



RVS WERKBLADEN

GEBRUIKERSHANDLEIDING

ROESTVRIJSTAAL IS HET MEEST STOERE EN DUURZAME MATERIAAL DAT JE VOOR EEN KEUKEN KUNT KIEZEN EN HET BIEDT ALLERLEI PRAKTISCHE VOORDELEN. HET IS ERG HYGIENISCH, EENVOUDIG SCHOON TE MAKEN EN ZEER SOLIDE.

MONTAGE

Het blad is als volgt te monteren

1. Controleer eerst of de onderkasten volkomen vlak en waterpas staan en vul uit waar dat niet het geval is.
2. Ga na of het blad op alle plaatsen voldoende ondersteund wordt, en tref voorzieningen voor delen die niet volledig door de onderkasten gedragen worden (bijvoorbeeld hoeklijnen aan de muur). Vooral bij dunnere rvs werkbladen is die ondersteuning belangrijk.
3. Het dunnere rvs blad moet ook tijdens de plaatsing goed ondersteund worden om doorbuigen te voorkomen.
4. In de draaglaag van niet-massieve uitvoeringen kan geschroefd worden. Het blad moet echter wel waterpas liggen, anders bestaat de kans op schade. Let op de lengte van de schroef, dat deze niet vanaf de onderzijde doordrukt in het blad en schade veroorzaakt.
5. Gebruik voor het afdichten zuurvrije siliconenkit. Verwijder eventuele kitresten direct na montage.
6. Monteert u het blad boven een vaatwasser, oven of magnetron, isoleert u dan aan de onderzijde van het blad met vocht- en warmtewerende folie. Monteer daarna de

met de apparatuur meegeleverde beschermplaat.

Een optimale bescherming is dan gegarandeerd.

7. Zet de achterwand alleen vast tegen een rechte en vlakke muur. Schuif niet met de wand en til hem ook niet over een onbeschermd werkblad.

Houdt u er rekening mee dat rvs een krasgevoelig materiaal is en dat krassen niet meer te verwijderen zijn. Krassen die ontstaan tijdens de plaatsing vallen niet onder de garantie.

Advies

1. Controleert u vóór de montage het gehele blad op kleur, maatvoering en eventuele beschadigingen. Controleer ook de spoelbak op model, hartmaat en eventuele beschadigingen. Mocht u een afwijking ontdekken, plaatst u het betreffende bladdeel dan niet, omdat anders de garantie vervalt. Neem in zo'n geval direct contact op met de leverancier die het blad aan u geleverd heeft.
2. Bescherm het blad tijdens het afmonteren (bijvoorbeeld met een deken) en ga niet op het gestelde blad staan of zitten.



GEBRUIK

Een rvs blad is watervast en duurzaam. Door de onderhoudstips in acht te nemen heeft u langer plezier van uw blad.

1. Hoewel rvs hittebestendig is, zult u altijd onderzetters moeten gebruiken voor pannen die direct van de kookplaat komen. Die kunnen namelijk een temperatuur hebben tussen de 350°C en 400°C. Door de hitte kan de onderlijming van niet-massieve bladen loslaten. Wees ook voorzichtig met hete apparaten.
2. Rvs is redelijk krasgevoelig. Snijd nooit rechtstreeks op het blad, maar werk standaard met snijplanken. Kijk bovendien uit met schuiven en scherpe voorwerpen. Krassen zijn namelijk onherstelbaar. Overigens tasten krassen alleen het uiterlijk van het materiaal aan, niet de kwaliteit.
3. Voorkom langdurig contact met onedele metalen. Deze metalen kunnen zich hechten aan het rvs. Indien deze metalen vervolgens in aanraking komen met water, kunnen zij gaan roesten waardoor het lijkt alsof het rvs roest.

