of beschadigd. Deze vervuilingen of beschadigingen kunnen de weerstand tegen corrosie verminderen of zelfs corrosie veroorzaken, afhankelijk van de aard van de vervuiling. Vervuiling en beschadigingen zijn niet alleen slecht voor de corrosieweerstand van het materiaal, het uiterlijk van het rvs zal ook worden aangetast.

Bij lichte vervuilingen zoals vette vingers, lichte aanslag en dergelijke

1. Schoonwrijven met een zachte doek en een sopje
2. De wrijfbeweging uitvoeren in de slijprichting van het materiaal
3. Oppervlak inspuiten met rvs-reiniger (zonder schuur- of polijstmiddel!)
4. Even inlaten trekken
5. Uitwrijven met een zachte, droge doek

(Deze behandeling geeft een dunne beschermde laag aan het rvs.)

Bij sterke vervuiling of lichte beschadigingen zoals aanslag of beginselen van corrosie

1. Schoonwrijven met een zachte doek met wat HG-metaalglans
2. De wrijfbeweging uitvoeren in de slijprichting van het materiaal
3. Even inlaten trekken
4. Uitwrijven met een zachte, droge doek

(Deze behandeling geeft een dunne beschermde laag aan het rvs.)

Opmerking

Door bovenstaande methode kan een wijziging in de oppervlaktestructuur van het rvs ontstaan. Het verdient dan ook de aanbeveling dit werk door een vakman te laten uitvoeren.

Let op!

Wat u moet vermijden:

- Chloor
- Wc-eend
- Zilverreiniger
- Muscle
- Cif

KASTFRONTEN

Kunststofoppervlakken, frontpanelen en werkbladen kunnen met de gangbare reinigingsmiddelen worden schoongehouden. Wanneer u lauwwarm water en tevens een dopje allesreiniger of spiritus gebruikt gaat dit het snelst. De houten fronten en andere materialen van echthout kunt u het best met lauwwarm water en een zeemleren lap reinigen. Bij hardnekkige gevallen bijvoorbeeld het verwijderen van vetresten, crème of viltstiftinkt en dergelijke meer is spiritus of terpentijn, verdund met water (1:1) goed geschikt. Meubel politoer of boenwas voor reiniging van echthout wordt door ons niet aanbevolen.

Belangrijk is dat de beschermende transparante lak op echthouten materialen niet door het reinigingsmateriaal beschadigt raakt of oplost. Gebruik in geen geval scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Onze inbouwkeukens zijn onderhoudsvrij. U kunt de levensduur van de keuken echter verlengen, wanneer u intensief gebruikte onderdelen als scharnieren en rollen ca. om de 2 jaar met een druppeltje olie smeert. Voor een perfecte loop van de laden en korven, is het noodzakelijk, de geleiderail schoon te houden. Met name in de rail geraakte vuildeeltjes onmiddellijk met een kwast verwijderen.

Houten fronten

Omdat hout een levend materiaal is, mag het niet worden blootgesteld aan vochtige of droge lucht. Er komt anders beweging in het hout, dat wil zeggen dat het krimpt of uit zet. Verwerkte hout is berekend op de gangbare luchtvochtigheid van 45 tot 70 procent (gemeten met hygrometer). Een te hoge vochtigheid kan via verbetering van de isolatie en door middel van ventilatie worden gereduceerd. Te droge lucht kan bijvoorbeeld door het ophangen van waterdampbakjes aan de verwarming worden bevochtigd.

Omdat hout een natuurlijk product is, treden natuurlijke kleur- en structuur verschillen op. Ook een verschillende lichtinval kan schijnbare optische verschillen in het hout teweegbrengen. Na verloop van jaren kan ook de wisselende inwerking van kunst- en zonlicht kleurveranderingen veroorzaken.

SPOELBAK

De levensduur van een spoelbak is heel gemakkelijk te verlengen met regelmatig onderhoud van de spoelbak. Hiermee wordt voorkomen dat er zich vuil en kalk kan opbouwen in de spoelbak. Dit algemene onderhoud kan eenvoudig gebeuren door het oppervlak van de spoelbak en werkblad te reinigen met een zachte doek, warm water en zeep. Met deze eenvoudige wijze houdt u de spoelbak en werkblad mooi en zuiver.

Krassen

Iets wat onlosmakelijk met roestvrijstalen spoelbakken en werkbladen verbonden is zijn krassen. Krassen ontstaan door het dagelijks gebruik, hier is verder niets tegen te doen. Door de tijd geven al deze kleine gebruikskrassen de spoelbak een mooie uitstraling. Indien er diepere krassen zijn ontstaan verdienen die extra aandacht omdat ze duidelijk afsteken in de spoelbak. Deze diepere krassen zijn het beste te verwijderen met 3M Scotch-Brite of Muscle Staalfix.

