Einfach und effektiv:

Pflege- und Gebrauchshinweise

Conseils d’entretien et mode d’emploi

Mit diesen Pflegetipps
haben Sie noch länger
Freude an Ihrer
ewe Küche!

Herzlichen Dank, dass Sie sich für eine Küche aus dem Hause ewe entschieden haben. Mit dem Kauf einer Markenküche haben Sie eine gute Wahl getroffen. Denn ewe ist seit Jahrzehnten der Garant für Qualität, Funktion und Design.

Damit Sie möglichst lange Freude mit Ihrer Küche haben, bieten wir Ihnen mit dieser Pflege- und Gebrauchsanleitung einen Ratgeber mit vielen nützlichen Tipps und Hinweisen. Besuchen Sie uns auch im Web: **www.ewe.at**

Frontmaterial	Kunststoff direkt-beschichtet	Hochglanz oder Supermatt, ewe nanoo®	Hochglanz lackiert, colorlackiert oder Struktur-colorlackiert	Holz furniert und/oder massiv, colorlackiert	Glas color-lackiert
Modellbezeichnung:					
Nuova / Nuova-GL	×				
Nuova-H / Nuova-H GL	×				
Sintesa / Sintesa GL	×				
Unita / Unita GL	×				
Concreto / Concreto GL	×				
Cemento / Cemento GL	×				
Dura / Dura GL		×			
ewe nanoo® / ewe nanoo® GL		×			
ewe^{50}-C / ewe^{50}-C GL ewe^{50}-SC / ewe^{50}-SC GL			×		
Nuova-C / Nuova-C GL Nuova-SC / Nuova-SC GL			×		
Colora-C / Colora-C GL Colora-SC / Colora-SC GL			×		
Fero / Fero GL			×		
Lucca / Lucca GL			×		
Legno / Legno GL Legno-MD / Legno-MD GL				×	
Nordic / Nordic GL Nordic-MD / Nordic-MD GL				×	
Nordkamm / Nordkamm GL				×	
Bärenalm				×	
Hirschalm				×	
Keltensteig-C Keltensteig-SC			×		
Reflekto-ALU / Reflekto-ALU GL Reflekto-ABZ / Reflekto-ABZ GL Reflekto-ASC / Reflekto-ASC GL					×

Inhalt

Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise	6
Kunststofffronten	8
Fronten aus Holz	10
Lackierte Fronten, Glasfronten	12
Hochglanz- oder Supermatt-Fronten	14
Arbeitsplatten	16
Wartung und Pflege von Beschlägen	18
Vorratsauszüge	19
Schwenk- und Klappenbeschläge, Reinigung der Schränke	20
Kundenservice	21
Conseils d’entretien et mode d’emploi	22

Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise

Mit dem Kauf einer Küche aus dem Hause ewe haben Sie sich für ein hochwertiges und langlebiges österreichisches Qualitätsprodukt entschieden!

Die Küche ist ein permanent beanspruchtes Möbel und Gebrauchsspuren werden sichtbar. Daher verlangt die Küche wie jedes andere Möbel auch einen pfleglichen Umgang. Um den Wert Ihrer Küche lange zu erhalten, ist es notwendig, die vorliegenden Pflegehinweise zu beachten.

Reinigungsmittel, die Sie generell nicht verwenden sollten: scharfe Flüssigreiniger und scheuernde Putzmittel. Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung aller Oberflächen ungeeignet, egal ob Ihre Küche Kunststoff-, Holz- oder colorlackierte Fronten hat. Dies gilt insbesondere auch für Reinigungsmittel, die Stoffe wie Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung oder Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen, enthalten. Verwenden Sie keinesfalls Microfasertücher oder Dampfreinigungsgeräte!

Bitte beachten Sie unsere Produktempfehlungen von Reinigungsmitteln aus unserem Sortiment (entsprechende Angaben erhalten Sie bei Ihrem Küchenfachhändler). Kombinationen verschiedener Kunststoffoberflächen, welche branchenüblich eingesetzt bzw. kombiniert werden, können (trotz gleicher Farbbezeichnung) Farbabweichungen aufweisen, die jedoch keinen Reklamationsgrund darstellen!

