



# Montage- und Pflegeanleitung

Teil 3  
- die Pflege

**Black** &  
White STYLE

### 1 Reinigungs- und Pflegehinweise

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich.

Zudem halten Sie Ihre Küche in hygienisch einwandfreien Zustand.

#### ■ Fronten mit Kunststoffoberfläche

Kunststoffbeschichtete Fronten lassen sich mit milden, ungefärbten Haushaltsreinigern (keine Scheuermittel) problemlos behandeln.

Die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnen und mit einem weichen sauberen Tuch (keine Mikrofasertücher, Schleifschwämme oder harte Baumwoll- bzw. Kunstgewebetücher) auftragen. Anschließend die Oberfläche sorgfältig trocknen. Sollten sich auf der Oberfläche Lack- oder Klebstoffreste befinden, sind diese wie oben beschrieben zu entfernen.

**Verwenden Sie keine alkohol- bzw. salmiakhaltigen Reiniger, Nitro- und Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis.**

Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können. Bestens geeignet ist flüssige Neutralseife.

#### ■ Hochglanzoberflächen (Fronten & Sichtseiten).

Damit die Oberflächen während des Fertigungsprozesses in unserem Unternehmen sowie bei der Auslieferung keinen Schaden nehmen, werden diese mit einer PE-Schutzfolie überzogen. Diese darf erst im letzten Arbeitsschritt entfernt werden (bei Fronten vor Montage der Griffe).

Nach dem Entfernen der Schutzfolie ist die Oberfläche noch sehr empfindlich und erreicht erst nach einigen Tagen (bis zu einer Woche) ihre vollständige Aushärtung.

Der Aushärtungsprozess kann positiv beeinflusst werden, indem die Fläche mit Sprühpolitur für Möbel eingesprüht und anschließend mit einem weichen sauberen Tuch (keine Mikrofasertücher, Schleifschwämme oder harte Baumwoll- bzw. Kunstgewebetücher) ohne Druck gleichmäßig verteilt wird. Nach kurzer Einwirkdauer (ca. 1 Min.) mit einem frischen weichen Tuch und ohne Druck die Fläche auspolieren, bis die Politurreste entfernt sind. Bis zur Aushärtung empfehlen wir, die noch empfindlichen Oberflächen zu schonen und mechanische Beanspruchungen zu vermeiden. Hierzu gehören auch intensive Reinigungsversuche.

Hochglänzende Oberflächen zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus. Bitte achten Sie bei der Wahl Ihrer Reinigungsmittel darauf, dass es sich nicht um Mikrofasertücher, Schleifschwämme oder harte Baumwoll- bzw. Kunstgewebetücher handelt. Wir empfehlen weiche, handelsübliche Baumwolltücher, die Sie mit einer 1%igen Seifenlösung benetzen. Verwenden Sie keine alkohol- bzw. salmiakhaltigen Reiniger, Nitro- & Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können. Bestens geeignet ist flüssige Neutralseife. Achten Sie zusätzlich darauf, dass das verwendete Tuch absolut schmutzfrei ist und keine Rückstände (z. B. Sand, Staub, Essensrückstände etc.) beinhaltet. Schon kleinste Partikel im Tuch können die Oberfläche beschädigen und werden nicht als Reklamation anerkannt. Des Weiteren sollten stark gefärbte Substanzen und Flüssigkeiten möglichst umgehend wie oben beschrieben von den Hochglanzoberflächen entfernt werden.

### ■ **Arbeitsplatten mit Hochglanzoberflächen.**

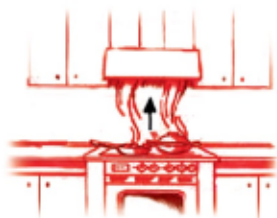
Hochglänzende Dekore sind auf Grund ihrer Oberfläche empfindlicher als matte Dekore. Deshalb stellen sich bei Gebrauch im Allgemeinen schneller leichte Kratzer und Gebrauchsspuren ein. Trotz Schutzfolien und sorgfältigem Umgang in unserem Unternehmen sind diese leichten Kratzer oberflächenbedingt und werden nicht als Reklamation anerkannt. Dies gilt auch dann, wenn diese Kratzer direkt bei der Auslieferung vorhanden sind.

### ■ **Griffe.**

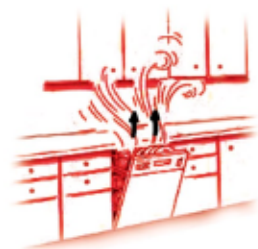
Bitte keine säurehaltigen Reiniger verwenden (z. B. Essig- oder Zitronensäure usw.).

## 2 Tipps zur Nutzung.

Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Küche haben, sollten Sie ein paar wenige aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.



Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug.



Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 min nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Gerät zu kondensieren.



Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und dafür, dass entstehender Dampf nicht an Möbelteilen kondensieren kann.



Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden ein Schneidbrett.



Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb leichte Kratzer entstehen.



Vermeiden Sie überschwappendes Wasser.



Stellen Sie keine heißen Töpfe ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile.



Black And White Style  
Nowina 38  
82-300 Elblag  
POLEN

 +48 55 648 66 60  
 +48 55 648 66 55  
 [bws@bws.com.pl](mailto:bws@bws.com.pl)  
 [www.bws.com.pl](http://www.bws.com.pl)