ONDERHOUD WERKBLAD

Om het werkblad lang mooi te houden, adviseren wij het volgende:

1. Voor de dagelijkse reiniging en bij lichte vuilaanhechting volstaat het om het blad af te nemen met veel water en een ontvettende zachte zeep.
2. Plekken kunt u afspoelen met water en behandelen met Inox Care. Deze pasta poetst u uit op het rvs oppervlak waardoor diverse vlekken verdwijnen en het rvs weer gaat stralen. Werk daarbij altijd in de borstelrichting! Inox Care maakt schoon, geeft glans en beschermt materiaal in de keuken. Behandel bij voorkeur het hele werkblad met Inox Care.

Het ontstaan van vlekken op een rvs blad komt door invloeden van buitenaf. Er kunnen vlekken ontstaan door o.a.:

- opgedroogd water
- opgedroogde vloeistoffen
- chemische stoffen
- contact met staaldeeltjes (staalsponsje)

Het onderhoud van het blad en het verwijderen van de vlekken is te herstellen op de volgende manier:

- Neem het blad af met een natte doek, bij voorkeur warm water gebruiken;
- Maak het blad droog met een schone, droge doek;
- Vlekken kunt u wegwerken met behulp van rode scotchbrite en een klein beetje water;
- Gebruik de scotchbrite door kleine ronddraaiende bewegingen te maken met vlakke hand;
- Neem het blad af met een natte doek;
- Maak het blad droog met een schone, droge doek;
- Breng Inox Care aan op een droge doek en wrijf het blad in met dit onderhoudsmiddel;
- Maak het blad droog met een schone, droge doek;
- Voor een goed onderhoud is het verstandig om het blad regelmatig in te wrijven met Inox Care.

De onderhoudsmiddelen Inox Care en scotchbrite zijn verkrijgbaar bij Reginox.

ONDERHOUD SPOELBAK

De spoelbak is naadloos ingelast. Dat is wel zo hygiënisch, omdat er geen voedselresten in de naden kunnen ophopen. Voor het onderhoud adviseren wij:

1. Voor het dagelijkse onderhoud gebruikt u een licht vochtige spons (geen schuurspons) met wat afwasmiddel.

2. Om de glans van de spoelbak langer te behouden, adviseren wij het volgende: behandel de spoelbak (minimaal) 1 maal per maand met Inox Care. Breng het middel aan op een zachte doek of spons, wrijf de spoelbak er goed mee in. Spoel de spoelbak na met warm of koud water.

Tips

1. Hoe vreemd het ook klinkt: het gebruik van roestvrijstaal-reinigers is af te raden. Dezelfde coating die ter bescherming wordt aangebracht, kan namelijk ook vlekken op het oppervlak veroorzaken.
2. Zuren of agressieve stoffen tasten het rvs aan en veroorzaken vlekken, roestpuntjes of kleine gaatjes in de spoelbak. Voorbeelden zijn chloor, gootsteenontstoppingsmiddelen, zilverpoets, gebitsreiniger, HG reiniger, S39 en zoutzuur (oplossingen). Mocht er onverhoopt toch een agressieve stof in de spoelbak terecht zijn gekomen, dan doet u er goed aan deze direct te verwijderen met Inox Care of Cif Cream. Ook dan zult u de plek weer moeten naspoelen met water en de bak moeten droogwrijven. Het is aan te bevelen deze behandeling een aantal keer te herhalen. Naderhand pas schoonmaken blijkt doorgaans zinloos; het rvs is op dat moment vaak al aangetast, waardoor de vlekken zullen blijven terugkeren.
3. Chloor of zoutzuur kunnen beter niet in de gootsteenkast worden bewaard; hun dampen kunnen op het rvs inwerken.
4. Een enkele keer komt het voor dat de spoelbak een soort roestaanslag vertoont. Die aanslag kan worden veroorzaakt door ijzerdeeltjes die uit het waterleidingcircuit in de bak

komen, wat vooral na onderhoud aan de waterleiding of in nieuwbouwwijken nog weleens het geval wil zijn.