Für die optimale Erhaltung der Küche und eine möglichst lange Lebens- und Nutzungsdauer liegt die Empfehlung für die Raumtemperatur bei 20°C bis 23°C und für die Luftfeuchtigkeit bei 45 - 60 %.

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung, und schalten Sie immer den Dunstabzug ein.

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

Öffnen Sie den Geschirrspüler immer erst etwa 30 Minuten nach Programmende.

Bei frühzeitiger Öffnung treten Hitze und Dampf aus und schädigen trotz Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung langfristig die angrenzenden Fronten, Korpusteile und Kanten sowie die Arbeitsplattenunterseite. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund. Bei Geräten mit Tonsignal zur Anzeige des Betriebsendes das Gerät erst 30 Minuten nach dem Tonsignal (Betriebsende) öffnen.

Benutzen Sie zum Reinigen Ihrer Küche niemals einen Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

Bitte vermeiden Sie unbedingt den Einsatz von Flächendesinfektionsmitteln.

Diese basieren auf verschiedenen Substanzen und Verbindungen auf Alkohol-, Chlor-, Ammonium- und Phenolbasis, die für Küchenmöbeloberflächen nicht geeignet sind und zu irreparablen Schäden an Küchenmöbeln und Oberflächen (u.a. Fronten, Korpusse, Wangen) führen. Mögliche Schadensbilder können Verfärbungen, Glanzgradveränderungen, Aufquellen, Rissbildung oder Materialablösung sein.

Kunststofffronten

Kunststoff-beschichtete Fronten reinigen Sie ganz einfach mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen. Für besonders hartnäckige Flecken wie Klebstoffreste oder dergleichen empfehlen wir unsere ewe Küchenfronten-Reiniger. Einfach auf das mitgelieferte Tuch aufsprühen und die betroffene Fläche mit kreisenden Bewegungen sanft reinigen.

Unsere Reinigungsmittelempfehlung:

- **HOT-MATT** für die Reinigung von matten Küchenfronten
- **HOT-HGLZ** für die Reinigung von glänzenden Küchenfronten

HOT-MATT Reiniger für die Pflege von matten Küchenfronten:

entfernt Öl- und Fett-Verschmutzungen

Säure- und laugenfrei für höchste Materialschonung

Bewahrt das edle und matte Erscheinungsbild

Erhältlich bei Ihrem Küchenfachhändler. Nähere Informationen unter: www.ewe.at

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung, und schalten Sie immer den Dunstabzug ein.

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Kunststofffronten nicht geeignet.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen.

Fronten aus Holz

massiv oder furniert

Holz ist ein natürlicher und lebendiger Werkstoff. Farb- und Strukturunterschiede sowie Verfärbungen durch längere Licht- und Sonneneinstrahlung sind auf diese Natürlichkeit zurückzuführen. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Furnierte oder massive Holzfronten sind im Allgemeinen pflegeleicht, da sie mit hochwertigem Lack oder Pflegeöl versiegelt sind. Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch (Allzweck-Haushaltstuch); am besten entfernen Sie Verschmutzungen, wenn Sie immer in Holzfaserrichtung wischen – das säubert die Poren.

Vermeiden Sie Feuchtigkeitsrückstände in den Profilen, Ecken und Rändern und wischen Sie nach dem Reinigen mit einem weichen, trockenen Tuch nach. Aufgrund seiner Lebendigkeit kommt Holz bei extrem feuchter oder trockener Luft in Bewegung, d.h. trotz des sorgsam aufgetragenen Lacks oder Pflegeöls quillt oder schwindet es. Sorgen Sie für ein ausgewogenes Raumklima.
Unsere Empfehlung für die Pflege geölter Oberflächen: Legno Pflegeöl

Abweichungen vom für Massivholz-Rahmenfronten idealen Raumklima (45 % – 60 % Luftfeuchtigkeit) können Veränderungen bei den Friesen hervorrufen (schwinden/quillen)! Ggf. auf Brüstungen (Stoßfuge zwischen Längs- und Querfries) und Kanten auftretende Risse und Unebenheiten können deshalb nicht als Reklamationsgrund angesehen werden!

