

Pflegeanleitung WSP-dekor™

Fronten

Kunstharz-/ Kunststoff-Fronten (Holz-Nachbildungen)

Alle mit Kunststoff beschichteten Fronten lassen sich problemlos mit einem weichen Tuch und milden haushaltsüblichen Flüssigreinigungsmitteln pflegen. Achten Sie darauf keine scheuernden Reiniger, harten Schwämme oder Bürsten zu verwenden. Säure, Politur, Wachs oder scharfe Putzmittel zerkratzen die Front! Ebenso sind Reiniger, die Lösungsmittel enthalten sowie Dampfreiniger zur Pflege ungeeignet. Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf Kunstharz-Abstellflächen!

Holzfronten (massiv oder furniert)

Holz ist ein Naturprodukt. Durch unterschiedliche Luftfeuchtigkeit arbeitet das Holz. Es dehnt sich aus oder zieht sich zusammen. So können leichte Versätze an Massivholzverbindungen auftreten. Als gewachsener, natürlicher Werkstoff weist Holz Unterschiede in Farbe und Struktur auf, die durch die Oberflächenbehandlung nicht auszugleichen sind. Auch unterschiedliche Beleuchtungen können bei der gleichen Holzoberfläche ein anderes Aussehen bewirken. Diese Unterschiede sind naturbedingt und berechtigen nicht zu Reklamationen.

Durch die mehrfach versiegelte Oberfläche ist die Pflege von Holzoberflächen sehr einfach. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem nebelfeuchten Tuch in Richtung der Holzmaserung. Eventuelle Verschmutzungen können sich so leichter aus der Struktur lösen. Starke Verunreinigungen, z.B. Spritzer aus dem Kochbereich, sofort entfernen und nicht antrocknen lassen. Wichtig: Die Fronten im Anschluss gründlich trockenreiben, damit in den Profilen, Ecken sowie an den Rändern keine Feuchtigkeit zurückbleibt, die zu unschönen Quellschäden führen können. Verwenden Sie keine Polituren oder andere Möbelpflegemittel.

Lack-/ Acryl-/ Hochglanz-Fronten

Zur einfachen Pflege empfiehlt sich ein sauberes, leicht feuchtes Fensterleder, mit dem Sie die Fronten reinigen und im Anschluss daran gleich trockenreiben können. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie Wasser und ein mildes Spülmittel. Testen Sie zuerst den Reiniger an einer nicht sichtbaren Stelle. Alle lackierten Fronten (Feinstruktur, Seidenmatt, Seidenglanz, Hochglanz) und hochglänzenden Acryl-Fronten sollten niemals trocken gereinigt werden. Auch scheuernde Schwämme oder Mikrofasertücher sind ungeeignet, da diese unschöne Kratzer hinterlassen.

Arbeitsplatten

Generell sollten Arbeitsplatten nicht als direkte Schnittfläche oder zum Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen genutzt werden. Auch ist es wichtig, Ihre Arbeitsplatte vor zu großer Hitzeeinwirkung, z.B. durch Toaster, Raclette- oder Tischgrill-Geräte etc. und vor stehendem Wasser zu schützen. Daher größere Wasserrückstände am besten gleich mit einem trockenen Tuch entfernen und heiße bzw. stark erwärmte Küchengeräte auf einem Brett oder Untersetzer ablegen.

Chromstahl-/ Email

Spezielle Chromputzmittel oder ein mildes Putzmittel bringen neuen Glanz. Mit Putzessig oder normalem Essigwasser den Chromstahl reinigen und anschliessend gründlich trockenreiben. Vermeiden Sie Säure und Stahlwolle. Diese zerkratzen die Oberfläche.

Keramik/ Lavastein

Mit leichtem Seifenwasser oder flüssigem Spülmittel lässt sich jeder Schmutz ganz einfach beseitigen. Vorsicht: keine Säure in die Fugen bringen und vor allzu grosser Hitze schützen (heisse Töpfe und Pfannen).