Snel en meerdere malen schoonmaken zal de roestaanslag verwijderen en nieuwe aanslag voorkomen.

Roestvrijstaal kan van zichzelf niet roesten. Roestvorming wordt altijd veroorzaakt door invloeden van buitenaf!

GARANTIEVOORWAARDEN

1. De garantie geldt uitsluitend bij fabricagefouten en alleen wanneer het blad volgens de aanwijzingen is gemonteerd en wordt onderhouden. Beschadigingen die ontstaan door fouten vóór of tijdens de montage, door iets anders dan huishoudelijk gebruik of door onoordeelkundig onderhoud, worden niet vergoed.
2. De garantie op het blad(deel) vervalt wanneer het blad is bewerkt.
3. Roestplekken veroorzaakt door invloeden van buitenaf vallen niet onder de garantie.
4. Eventuele klachten kunt u melden bij de leverancier die u het blad geleverd heeft.
5. Garantieclaims kunt u tot vijf jaar na de afleverweek indienen.
6. Als u een garantieclaim indient, maakt u echter geen aanspraak op een vergoeding voor de plaatsing ervan, voor de overlast enz. In geval van een ongegronde claim worden voorrijkosten in rekening gebracht.



STAINLESS-STEEL WORKTOPS

USER MANUAL

STAINLESS STEEL IS THE TOUGHEST AND MOST DURABLE MATERIAL YOU CAN CHOOSE FOR A KITCHEN AND IT OFFERS ALL KINDS OF PRACTICAL BENEFITS. IT IS VERY HYGIENIC, EASY TO CLEAN AND VERY SOLID.

MOUNTING

The top is mounted as follows

1. First check that the base cabinets are perfectly flat and level, adding filler material where necessary.
2. Check that the top is adequately supported in all places, and make provisions for parts that are not fully supported by the base units (e.g. edging strips on walls). Such supports are especially important for thinner stainless-steel worktops.
3. Thinner stainless-steel tops should also be well supported during installation to prevent sagging.
4. Screws may be used in the structural layer of non-solid models. However, the top must be level, otherwise there is a risk of damage. Make sure the screws are not too long, or they risk penetrating the top layer, causing damage.
5. Use acid-free silicone sealant for sealing. Remove any sealant residue immediately after installation.
6. If you are mounting the top above a dishwasher, oven or microwave, insulate the underside of the top with moisture- and heat-resistant film. Then install the protective plate supplied with the equipment. Optimal protection is then guaranteed.
7. Only secure splashbacks to a straight and flat wall. Do not slide the splashback or lift it over an unprotected worktop. Keep in mind that stainless steel is a scratch-sensitive material and scratches cannot be removed. Scratches that occur during installation are not covered by the warranty.

Recommendations

1. Before mounting, check the entire top to ensure the correct colour and dimensions and identify any damage. Also check the sink's model and centre measurement, also checking for any damage. Should you discover any discrepancies or

defects, do not install the affected top part, otherwise the warranty will be void. In such a case, immediately contact the supplier who delivered the top.