Die Vorderseiten der Fronten sind mit einer Schutzfolie versehen. Diese muss zeitnah, spätestens jedoch vier Monate nach Lieferung durch ewe, vollständig entfernt werden.

Möbelpolituren sind für die Reinigung von Holzfronten nicht geeignet.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen.

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und schalten Sie immer den Dunstabzug ein.

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

Sorgen Sie für ein ausgewogenes Raumklima mit einer Luftfeuchtigkeit zwischen 45 % und 60 %.

Legno Pflegeöl für die Pflege von geölten Echtholzoberflächen

Lackierte Fronten

Colorlack und Hochglanz lackiert und Struktur-Colorlack

Die Oberflächen von Lackfronten werden sorgfältig und in mehreren Arbeitsschritten mit hochwertigen Wasserlacken versehen.

Bei diesen Lacksystemen wird ein wesentlicher Teil der organischen Lösemittel durch Wasser ersetzt.
Die Lackierung sorgt für eine widerstandsfähige und strapazierfähige Oberfläche.
Dennoch müssen Lackoberflächen mit besonderer Sorgfalt gepflegt und gereinigt werden. Verwenden Sie dafür am besten handwarmes Wasser, etwas Spülmittel und ein weiches Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen sollten sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen.
Für besonders hartnäckige Flecken wie Klebstoffreste oder Ähnliches empfehlen wir unseren ewe Küchenfronten-Reiniger. Einfach auf das mitgelieferte Tuch aufsprühen und die betroffene Fläche mit kreisenden Bewegungen sanft reinigen.
Abplatzungen an lackierten Flächen, die durch Stoßbeanspruchungen entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Bei der Oberflächenbehandlung setzt ewe auf Wasserlacke mit einem geringen Anteil an organischen Lösemitteln.
Die Vorderseiten der Fronten sind mit einer Schutzfolie versehen. Diese muss zeitnah, spätestens jedoch vier Monate nach Lieferung durch ewe, vollständig entfernt werden.

Unsere Reinigungsmittelempfehlung:

- **HOT-MATT** für die Reinigung von matten Küchenfronten
- **HOT-HGLZ** für die Reinigung von glänzenden Küchenfronten

Glasfronten

Satiniert und colorlackiert und Stopsol grau

Die Oberflächen von satinierten Glasfronten bestehen aus hochwertigen Echtsatinierungen (keine Lacke oder Folien), die sich durch eine dauerhafte und widerstandsfähige Oberfläche auszeichnen.

Grundsätzlich ist eine Reinigung mit jedem Fensterreinigungsmittel möglich, das frei von Essigsäure ist. Reiniger mit nachfettenden Inhaltsstoffen dürfen keinesfalls verwendet werden, da dies zu einer Fleckenbildung in der Satinierung führen kann, die sehr schwer entfernbar ist.

Die Innenseiten von colorlackierten Glasfronten müssen gleich wie Lackfronten gereinigt werden. Am besten erfolgt die Reinigung mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen.

Für besonders hartnäckige Flecken wie Klebstoffreste oder dergleichen empfehlen wir Ihnen unseren ewe Küchenfronten-Reiniger **HOT-MATT**. Einfach auf das mitgelieferte Tuch aufsprühen und die betroffene Fläche mit kreisenden Bewegungen sanft reinigen. Abplatzungen an lackierten Flächen, die durch Stoßbeanspruchungen entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung, und schalten Sie immer den Dunstabzug ein.

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellungsschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Kunststofffronten nicht geeignet.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen.

HOT-HGLZ Reiniger für die Reinigung von lackierten oder beschichteten Hochglanzfronten:

entfernt Öl- und Fett-Verschmutzungen

höchste Materialschonung

Anti-Fingerprint-Effekt

Erhältlich bei Ihrem Küchenfachhändler. Nähere Informationen unter: www.ewe.at

Hochglanz- oder Supermatt-Fronten

Produktmerkmale:
Diese Fronten bestehen aus einem synthetischen, thermoplastischen Kunststoff (Acryl), optional mit Hochglanz- oder Supermatt-Oberfläche. Oberflächenschutz (bei Verarbeitung und Montage) durch PE-Schutzfolie mit spezieller Haftschicht.