HI-MACS® / Acrylstein

Für die tägliche Pflege reinigen Sie die Arbeitsfläche mit einem feuchten Mikrofaser-Lappen und reiben Sie die Fläche anschliessend trocken. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein paar Spritzer eines sanften Scheuerpulvers (z.B. Potz oder Vif) auf die feuchte Fläche. Reiben Sie die Fläche in kreisenden Bewegungen mit einem Reinigungsschwamm (z.B. Scotch-Brite No Scratch) oder einem weichen Lappen ab und spülen bzw. wischen das Scheuerpulver weg. Anschliessend trocknen Sie die Fläche nach.

Glas

Für die Reinigung des Glases feuchten Sie die Oberfläche mit einem Mikrofaserlappen leicht an. Bringen Sie Crèmereiniger (z.B. Cif) oder Zitronenstein (Jemako) mit einem nicht kratzenden Reinigungsschwamm kreisförmig auf. Lassen Sie das ganze mindestens 2 Minuten einwirken und spülen Sie die Oberfläche mit Wasser gründlich ab, damit alle Putzmittelrückstände entfernt werden. Anschliessend die Glasoberfläche mit einem Trockentuch nachreiben. Bei hartnäckigen Kalkflecken lassen Sie die Oberfläche mit Durgol oder Putzessig einwirken und waschen Sie das Glas mit Wasser nach. Anschliessend reinigen Sie das Glas wie üblich.

Elektro- / Einbauapparate

Vielfalt der Geräte benötigt eine individuelle und produktespezifische Pflege und Wartung. Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme unbedingt die Bedienungs- und Pflegeanleitung des Herstellers. Für die Aussenreinigung der Apparate verwenden Sie ein mildes Seifenwasser.

Glaskeramik

Für die tägliche Reinigung verwenden Sie normales Spülmittel. Normale Verunreinigungen vom Kochen entfernen Sie erst nachdem das Kochfeld ausreichend ausgekühlt ist. Starke Verschmutzungen von Kunststoff, zuckerhaltigen Lebensmitteln, Plastikfolien, etc. möglichst schnell reinigen, da die Gefahr von Einbrennungen besteht, welche die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Weichen Sie den Eingebrennten Schmutz ein oder schaben Sie den Schmutz direkt mit einem Glaskeramikschaaber weg.

Dampfabzug

Bei sehr starker und lange andauernder Dampfeinwirkung kann es im Kantenbereich zu Schäden an den Möbeln kommen. Wir empfehlen dringend, den Dampfabzug zu nutzen. Fettfilter aus Metall oder Schaumstoff 1x pro Monat mit heissem Spülmittel oder im Geschirrspüler waschen. Gewebefilter ca. alle 4 Monate auswechseln, nur Originalfilter verwenden! Bei Dampfabzügen mit Abluftbetrieb, bei denen die Luft ins Freie geführt wird, beachten Sie, dass genügend Frischluft zugeführt wird. In Häusern mit Cheminées kann es vorkommen, dass bei Unterdruck verrusste Luft in den Wohnraum gelangt.

Backofen

Innenreinigung bei normal emailliertem Backrohr mit einem mildem Seifenwasser oder Backofenspray. Bei Backöfen mit katalytischer oder pyrolytischer Selbstreinigung bitte Herstellerhinweise beachten.

Kühlschrank

Den Kühlschrank nur so lange wie nötig öffnen. Lagern Sie das Kühlgut in geschlossenen und luftdichten Gefässen, um die Gerüche zu reduzieren und die Haltbarkeit zu erhöhen. Enteisen Sie den Kühlschrank von Zeit zu Zeit. Tipp: Für das Abtauen eine Schüssel mit heissem Wasser in den offenen Kühlschrank stellen.

Geschirrspüler

Sieb und Filter öfter unter fliessendem Wasser abspülen.
Innenreinigung: mit feuchtem Tuch abreiben.