2. Protect the top when finishing mounting (e.g. with a blanket) and do not stand or sit on the top during mounting.

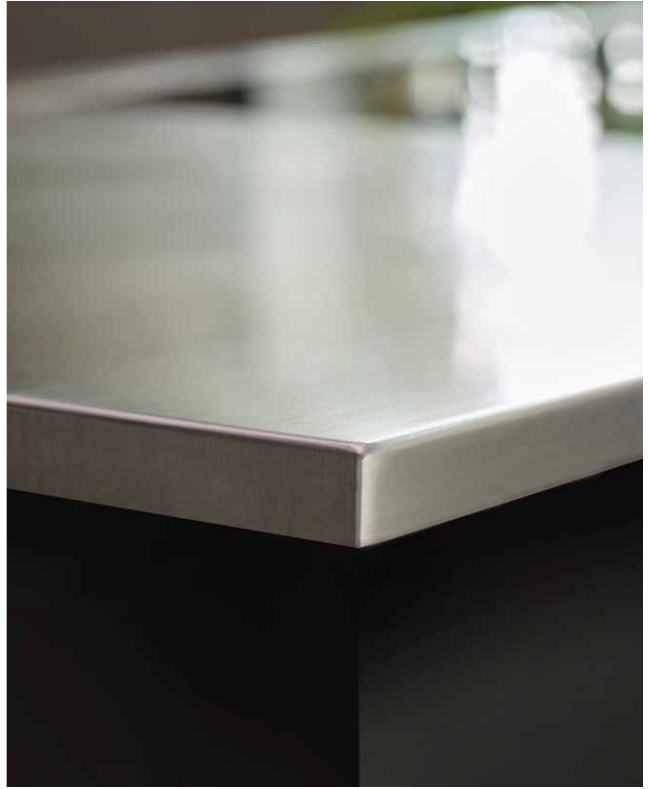
USE

A stainless-steel top is waterproof and durable. Following the maintenance tips to enjoy your top for longer.

1. Although stainless steel is heat-resistant, you will always need to use coasters for pans coming directly off the hob, as they can have temperatures between 350°C and 400°C. Heat can compromise the substrate adhesive of non-solid tops. Also be careful with hot appliances.
2. Stainless steel is fairly easy to scratch. Never use knives directly on the top, but always work with cutting boards. Furthermore, be careful when sliding things and with sharp objects, as scratches are irreparable. Incidentally, scratches only affect the appearance of the material, not its quality.
3. Avoid prolonged contact with base metals. These metals can adhere to the stainless steel. If these metals then come into contact with water, they can rust, making the stainless steel appear to rust.

WORKTOP MAINTENANCE

To keep the worktop in good condition for a long time, we recommend the following:



1. For daily cleaning and in case of light dirt adhesion, simply wipe the top with plenty of water and a mild degreasing soap.
2. Stains can be rinsed with water and treated with Inox Care. Just rub this paste into the stainless steel surface to remove various stains and make the stainless steel shine again. Always work in the direction of the grain when doing this! Inox Care cleans, shines and protects material in your kitchen. Preferably treat the entire worktop with Inox Care.

The appearance of stains on a stainless steel top is due to external influences. Staining can occur due to:

- dried-up water
- dried liquids
- chemical substances
- contact with steel particles (steel sponge)

Worktop maintenance and stain removal can be done in the following way:

- Wipe the top with a wet cloth, preferably using warm water;
- Dry the top with a clean, dry cloth;
- Get rid of stains using red Scotch-Brite and a little water;
- Use the Scotch-Brite by making small circular movements with a flat hand;
- Wipe the top with a wet cloth;
- Dry the top with a clean, dry cloth;

- Apply Inox Care to a dry cloth and rub the top with this care product;
- Dry the top with a clean, dry cloth;
- For effective maintenance, it is a good idea to rub the top regularly with Inox Care.

Inox Care and Scotch-Brite maintenance products are available from Reginox.

SINK MAINTENANCE

The sink is welded in seamlessly. This is hygienic, as no food residues can accumulate in the seams. For maintenance, we recommend:

1. For daily maintenance, use a sponge (not a scouring pad) with some washing-up liquid.
2. To keep the shine of the sink longer, we recommend the following: treat the sink (at least) once a month with Inox Care. Apply the agent to a soft cloth or sponge, then rub it into the sink thoroughly. Rinse the sink with hot or cold water.

Tips

1. Strange as it sounds, using stainless-steel cleaners is not recommended, as the same coating applied for protection can also stain the surface.
2. Acids or aggressive substances attack the stainless steel and cause stains, rust spots or small holes in the sink.

