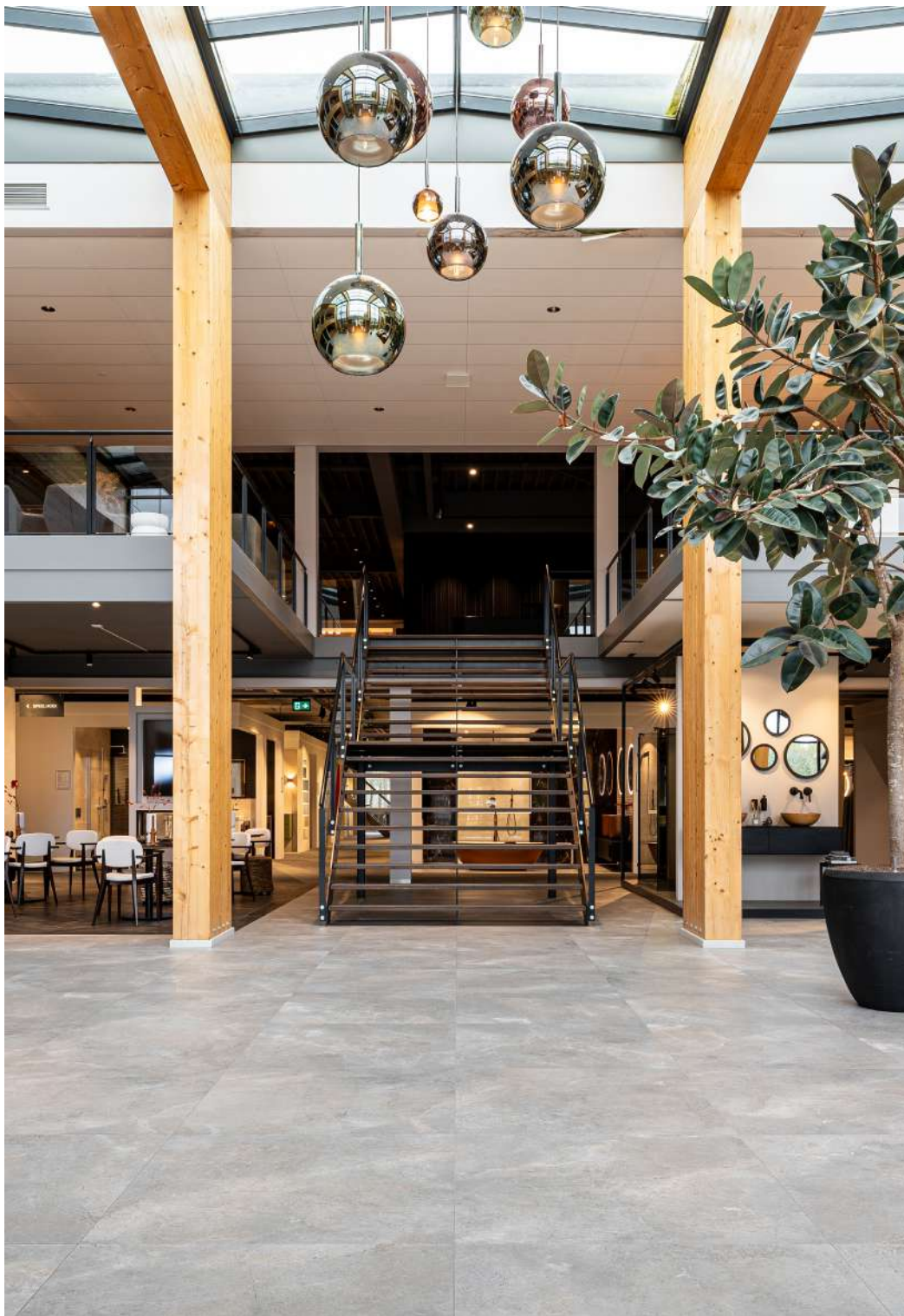




Gebruiksaanwijzing
voor uw keuken

Middelkoop



Beste lezer,

Van harte gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe keuken. Om u persoonlijk te kunnen helpen, streven wij naar maatwerk. Vanaf het moment dat u zich oriënteert op onze website of in onze showroom, tot de levering van uw keuken en zelfs daarna.

