

RENGJØRING AV FRONTER



Få steder er like mye brukt som et kjøkken og er dermed utsatt for mange ulike flekker, matos og skitt. Dette er som regel en blanding av mat/fett, naturlig fett fra hud/hender, såpe, diverse søl og lignende.

Noen ønsker fronter i høyglans fordi de er lettere å holde rene enn matte fronter, selv om flekkene kanskje synes lettere.

Våre vaskeråd er følgende:

Alle flekker/skitt må vaskes vekk umiddelbart.

Bruk en ren klut som ikke riper eller loer. Vri kluten opp i lunkent vann, noen har best erfaring med kaldt vann. Tørk over med tørr klut umiddelbart etter vask, dette er viktig for å fjerne vann som viser seg som skjolder.

B: vaskemiddel som ikke sliper og er fettløselig kan brukes på flekker.

Litt vaskemiddel i lunkent vann, vask skånsomt med lite vann og tørk over med tørr klut med en gang.

Myk mikrofiberklut kan brukes.

Det er viktig at det ikke "gnikkes" da det kan se ut til at skitt blir vasket utover og ikke vekk. Avhengig av underlaget kan det også skape blanke/matte merker.

Ved bruk av vaskemidler er det viktig at det kan brukes på malte overflater/din type front. (Undersøk hos forhandler/produsent/jernvarehandel etc).

Merk også at en del vaskemidler gjør overflaten verre ved at det blir en hinne med såperester. (F.eks. grønnsåpe).

RÅD OM VENTILASJON



For at du skal få fullt utbytte av din nye kjøkkenventilator, så ønsker vi å dele informasjon om bruk fra en av de fremste leverandørene med deg.

Man får maksimalt os-oppfang ved å:

1. Sørge for tilstrekkelig tilluft via et tilstøtende rom. Enten via lufteventil eller åpent vindu. Ingen luft inn, ingen luft ut! Steng ventiler og vinduer på kjøkkenet.
2. Start kjøkkenavtrekket, gjerne 10-15 minutter før matlagingen begynner, på laveste hastighet.
3. Tilpass hastighet på motor til mengde os. Du vil da oppleve at du sannsynligvis kan kjøre på lavere hastighet, med vesentlig lavere lydnivå. Samtidig bedre os-oppfang.
4. La kjøkkenavtrekket gå på laveste hastighet etter at matlagingen er ferdig. Gjerne 10-15 minutter.
5. Du har et bedre hjem med bedre inneluft.
6. Rengjør fettfilter etter ca. 30 timers bruk.

EKSTRA SKRUER TIL SKUFFEMONTERING



For å gjøre skuffene i 450 og 500 mm dybde mer stabile, har vi besluttet å sende 2 ekstra skruer med i hver skuffeskinne.

Skruene legges i posen med logo/dekkbrikke.

Det er montørens ansvar å montere disse.

Dette skrivet legges i vedlikeholdsmappen som sendes ut med oppvaskbenker.

Endringen gjelder fra 15. November 2018.



Vedlikeholdsråd for kjøkkenfronter, skap og benkeplater

For rengjøring av skap, fronter og benkeplater benytter du en fuktig klut og når det behøves, et mildt oppvaskmiddel eller såpe. Tørk etter med en ren, tørr klut.

Rengjøringsmidler som f.eks. alkohol, tynner og ammoniakk, eller produkter som forårsaker riper, skal ikke benyttes.

Damp fra f.eks. vannkokere og oppvaskmaskin kan i verste fall forårsake skader på kjøkkenfronter og skap. Kjøkkenmaskiner som avgir mye damp, skal derfor ikke plasseres under skapene.

Om du må åpne oppvaskmaskinen får den er ferdig anbefaler vi at du åpner døren helt opp. Skulle fronten eller skapene utsettes for mye vann er det viktig at du omgående tørker av med en tørr klut.

Når du behøver å plassere varme kjeler, stekepanner eller lignende på kjøkkenbenken benyttes gryteunderlag for å unngå skader.

Care instructions for kitchen doors, cabinets and worktops

When cleaning cabinets, doors and worktops, use a damp cloth and mild detergent or soap, if needed. Dry off with a clean dry cloth.

cleaning agents such as alcohol, thinner and ammonia, or products that may cause scratches, must not be used.

Steam from electric kettles and dishwashers can, in the worst cases, cause damage to kitchen doors and cabinets. Kitchen appliances that generate a lot of steam should therefore not be positioned below cabinets.

If you need to open the dishwasher before the cycle is complete, we recommend that you open the door fully. It is important to wipe up any substantial water spills onto doors or cabinets immediately with a dry cloth.

When you need to place hot saucepans, frying pans or similar on your worktop, use a protective pad to prevent damage.