Examples include chlorine, sink unblockers, silver polish, denture cleaner, HG cleaner, S39 and hydrochloric acid (solutions). In the unlikely event that an aggressive substance has got into the sink, you would do well to remove it immediately with Inox Care or Cif Cream Cleaner. Even then, you will have to rinse the spot again with water and rub the sink dry. We recommend you repeat this treatment several times. Cleaning only afterwards usually proves pointless; the stainless steel is often already tarnished by then, so the stains will keep returning.

3. It is better not to keep chlorine or hydrochloric acid in the sink cabinet, as their fumes can act on the stainless steel.
4. Occasionally, the sink may show some sort of rust deposits. This deposit can be caused by iron particles entering the tank from the water main, which is especially common after maintenance on the water supply or in new housing estates. Quick cleaning carried out repeatedly will remove rust deposits and prevent new deposits.

Stainless steel cannot rust by itself. Rusting is always caused by external influences!

WARRANTY CONDITIONS

1. The warranty applies only in the event of manufacturing defects and only if the top is fitted and maintained according to the instructions. Damage caused by errors before or during assembly, by non-domestic use or by improper maintenance will not be reimbursed.
2. The warranty on the top (element) is void if the top is modified.
3. Rust spots caused by external influences are not covered by the warranty.
4. Please report any complaints to the supplier who supplied you with the worktop.
5. Warranty claims may be made up to five years after the week of delivery.
6. However, if you make a warranty claim, you are not claiming compensation for installation, inconvenience, etc. In case of an unwarranted claim, call-out fees shall be charged.

EDELSTAHL ARBEITSPLATTEN

MONTAGE- UND PFLEGEANLEITUNG

EDELSTAHL IST DAS WIDERSTANDSFÄHIGSTE UND HALTBARSTE MATERIAL, DAS SIE FÜR EINE KÜCHE WÄHLEN KÖNNEN, UND ES BIETET ALLE MÖGLICHEN PRAKTISCHEN VORTEILE. ES IST SEHR HYGIENISCH, LEICHT ZU REINIGEN UND SEHR SOLIDE.

MONTAGE

Die Arbeitsplatte wird wie folgt montiert

1. Prüfen Sie zunächst, ob die Unterschränke eben und waagrecht aufgestellt sind und gleichen Sie aus, wo dies nicht der Fall ist.
2. Prüfen Sie, ob die Arbeitsplatte an allen Stellen ausreichend unterstützt ist, und treffen Sie Vorkehrungen für Bereiche, die nicht vollständig von den Unterschränken getragen werden (z. B. Ecken an der Wand). Diese Unterstützung ist besonders wichtig bei dünneren Arbeitsplatten.
3. Dünneren Edelstahlplatten müssen auch während der Montage gut unterstützt werden, um Durchbiegen zu verhindern.
4. In die Unterkonstruktion der gekanteten Arbeitsplatten kann geschraubt werden. Die Arbeitsplatte muss jedoch waagrecht liegen, sonst besteht die Gefahr einer Beschädigung. Achten Sie auf die Länge der Schraube, damit sie nicht von der Unterseite her in den Edelstahl eindringt und Schäden verursacht.

5. Verwenden Sie zum Abdichten säurefreies Silikondichtmittel. Eventuelle Silikonrückstände nach der Montage sofort entfernen.
 6. Wenn Sie die Arbeitsplatte über einer Spülmaschine, einem Backofen oder einer Mikrowelle montieren, müssen Sie die Unterseite der Platte mit einer feuchtigkeits- und hitzebeständigen Folie schützen. Bringen Sie dann die mit dem Gerät mitgelieferte Schutzplatte an. So ist ein optimaler Schutz gewährleistet.
 7. Befestigen Sie Rückwände nur an geraden und ebenen Wänden. Verschieben Sie die Rückwände nicht und heben Sie sie nicht über ungeschützte Arbeitsplatten.
- Bitte beachten Sie, dass Edelstahl ein kratzempfindliches Material ist und Kratzer nicht mehr entfernt werden können. Kratzer, die während der Installation entstanden sind, fallen nicht unter die Garantie.