Oberflächeneigenschaften Hochglanz:
Farbe, Farbkonstanz, hoher Glanzgrad und Tiefenwirkung sind ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Hochglanz-Oberfläche.

Oberflächeneigenschaften Supermatt:
Die Haupteigenschaften der Supermatt-Oberfläche sind Farbbeständigkeit, der Abperleffekt, die Reinigungsfreundlichkeit und dass Fingerabdrücke kaum Spuren hinterlassen.

Fronten aus Hochglanz- oder Supermatt-Oberflächen sind optimal widerstandsfähig gegen Kratzer und Scheuern und besitzen eine hohe Lichtbeständigkeit.

Pflege nach der Montage:
Hochglanz- oder Supermatt-Oberflächen werden bei der Verarbeitung und Montage durch eine selbsthaftende Schutzfolie geschützt, welche erst nach erfolgter Küchenmontage beim Endverbraucher abgezogen wird. Da die Oberfläche bereits final ausgehärtet ist, ist sie nach dem Entfernen der Schutzfolie sofort einsetzbar, dh. es ist keine Nachbehandlung durch zusätzliches Polieren mehr erforderlich.

Pflegeanleitung:
Zum Reinigen von Hochglanz- oder Supermatt-Oberflächen verwenden Sie **HOT-HGLZ** oder **HOT-MATT** oder am einfachsten handwarmes Wasser, etwas Spülmittel und ein weiches Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Die Verwendung von reibend und schleifend wirkenden Reinigungsmitteln sowie von Scheuermitteln kann zu Schäden führen und ist zu vermeiden. Die Oberfläche ist zwar gegen viele Chemikalien beständig, im Zweifelsfall sind jedoch Eignung und Verträglichkeit anhand einer Musterfläche zu prüfen.

Unsere Reinigungsmittelempfehlung:

- **HOT-MATT** für die Reinigung von matten Küchenfronten
- **HOT-HGLZ** für die Reinigung von glänzenden Küchenfronten

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und schalten Sie immer den Dunstabzug ein.

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Kunststofffronten nicht geeignet.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen.

Zur weiteren Pflege von Hochglanz-Oberflächen:
Pflegepolitur UG-POLISH für die Pflege und Versiegelung von Hochglanz-Oberflächen inkl. Poliertuch

Erhältlich bei Ihrem Küchenfachhändler. Nähere Informationen unter: www.ewe.at

Arbeitsplatten

Alle unsere Arbeitsplattenoberflächen entsprechen den Richtlinien für den Gebrauch von Küchenarbeitsplatten.

Arbeitsplatten unterliegen funktionsbedingt der höchsten Beanspruchung in der Küche. Die Vorderkanten der Arbeitsplatten werden am meisten strapaziert. Dieser zwangsläufige Abrieb ist kein Qualitätsmangel. Auf einer dunklen, einfärbigen Arbeitsplatte sind Fingerabdrücke und Gebrauchsspuren der Küchenarbeit sichtbarer als auf einer mehrfärbigen Arbeitsplatte. Dieser Umstand ist kein Reklamationsgrund!

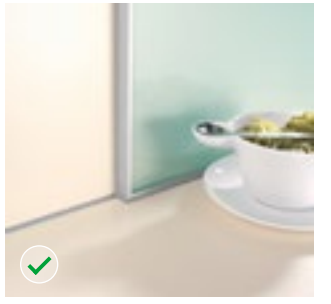
An der geschlossenen Oberfläche ist die Arbeitsplatte 100 %ig feuchtigkeitsbeständig, an den Stoßfugen wird sie fachmännisch abgedichtet.

Arbeitsplatten mit Kunststoff-Beschichtung (Melaminharz):
Kunststoff-beschichtete Arbeitsplatten reinigen Sie am besten mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln oder einfach mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen. Für besonders hartnäckige Flecken wie Klebstoffreste oder dergleichen empfehlen wir Ihnen unseren ewe Küchenfronten-Reiniger **HOT-MATT**. Einfach auf das mitgelieferte Tuch aufsprühen und die betroffene Fläche mit kreisenden Bewegungen sanft reinigen.

Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Kunststoff-beschichteten Arbeitsplatten ungeeignet! Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar.

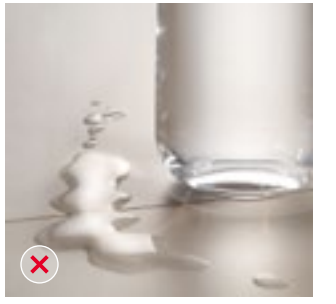
Arbeitsplatten aus Supermatt-Laminat
Supermatt-Laminat-Arbeitsplatten werden gereinigt wie Arbeitsplatten mit Kunststoff-Beschichtung. Zusätzlich können Sie bei diesen Arbeitsplatten jedoch feine oberflächliche Kratzer und Schleifspuren mit einem handelsüblichen Radierschwamm auspolieren. Feuchten Sie den Radierschwamm dazu an und bearbeiten Sie die Kratzer vorsichtig wie mit einem Radiergummi.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte; verwenden Sie – unabhängig von der Arbeitsplattenoberfläche – immer ein Schneidbrett.



Kontrollieren Sie regelmäßig die Silikon-Abdichtungen entlang der Rückwände, rund um die Spüle und bei Aufsatzschränken.

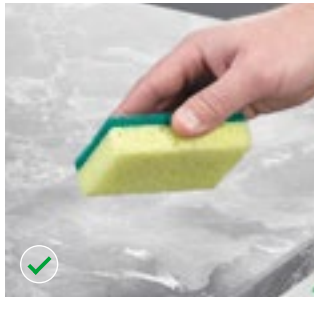
Diese Dichtungen dürfen beim Reinigen nicht zerkratzt werden; beschädigte Abdichtungen müssen erneuert werden. Allfällige Wasserschäden aufgrund beschädigter Silikonabdichtungen sind kein Reklamationsgrund.



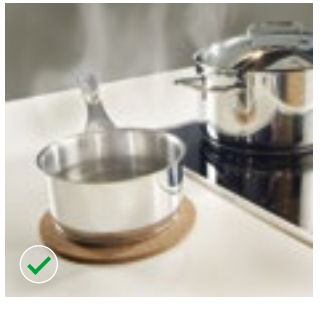
Auf den Stoßfugen der Arbeitsplatten keine Blumentöpfe, Kaffee- oder Espressomaschinen, Wasserkocher und ähnliche Geräte abstellen, bei denen die Gefahr des Überlaufens besteht. Verschüttetes Wasser dort gleich abwischen.

Öffnen Sie den Geschirrspüler immer erst etwa 30 Minuten nach Programmende.

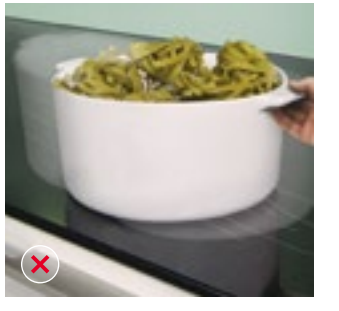
Bei frühzeitiger Öffnung treten Hitze und Dampf aus und schädigen trotz Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung langfristig die angrenzenden Fronten, Korpusteile und Kanten sowie die Arbeitsplattenunterseite. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.



Bei Verwendung des Reinigungsschwammes darf ausschließlich nur die weiche Seite benutzt werden.



Stellen Sie - unabhängig von der Arbeitsplattenoberfläche – heiße Töpfe und Pfannen auf einer geeigneten Unterlage ab.



Töpfe, Keramik und Teller etc. nicht auf der Arbeitsplatte schieben; unabhängig von der Arbeitsplattenoberfläche besteht die Gefahr des Zerkratzens.

Wartung und Pflege von Beschlägen

Grundsätzlich bedürfen die verwendeten Beschläge keiner bzw. kaum Wartung oder Pflege. Für den Erhalt einer langen Lebensdauer bzw. Funktion sollten jedoch einige Richtlinien unbedingt beachtet werden.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen entstehen lassen. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz) sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden

Scharniere

Regelmäßiges Nachstellen der Scharniere schützt vor einseitiger Belastung und somit frühzeitigem Verschleiß und erhält die optimale Optik der Frontfugen. Ölen oder Schmieren ist üblicherweise nicht erforderlich. Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Abnützungserscheinungen erkennbar sein, kann mit Silikonfett leicht nachgefettet werden.