Hardnekkige vlekken en roest

Als roestvlekken ontstaan op roestvrijstaal is dit het gevolg van ijzerdeeltjes op het roestvrijstalen oppervlak van de spoelbak. Deze ijzerdeeltjes zorgen voor een oxidatie reactie met het roestvrijstaal tot gevolg. Als de ijzerdeeltjes van het roestvrijstaal zijn verwijderd stopt de oxidatie.

Let op!

Wat moet u vermijden:

- Schoonmaakmiddelen die hypochloride bevatten
- Zilver- of koperpoets
- Op het oppervlak laten liggen van citrus fruit, zout, azijn, mosterd, augurken of uitjes op zuur en mayonaise voor een langere tijd. Deze voedingsmiddelen kunnen putjes en roest veroorzaken.
- Sterke zuren zoals gebitsreinigers, etc.
- Gebruik van staalwol voor reinigen

KRAAN

Het kraanzeefje zal met enige regelmaat ontkalkt moeten worden, dit is eenvoudig zelf te doen. Draai met de hand de metalen huls aan het uiteinde van de uitloop los en leg het zeefje enige tijd in schoonmaakazijn.

Kunt u het eindstuk niet losdraaien, gebruik dan een doekje, keukenpapier of watten gedrenkt in de schoonmaakazijn en wikkel dit om de kraan. Laat dit enige tijd intrekken. Het is ook een mogelijkheid om een bakje met schoonmaakazijn hoger te zetten zodat het kraanzeefje er als het waren inhangt.

KOELER

Maak het apparaat regelmatig schoon met een doek met een oplossing van lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel dat geschikt is voor het reinigen van de binnenkant van een koelkast. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Om de constante en correcte afvoer van het dooiwater te garanderen, dient u de binnenkant van de afvoer in de achterwand van het koelkastcompartiment schoon te maken met behulp van het bijgeleverde gereedschap. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer af voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.

VRIEZER

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet het worden losgekoppeld van de netvoeding. Draai de thermostaatknop in de 0-stand en trek het stroomsnoer uit het wandstopcontact. Gebruik een zachte doek om alle oppervlakken schoon te maken. Schoonmaakmiddelen die schurende deeltjes, zuren of oplosmiddelen bevatten, zijn niet geschikt aangezien ze het oppervlak zullen beschadigen. Maak de binnenzijde van het apparaat schoon met lauw water waaraan u wat azijn toevoegt.

OVEN

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.

Let op!

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.
- Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

KOOKPLATEN

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.

Voor gaskookplaat gebruikers:

Let op: Brander delen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden.

Hardnekkige vlekken op de pandragers en de branderdeksels

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuur pads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Messing wok brander delen

Enkele delen van de wok brander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

AFZUIGING

Vetfilters

In de afzuiger zitten vetfilters. Vetfilters moeten om de 2 maanden gereinigd worden. Dat kan met de hand gedaan worden door de vetfilters in te spuiten met een vetoplosser en daarna af te spoelen met warm/ heet water. Het is ook mogelijk om ze in de vaatwasser op een lage temperatuur en met een kort programma te reinigen. Plaats de vetfilters met de openingen naar beneden in de vaatwasmachine zodat het water eruit kan lopen. Aluminium vetfilters worden door de reinigingsmiddelen in de vaatwasser dof. Dit is normaal en beïnvloedt de werking niet.

Ook het rvs van de unit is te reinigen met een vetoplosser. Spuit wat keukenpapier in met de vetoplosser om vervolgens het rvs er mee afnemen. Daarna kunt u het rvs behandelen met een rvs-reiniger op olie-basis.

VAATWASSER

Let op!

Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.

Vuile filters en verstopte sproeiarmen verminderen de was resultaten. Controleer regelmatig de filters en reinig deze zo nodig. Verwijder het filter en maak dit met de zachte borstel schoon in het warme sopje. Spoel goed na met water en plaats het filter terug.

De binnenkant van de machine reinigen

- Reinig het apparaat zorgvuldig, inclusief de rubberen afdichting van de deur, met een zachte, vochtige doek.
- Als u regelmatig korte programma's gebruikt dan kunnen er vetresten en kalkaanslag achterblijven in het apparaat. Om dit te voorkomen raden we aan minstens 2 keer per maand programma's met een lange duur te gebruiken.
- Om de prestaties van uw apparaat op en top te houden raden we u aan iedere maand een specifiek schoonmaakproduct voor vaatwasmachines te gebruiken. Volg de instructies op de verpakking van de producten zorgvuldig op.



STEIN
KEUKEN

Spegelt 19, 5674 CE Nuenen
www.steinkeuken.nl · info@steinkeuken.nl
040 284 0516