Hinweis

1. Prüfen Sie vor der Montage die gesamte Platte auf Farbe, Abmessungen und eventuelle Beschädigungen. Überprüfen Sie auch das Spülbecken auf Modell, Position und eventuelle Beschädigungen. Sollten Sie Abweichungen feststellen, bauen Sie den betreffenden Teil der Arbeitsplatte nicht ein, da sonst die Garantie erlischt. Wenden Sie sich in einem solchen Fall sofort an den Lieferanten, der Ihnen die Arbeitsplatte geliefert hat.
2. Schützen Sie die Arbeitsplatte während der Montage (z. B. mit einer Decke) und stellen Sie sich nicht auf die montierte Arbeitsplatte.



NUTZUNG

Eine Arbeitsplatte aus Edelstahl ist wasserfest und langlebig. Wenn Sie die Pflegetipps beachten, werden Sie länger Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben.

1. Obwohl Edelstahl hitzebeständig ist, sollten Sie für Töpfe, die direkt vom Herd kommen, immer Untersetzer verwenden, da diese Töpfe eine Temperatur zwischen 350 °C und 400 °C haben können. Die Hitze kann dazu führen, dass sich die Unterfütterung von nicht-massiven Arbeitsplatten löst. Seien Sie auch mit heißen Geräten vorsichtig.
2. Edelstahl ist recht kratzempfindlich. Schneiden Sie nie direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie immer ein Schneidbrett. Passen Sie außerdem auf mit scharfen Gegenständen und wenn Sie etwas auf der Platte verschieben. Kratzer lassen sich nämlich nicht entfernen. Übrigens beeinträchtigen Kratzer nur das Aussehen des Materials, nicht seine Qualität.
3. Vermeiden Sie längeren Kontakt mit unedlen Metallen. Diese Metalle können an dem Edelstahl haften bleiben. Wenn diese Metalle dann mit Wasser in Berührung kommen, können sie rosten, so dass der Edelstahl zu rosten scheint.

PFLEGE DER ARBEITSPLATTE

Damit die Arbeitsplatte lange schön bleibt, empfehlen wir Folgendes:

1. Für die tägliche Reinigung und bei leichter Verschmutzung wischen Sie die Platte einfach mit reichlich Wasser und einer entfettenden milden Seife ab.
2. Flecken können mit Wasser abgespült und mit Inox Care behandelt werden. Verreiben Sie diese Paste auf der Edelstahloberfläche, um Flecken zu entfernen und den Glanz wiederherzustellen. Arbeiten Sie immer in Bürstrichtung! Inox Care reinigt, gibt Glanz und schützt Materialien in der Küche. Behandeln Sie vorzugsweise die gesamte Arbeitsplatte mit Inox Care.

Das Auftreten von Flecken auf einer Edelstahlplatte ist auf äußere Einflüsse zurückzuführen. Zu Fleckenbildung kommt es u.a. durch:

- angetrocknetes Wasser
- angetrocknete Flüssigkeiten
- chemische Stoffe
- Kontakt mit Stahlpartikeln (Stahlschwamm)

Zur Pflege der Arbeitsplatte und Entfernung von Flecken gehen Sie folgendermaßen vor:

- wischen Sie die Platte mit einem feuchten Tuch, vorzugsweise mit warmem Wasser;
- trocknen Sie die Platte mit einem sauberen, trockenen Tuch;
- Sie können Flecken mit rotem Scotchbrite und ein wenig Wasser entfernen;
- verwenden Sie den Scotchbrite, indem Sie mit der flachen Hand kleine kreisende Bewegungen machen;
- wischen Sie die Platte mit einem feuchten Tuch;
- trocknen Sie die Platte mit einem sauberen, trockenen Tuch;
- geben Sie Inox Care auf ein trockenes Tuch und reiben Sie die Platte mit diesem Pflegemittel ein;
- trocknen Sie die Platte mit einem sauberen, trockenen Tuch;
- für eine gute Pflege ist es ratsam, die Platte regelmäßig mit Inox Care einzureiben.