Laden

Der Ladenkörper besteht aus pulverbeschichtetem Stahlblech und sollte lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!

Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen entstehen lassen. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz) sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

Griffe

Griffe werden naturgemäß sehr stark beansprucht; Abnützung lässt sich nicht vermeiden. Am besten pflegen Sie die Griffe wie Kunststofffronten.

Unsere Reinigungsmittelempfehlung: **HOT-MATT**

Stellen Sie Scharniere regelmäßig nach um frühzeitigen Verschleiß zu vermeiden.

Vorratsauszüge

Die Führungen, Rahmen und Böden/Körbe bestehen aus pulverbeschichteten Stahlprofilen bzw. Boden+Reling/Stahlgitter und sollten lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen entstehen lassen. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz) sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

Durch seine massive Konstruktion ist zum Öffnen des Beschlages ein größerer Kraftaufwand als bei Laden nötig.

Zur Vermeidung von Funktionsstörungen des Auszugsbeschlages sollte dieser immer vor Verunreinigungen (z.B. Mehl, Reis, Brösel, etc.) geschützt werden und ggf. davon befreit werden (verwenden Sie die von uns angebotenen ewe Einlegematten).

Weiters sollte eingedrungenes Öl umgehend entfernt werden, da dieses zur Desynchronisierung der Auszugsschienen führt, was ein vollständiges Ausziehen des Beschlages sehr erschwert. Die Auszugsschienen dürfen bei Schwergängigkeit nicht geölt werden! Ziehen Sie den Beschlag regelmäßig komplett auf, damit eine optimale Positionierung der Auszugsschienen und somit eine einwandfreie Funktion gegeben ist.

Eine Übersicht der Vorratsauszüge finden Sie unter: **www.ewe.at**

Befreien Sie die Auszugsbeschläge regelmäßig von Verunreinigungen.

Schwenk- und Klappenbeschläge

Faltklappen, Hochschwenker, Klappen und Lifttüren

Die Beschläge bestehen z.T. aus pulverbeschichteten Stahlprofilen mit Abdeckungen aus Kunststoff und sollten lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!

Die Öffnungsunterstützungen bestehen aus einem gespannten Stahlfederpaket, das über eine Stellschraube (mit ausreichendem Verstellbereich) fein justiert wird. Dies sollte bei erkennbarem Nachlassen der Öffnungsunterstützung nachjustiert werden, um einen frühzeitigen Verschleiß der Gelenksteile zu verhindern und eine optimale Funktion bei der Öffnungsunterstützung zu gewährleisten.

Reinigung der Schränke

Verwenden Sie zur Reinigung der Schränke, Fachböden und Laden (Auszüge) ein leicht feuchtes Tuch und einen flüssigen Haushalts- oder Glasreiniger. Sind die Tücher zu nass, kann Wasser in die Fugen eindringen und es besteht die Gefahr, dass die Möbel aufquellen. Nach der Reinigung immer mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Unsere Reinigungsmittelempfehlung:

- **HOT-MATT** für die Reinigung von matten Küchenfronten
- **HOT-HGLZ** für die Reinigung von glänzenden Küchenfronten

Tauchen Sie auf **www.ewe.at** in unsere einzigartige Küchenwelt ein und entdecken Sie unsere Produkte. Auch unsere Social Media Kanäle bieten Ihnen nicht nur Kücheninspirationen, sondern viele weitere Themen rund um die Küche. Nicht vergessen: Auch Ihre bestehende ewe Küche können Sie jederzeit noch detaillierter ausstatten, zum Beispiel mit Besteckeinsätzen oder Schubladen-Einrichtung.

www.ewe.at

@ewekueche

@ewekuechen

@ewekuechen

Conseils d’entretien et mode d’emploi

Merci beaucoup de vous être décidé pour une cuisine de la maison ewe. Avec l’achat d’une cuisine de marque ewe, vous avez fait le bon choix. Car ewe est depuis des dizaines d’années une garantie pour la qualité, la fonction et le design. Afin que vous soyez longtemps satisfait de votre cuisine, nous vous offrons avec ces conseils d’entretien et mode d’emploi un carnet avec beaucoup de conseils utiles et de précisions. Consultez-nous aussi dans le web: **www.ewe.at/fr**