Zodoende hebben wij voor u praktische informatie over het gebruik en het onderhoud van uw keuken op een rij gezet. Omdat dit een algemeen document is komt het voor dat u ook informatie aantreft over producten die niet in uw keuken voorkomen.

Mocht u, ondanks de opgenomen adviezen, nog vragen hebben over het onderhoud en gebruik van de keuken, dan vernemen wij dit graag.

“ We willen er altijd zijn voor de klant, ook ná de aankoop van uw keuken. ”

*Hans en
Henk Middeldorp*



Inhoudsopgave

- 5** Drie stappenplan | Schoonmaakadvies
- 6** Matte keukenfronten onderhoudsvoorschrift
- 7** Apparatuur in uw keuken
- 8** Recirculatie afzuigkap of kookplaat
- 9** Schoonmaakadvies werkblad
- 11** Kunststof werkblad
- 12** Composiet werkblad
- 13** Keramiek werkblad
- 14** Natuursteen werkblad
- 15** Roestvrijstalen werkblad
- 16** Massief houten werkblad
- 17** Onderhoudsvoorschrift Gekleurde RVS (PVD) Spoelbak
- 21** Algemene opmerkingen
- 22** Notities om te onthouden



Drie stappenplan *schoonmaakadvies*

Om ervoor te zorgen dat uw keuken er mooi en netjes blijft uitzien, is het belangrijk om deze op de juiste manier te onderhouden.

Daarbij hoort het drie stappenplan:



- 1.** Reinig de keuken met een zachte doek en een sopje met een mild reinigingsmiddel om vuil en vlekken te verwijderen.
- 2.** Herhaal altijd het proces met schoon, warm water om het laatste vuil met het sop te verwijderen.
- 3.** Droog altijd goed na.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuurspons, vezeldoeken of harde borstels. Hiermee veroorzaakt u krassen aan het oppervlak.

Matte keukenfronten *onderhoudsvorschrift*

Hieronder vindt u het extra onderhoudsvorschrift speciaal voor matte keukenfronten:

- Gebruik ons algemeen schoonmaakadvies volgens het drie stappenplan.
- Plaatselijke vlekken op deze fronten zijn gemakkelijk schoon te houden met lauwwarm water en een witte 'wonderspons' (verkrijgbaar bij bijvoorbeeld Kruidvat of de Action).
 - Maak de 'wonderspons' vochtig met schoon, warm water en knijp overtollig water eruit.
 - Wrijf de 'wonderspons' zachtjes over de vlek of het vuil, waarbij je voorzichtig druk uitoefent om te voorkomen dat het oppervlak beschadigd raakt.
 - Herhaal zo nodig de bovenstaande handelingen.
 - Veeg het oppervlak na met een zachte, schone en vochtige doek.
 - Maak vervolgens de deuren droog met een andere zachte doek.
 - Vergeet de onderzijde van de fronten niet.

Gebruik nooit een microvezeldoek.

Apparatuur *in uw keuken*

- Laat de oven met dichte deur afkoelen. Als de ovendeur bij het afkoelen op een kier staat, kunnen de hete dampen de keukenfronten beschadigen.
- Reinig de metalen vetfilters van de wasemkap maandelijks in de vaatwasser.
- Zet de afzuigkap 10 minuten vóór het koken aan en schakel de afzuigkap pas na het eten uit. Zo worden ook de 'gemiste' dampen afgezogen en gereinigd. Of gebruik de 'nalooptestand'.
- Open de deur van een vaatwasser pas als het droogprogramma volledig afgelopen is. Zo komt er zo min mogelijk vochtige damp in de keukenruimte. De deur van de vaatwasser mag nooit op een kier staan bij een beëindigd programma. De nog aanwezige hete vochtige damp kan dan uw keuken en werkblad beschadigen.
- Voor roestvrijstalen oppervlakken van de apparatuur, raden we aan om de speciaal hiervoor te verkrijgen onderhoudsmiddelen te gebruiken.



Recirculatie *afzuigkap of kookplaat*

Om de goede werking van de wasemkap of kookplaat te garanderen, moeten de volgende zaken in acht worden genomen:

- Vervang het geurfilter (koolstoffilter) na het aangegeven signaal of minimaal 1 keer per jaar.



