

Dunstabzugshauben

Edelstahl und Epoxitlack. Pflege durch Abwischen mit einem, in mildem Spülmittel getränkten, weichen Geschirrhandtuch. Tuch gut spülen und nachwischen. Bei Bedarf in gewissen Zeitabständen mit Metallpolish polieren - Nicht kreisförmig, sondern in Schleifrichtung.

Alle Lüftungsanlagen müssen in gewissen Zeitabständen gereinigt werden, da sich Fett- und Staubpartikel an den Gitteröffnungen, Luftschauben und besonders in den Filtern festsetzen. Bei Umluftbetrieb muss der Kohlefilter gelegentlich getauscht werden – je nach Beanspruchung.

Öffnen Sie beim Kochen immer das Küchenfenster, um die optimale Leistung der Dunstabzugshaube und eine geringe Luftfeuchtigkeit zu erzielen.

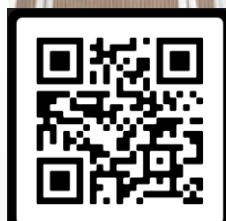
Spülmaschine


Die wichtigste Einstellung ist der Härtegrad des Wassers. Hierfür muss der Härtegrad bekannt sein. Diesen erfragen Sie bei Ihrer Gemeinde oder der örtlichen Wasserversorgung. Überprüfen Sie anhand der Bedienungsanleitung Ihres Geräts, wie der Härtegrad einzustellen ist. Dies ist von Gerät zu Gerät unterschiedlich. Der Hersteller stellt eine Tabelle zur Verfügung, welche Einstellung bei welchem Härtegrad vorzunehmen ist.

Penning Sanitär Handel
GmbH & Co. KG
Bredowstraße 29
22113 Hamburg

Tel: 040-736060 0
info@penning-sanitaer.de
www.penning-sanitaer.de

120 Jahre
**PENNING
SANITÄR**
HAMBURG · BERLIN · FRANKFURT a.M. · LEIPZIG



 english version



appreciate your positive
review on Google

**Produktinformation und
Pflegeanleitung für Ihre neue Küche**

Allgemeine Hinweise

Vorbeugung von Quellschäden durch Wasser:

Von den Korpusseiten und Kanten der Hängeschränke links und rechts vom Kochfeld immer die Feuchtigkeit - entstehend durch aufsteigenden Wasserdampf beim Kochen – schnellstmöglich entfernen.

Immer die Dunstabzugshaube während des Kochvorganges laufen lassen – auch noch 10 min. danach.

Die Unterseiten der Hängeschränke nicht ständigem Wasserdampf durch Wasserkocher, Kaffeemaschine, etc. aussetzen.

Dampfsperre (Hitzeschutzblech) bei Geschirrspüler unterhalb der Arbeitsplatte montieren. Nach Beendigung des Spüldurchganges ein Geschirrhandtuch über die Kante der Arbeitsplatte legen, welches den entweichenden Dampf aus der Geschirrspülmaschine aufnimmt.

Hinweise zu kunststoffbeschichteten Fronten

Das Trägermaterial unserer Kunststoff-Fronten sind dreischichtige Holzspanplatten der Emissionsklasse E1, die beidseitig mit melaminharzgetränkten, formaldehyd- und cadmiumfreien Dekorpapieren beschichtet sind.

Pflegehinweise

Kunststoffbeschichtete Materialien

(Fronten, Schichtstoff-Arbeitsplatten, Korpus-Teile, wie Seiten und Böden) lassen sich problemlos säubern. Bei der Reinigung sollte ein feuchtes (nicht nass), weiches Tuch und je nach Verschmutzungsgrad ein milder Haushaltsreiniger in handwarmem Wasser verwendet werden. (am besten eignet sich Neutralseife). Bitte hier keine Scheuermittel oder Produkte mit Scheuerzusätzen verwenden. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachreiben.

Hochglänzende Fronten

Berücksichtigen Sie bitte, dass hochglänzende und lackierte Fronten nicht trocken gereinigt werden dürfen. Die Verwendung von schleifenden Reinigungshilfen (Mikrofasertücher, Scheuerschwämme etc.) können zu Kratzern führen. Übliche, durch Sonnen- und Halogenlicht erkennbare, feine Kratzspuren sind auf den Hochglanzeffekt zurückzuführen und stellen keinen Oberflächendefekt dar.

Schubladen, Auszüge und Einrichtungsdetails

Nach Reinigung mit einem geeigneten synthetischen Reinigungsmittel, mit feuchtem Lappen nachwischen, um statische Aufladung zu verhindern. Säure, Azeton und dergleichen dürfen nicht verwendet werden, da diese Mittel Kunststoffteile angreifen könnten.

Arbeitsplatten

Die Arbeitsplatten sind mit Hochdruck-Schichtpressstoffplatten (HPL) beschichtet und bedürfen wegen ihrer widerstandsfähigen und hygienisch dichten Oberfläche keiner besonderen Pflege. Sie sind im Allgemeinen leicht zu reinigen. Pflegemittel wie Möbelpolituren sind überflüssig. Bei einer notwendigen Reinigung sind schonende Mittel zu verwenden. Es dürfen keine Mittel mit scheuernden Bestandteilen verwendet werden, da solche Mittel zur Glanzgradänderung und zu Kratzern führen können.

Es dürfen keine heißen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden – feuerfeste Unterlagen verwenden. Wenn die Arbeitsplatte aus mehreren Teilen besteht, sind die Verbindungsfugen der Arbeitsplatten vor Feuchtigkeit zu schützen - keine Wassengeräte, wie Kaffeemaschinen, Wasserkocher etc. darauf platzieren. Geräte, die eine Heizplatte haben, müssen auf einer feuerfesten Unterlage stehen. Wasser – z.B. hinter der Spüle – ist **unverzüglich** wegzuwischen. Das Schneiden mit einem Messer direkt auf der Arbeitsplatte ist unbedingt zu unterlassen (Schneidebretter als Unterlage verwenden).