Die Pflegeprodukte Inox Care und Scotchbrite sind bei Reginox erhältlich.

PFLEGE DES SPÜLBECKENS

Die Spüle ist nahtlos eingeschweißt. Das ist hygienischer, da sich in den Nähten keine Essensreste ansammeln können.

Für die Pflege empfehlen wir:

1. Für die tägliche Pflege verwenden Sie einen Schwamm (keinen Scheuerschwamm) mit etwas Spülmittel.
2. Um den Glanz der Spüle länger zu erhalten, empfehlen wir die Spüle (mindestens) einmal im Monat mit Inox Care zu behandeln. Tragen Sie das Mittel auf ein weiches Tuch oder einen Schwamm auf und reiben Sie das Spülbecken damit gut ein. Spülen Sie anschließend mit warmem oder kaltem Wasser nach.

Tipps

1. So seltsam es klingt, die Verwendung von Edelstahlreinigern wird nicht empfohlen. Denn die gleiche Beschichtung, die zum Schutz aufgetragen wird, kann auch Flecken auf der Oberfläche verursachen.
2. Säuren oder aggressive Substanzen greifen den Edelstahl an und verursachen Flecken, Rostflecken oder kleine Löcher in der Spüle. Dies sind beispielsweise Chlor, Abflussreiniger, Silberpolitur, Gebissreiniger, HG-Reiniger, S39 und Salzsäure(-lösungen). Falls doch eine aggressive

Substanz in die Spüle gelangt, sollten Sie diese sofort mit Inox Care oder Cif Cream entfernen. Selbst dann müssen Sie die Stelle noch einmal mit Wasser abspülen und das Becken trocken reiben. Es wird empfohlen, diese Behandlung mehrmals zu wiederholen. Eine nachträgliche Reinigung ist in der Regel nutzlos; der Edelstahl ist dann oft schon angegriffen, so dass die Flecken immer wieder zurückkehren werden.

3. Chlor oder Salzsäure sollten nicht im Unterschrank aufbewahrt werden, da ihre Dämpfe den Edelstahl angreifen können.
4. Gelegentlich kann das Spülbecken eine Art Rostablagerung aufweisen. Diese Ablagerungen können durch Eisenpartikel verursacht werden, die aus der Wasserleitung in das Spülbecken gelangen, was besonders häufig nach der Wartung der Wasserleitung oder in Neubaugebieten vorkommt. Eine zügige und wiederholte Reinigung wird die Rostablagerungen entfernen und neue Ablagerungen verhindern.

Edelstahl kann nicht von selbst rosten. Rost wird immer durch äußere Einflüsse verursacht!

GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Die Garantie gilt nur für Fabrikationsfehler und nur dann, wenn die Arbeitsplatte gemäß der Anleitung montiert und gepflegt wurde. Schäden, die durch Fehler vor oder während der Montage, durch nicht haushaltsüblichen Gebrauch oder durch unsachgemäße Pflege entstehen, werden nicht erstattet.
2. Die Garantie auf die Arbeitsplatte (oder Teile davon) erlischt, wenn die Platte bearbeitet wurde.
3. Rostflecken, die durch äußere Einflüsse verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
4. Bitte melden Sie etwaige Beschwerden dem Lieferanten, von dem Sie die Platte erhalten haben.
5. Gewährleistungsansprüche können bis zu fünf Jahre nach Lieferung geltend gemacht werden.
6. Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen, haben Sie jedoch keinen Anspruch auf Entschädigung für die Installation, Unannehmlichkeiten usw. Im Falle einer unbegründeten Reklamation werden Anfahrtskosten berechnet.