Façades	Habillé en mélamine	Haute luminosité ou super mate, ewe nanoo®	Laque haute luminosité, color vernis, vernis à structure	Plaquées en bois et/ou solides, color vernist	Verre color vernist
Nom du modèle:					
Nuova / Nuova-GL	×				
Nuova-H / Nuova-H GL	×				
Sintesa / Sintesa GL	×				
Unita / Unita GL	×				
Concreto / Concreto GL	×				
Cemento / Cemento GL	×				
Dura / Dura GL		×			
ewe nanoo® / ewe nanoo® GL		×			
ewe^{50}-C / ewe^{50}-C GL ewe^{50}-SC / ewe^{50}-SC GL			×		
Nuova-C / Nuova-C GL Nuova-SC / Nuova-SC GL			×		
Colora-C / Colora-C GL Colora-SC / Colora-SC GL			×		
Fero / Fero GL			×		
Lucca / Lucca GL			×		
Legno / Legno GL Legno-MD / Legno-MD GL				×	
Nordic / Nordic GL Nordic-MD / Nordic-MD GL				×	
Nordkamm / Nordkamm GL				×	
Bärenalm				×	
Hirschalm				×	
Keltensteig-C Keltensteig-SC			×		
Reflekto-ALU / Reflekto-ALU GL Reflekto-ABZ / Reflekto-ABZ GL Reflekto-ASC / Reflekto-ASC GL					×

Sommaire

Conseils d’entretien, généralités	24
Façades en stratifié collé	26
Façades en bois	28
Façades laquées, façades en verre	30
Façades en haute luminosité ou super mate	32
Plans de travail	34
Maintenance et entretien des ferrures	36
Coulissants garde-manger	37
Ferrures, nettoyage des éléments	38
Service à la clientèle	39

Conseils d’entretien, généralités

En achetant une cuisine de la maison ewe, vous vous êtes décidé(e) pour un produit autrichien de haute qualité et durabilité.

La cuisine est un meuble qui est utilisé en permanence et ainsi les traces d’emploi deviennent visibles. C’est pourquoi, la cuisine exige comme tout autre meuble aussi un bon entretien. Pour conserver longtemps la valeur de votre cuisine, il est nécessaire de veiller aux conseils d’entretien suivants.

Que votre cuisine soit en stratifié, en bois ou en laque color, certains produits d’entretien ne conviennent absolument pas: détergents liquides forts et poudres abrasives. Il en va de même pour les encaustiques, cires et solvants qui abîment toutes les surfaces de la cuisine. Cela est aussi valable pour tous les produits d’entretien qui contiennent des matières comme l’acétone, les hydrocarbures de chlore (CKW), le diluant nitro ou les solvants qui commencent par “tri” ou “tetra”.

Veuillez faire attention aux produits de nettoyage de notre assortiment (Vous pouvez obtenir plus informations chez les revendeurs ewe). Veuillez en aucun cas utiliser de chiffon à micro-fibres ou de nettoyeur vapeur. Les combinaisons de différentes surfaces en stratifié qui sont habituellement utilisés ou combinés, peuvent présenter (même si celles-ci ont le même code de couleur) des différences de teintes, toutefois cela ne peut pas faire l’objet de réclamation.

Pour une conservation optimale de la cuisine et une durée de vie et d’utilisation aussi longue que possible, la température ambiante recommandée est comprise entre 20 °C et 23 °C et l’humidité de l’air entre 45 et 60 %.

Veillez lors de la cuisson à une aération suffisante, mettez toujours votre hotte en marche.

Malgré l’utilisation de matériaux de haute qualité et la fabrication soigneuse, la chaleur montante et la vapeur peuvent provoquer à long terme des dommages sur les éléments, les façades et les chants à proximité. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l’objet de réclamation.

Ouvrez le lave-vaisselle seulement environ 30 minutes après la fin de programme.