- De kookdampen worden niet naar buiten geblazen. Het kookvocht blijft in de woonruimte.
- Verlaag de luchtvochtigheid van uw woning door dagelijks te luchten. Zet bijvoorbeeld 's morgens een raam een half uur open.
- Zet tijdens het koken het mechanisch afzuigstelsel van de woning op de hoogste stand.

Schoonmaakadvies

werkblad

Het regelmatig reinigen van een werkblad in de keuken is essentieel om bacteriën en schadelijke stoffen te verwijderen, waardoor de voedselveiligheid wordt gewaarborgd. Een schoon werkblad bevordert bovendien een gezonde kookomgeving.

- Reinig het werkblad dagelijks volgens het 3 stappenplan (pagina 5).
- Agressieve reinigingsmiddelen, schuursponzen of schuurmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. *Wist u dat ontkalker, ontstopper of ovenreiniger zeer agressieve middelen zijn?*
- Gebruik altijd onderzetters om te voorkomen dat het werkblad beschadigd raakt door te hete pannen.

- Gebruik snijplanken om te voorkomen dat het werkblad bekrast raakt door messen of ander scherp gereedschap.
- Verwijder gemorste vloeistoffen onmiddellijk met een droge doek.
- Reinig het werkblad grondig na het bereiden van rauw vlees, gevogelte, vis of andere rauwe ingrediënten om kruisbesmetting te voorkomen.
- Ga niet op het werkblad zitten of staan. Vooral de gebieden rondom de spoelbak en kookplaat zijn breukgevoelig.
- Raadpleeg de instructies van de fabrikant voor specifieke richtlijnen met betrekking tot het onderhoud van uw specifieke type werkblad.





Kunststof werkblad

- Reinig het werkblad dagelijks volgens het 3 stappenplan (pagina 5).
- Voor hardnekkige ingedroogde vlekken kunt u Topcore Cleaner gebruiken. Dit product is op internet te koop.
- Laat de Top Cleaner even inwerken totdat het vuil begint te reageren. Behandel dan de vlekken met een witte 'wonderspons' over een ruim oppervlak. Hiermee voorkomt u verschil in de glansgraad.
- Maak de spons licht vochtig en knijp deze dan uit voor voldoende wrijving. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak het blad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier.
- Let op: bij werkbladen met een diepe structuur blijft er sneller vuil achter in de poriën. Dit vraagt om een intensievere reiniging dan bij gladde oppervlakten.

Composiet werkblad

Het onderhoud van Cosmostone of Silestone (composiet) is identiek. Het regelmatig reinigen en afdrogen van een composiet werkblad in de keuken helpt de duurzaamheid te behouden en verlengt de levensduur van het oppervlak. Bij het werkblad wordt een busje Kemie Clean & Shine geleverd.



Voor een intensieve reiniging doorloopt u het Kemie stappenplan:

- 1.** Kemie Clean & Shine regelmatig en dun aanbrengen. Laat dit 10 minuten inwerken.
- 2.** De vloeistof stevig uitwrijven met een draaiende beweging.
- 3.** Hierna het werkblad 2,5 minuut laten drogen.
- 4.** Nabehandeling is niet nodig.

Keramik *werkblad*

Bij het werkblad wordt een onderhoudsset geleverd. Dit set bevat een cleaner, spons en microvezeldoek.

Voor een intensieve reiniging doorloopt u het Kemie stappenplan:

- 1.** Breng de cleaner aan op de spons en knijp totdat er schuim uitkomt. Poets dit zachtjes met draaiende bewegingen over de vlekken.
- 2.** Behandel dit na met veel water.
- 3.** Wrijf het droog met de microvezeldoek. Eventueel herhalen.



Natuursteen *werkblad*

Het onderhoud van graniet, marmer of kwartsiet is identiek. Bij het werkblad wordt een onderhoudsset geleverd. Dit set bevat een cleaner, spons, microvezeldoek en Kemie Clean & Shine.

Voor een intensieve reiniging doorloopt u het Kemie stappenplan:

- 1.** Breng de cleaner aan op de spons en knijp totdat er schuim uitkomt. Poets dit zachtjes met draaiende bewegingen over de vlekken.
- 2.** Behandel dit na met ruim water.
- 3.** Wrijf het droog met de microvezeldoek. Eventueel herhalen.

Ter nabehandeling kunt u de intensieve reiniging met de aangegeven stappen vervolgen.

- 1.** Breng Clean & Shine gelijkmatig en dun aan en laat dit 10 minuten inwerken.
- 2.** Veeg het af met een zachte doek en laat dit ongeveer 2,5 uur drogen.
- 3.** Neem het af met een warme, vochtige doek en wrijf het droog met een microvezeldoek.



Roestvrijstalen *werkblad*

RVS is een onderhoudsvriendelijk materiaal voor de keuken. Om het blad mooi te houden is een juist gebruik en regelmatige reiniging noodzakelijk. Met onderstaande tips heeft u jarenlang plezier van uw werkblad.

- Reinig het werkblad dagelijks volgens het 3 stappenplan (pagina 5).
- Vlekken (koffie, vet, thee, rode wijn) kunt u behandelen met een RVS Cleaner. Laat de reiniger even intrekken en maak het blad daarna schoon met een licht vochtig doekje of een witte spons. Behandel het na met lauwwarm water en maak het blad helemaal droog.
- Kalkvlekken zijn te verwijderen met schoonmaakazijn. Behandel het na met lauwwarm water en maak het blad helemaal droog.
- Er zijn specifieke reinigings- en onderhoudsmiddelen voor RVS-werkbladen te verkrijgen.

Massief houten *werkblad*

Massief houten werkbladen zijn van hoge kwaliteit en gaan lang mee, maar zoals bij elk ander product is regelmatig onderhoud nodig om ze in goede staat te houden. Deze specifieke voorschriften zijn noodzakelijk om uw werkblad in optimale conditie te houden:



- Volg altijd de instructies van de fabrikant voor het onderhoud van uw werkblad.
- Onderhoudsolie wordt geleverd bij het werkblad. Gebruik een pluisvrije doek of keukenpapier om de olie te verdelen.
- Vóór het eerste gebruik, direct na de montage, brengt u een olielaag aan. Veeg altijd in de richting van de houtnerf.
- Breng in de eerste maand na de montage nog 2-3 lagen aan.
- Behandel het werkblad drie keer per jaar met de olie om het hout te voeden en te beschermen.
- Voorkom direct zonlicht en warmtebronnen, dit kan leiden tot verkleuring, kromtrekken of barsten van het werkblad.

Onderhoudsvoorschrift

Gekleurde RVS (PVD) Spoelbak

Hieronder vind u de belangrijkste adviezen om de PVD-coating van uw gekleurde spoelbak in topconditie te houden:



Dagelijks onderhoud & preventie

- 1. Houd het droog:** Spoel de bak na elk gebruik af en droog deze met een handdoek om kalk- en watervlekken te voorkomen.
- 2. Voorkom krassen:** Gebruik altijd een bodemrek. Hoewel krassen bij normaal gebruik nooit volledig uit te sluiten zijn, helpt een rek de schade te minimaliseren.
- 3. Wekelijkse reiniging:** Reinig de spoelbak één keer per week met warm zeepwater en een zachte doek. Spoel daarna grondig na met koud water.

Vlekken en kalk

- 1. Kalkaanslag:** Gebruik citroensap of azijn om kalkresten te verwijderen. Laat dit een paar minuten inwerken en spoel het daarna weg met water.
- 2. Reinigingsmiddelen:** Gebruik alleen milde middelen en laat deze nooit langer dan 5 minuten op het oppervlak zitten.

Wat u absoluut moet vermijden

- 1. Geen schuurmiddelen:** Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol of harde borstels; deze veroorzaken krassen en kunnen roestvorming uitlokken.
- 2. Geen agressieve chemie:** Vermijd chloorbleekmiddel, ammoniak, gootsteenontstoppers (met zwavel- of zoutzuur) en andere sterke chemicaliën.
- 3. Geen stilstaand water of natte doeken:** Laat geen natte sponzen, vaatdoeken of gietijzeren pannen in de spoelbak liggen, omdat dit tot blijvende vlekken en corrosie leidt.

Bezoek, beleef & geniet
bij Middelkoop Culemborg

Middelkoop

Keukens · Badkamers · Vloeren · Kasten

www.middelkoopculmborg.nl