En ouvrant trop tôt, la chaleur et la vapeur s’échappent et endommagent à long terme, malgré l’utilisation de matières de haute qualité et la fabrication soigneuse, les façades, les éléments de corps et les chants à proximité ainsi que le dessous de plan de travail. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l’objet de réclamation. Conseil important pour les lave-vaiselles avec signal acoustique annoncant la fin du cycle: ouvrir l’appareil seulement trente minutes après le signal.

Pour nettoyer votre cuisine, veuillez en aucun cas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

Veuillez impérativement éviter toute utilisation de désinfectants de surfaces.

Ces désinfectants se composent principalement de différentes substances et préparations à base d’alcool, de chlore, d’ammonium et de phénol qui ne conviennent pas à une utilisation sur les surfaces des meubles de cuisine et peuvent causer des dommages irréparables aux meubles et surfaces de cuisine (y compris les façades, corps, panneaux latéraux). Les dommages possibles peuvent comprendre la décoloration, les changements de niveau de brillance, le gonflement, la fissuration ou la séparation des matériaux.

Façades en stratifié collé

Ces façades se composent d'une matière synthétique thermoplastique (acrylique) avec une surface haute luminosité ou super mate. Les salissures doivent être immédiatement nettoyées, pour qu'elles ne sèchent pas. Vous évitez des restes éventuels d'humidité en essuyant après le nettoyage avec un chiffon sec et doux. Pour les taches particulièrement tenaces comme des résidus adhésifs ou similaires, nous vous recommandons notre nettoyant ewe pour les façades de cuisine. Pulvérisez un peu de produit sur le chiffon fourni et nettoyez doucement avec des mouvements circulaires les surfaces concernées.

Pour le nettoyage nous recommandons:

- **HOT-MATT** produits d'entretien pour des façades de cuisine mate
- **HOT-HGLZ** produit d'entretien pour des façades de cuisine brillantes

HOT-MATT produit de nettoyage pour l'entretien des façades de cuisine mates:

Enlève des impuretés comme huile et graisse

Traite le matériau avec Ménagement hautement élevé sans acide et base

Conserve la finition noble et mate

Disponible chez votre revendeur de cuisines. Pour plus d'informations consultez le site: www.ewe.at/fr

Veillez lors de la cuisson à une aération suffisante, mettez toujours votre hotte en marche.

Malgré l'utilisation de matériaux de haute qualité et la fabrication soigneuse, la chaleur montante et la vapeur peuvent provoquer à long terme des dommages sur les éléments, les façades et les chants à proximité. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

Les produits d'entretien abrasifs et encaustiques, les éponges dures, grattantes, les brosses et les chiffons à micro-fibres ne conviennent pas pour le nettoyage des façades en stratifié.

Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par "tri" ou "tetra".

Façades en bois

massifs et plaqués

Le bois est une matière naturelle et vivante. Les différences de couleur et de structure ainsi que les changements de couleur à cause du long rayonnement de lumière et de soleil sont dûs à ce naturel. Ils ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

Les façades en bois plaqué ou massif sont en général faciles à entretenir, car elles sont vitrifiées avec une laque de haute qualité ou huile d'entretien. Les salissures doivent être immédiatement nettoyées, pour qu'elles ne sèchent pas. Veuillez utiliser pour le nettoyage un chiffon légèrement humide (essuie-tout). Vous enlevez le mieux les salissures, quand vous nettoyez toujours dans la direction des veinures. Cela nettoie les pores!

Evitez les restes d'humidité dans les profils, dans les coins et sur les bords et essuyez après le nettoyage avec un chiffon doux et sec. En raison de sa vie, le bois bouge à l'air extrêmement humide ou sec, c'est à dire malgré la laque ou huile d'entretien soigneusement appliquée, le bois gonfle ou s'amenuise. Veillez à un climat intérieur équilibré.
Pour le nettoyage et maintenance des surfaces huilés nous recommandons: Legno Huile d'entretien.

Des différences du climat intérieur idéal de la façade à cadre en bois massif (45%–60% d'humidité dans l'air) peuvent causer des changements chez les frises (contraction/gonflement)! Le cas échéant, des fissures et irrégularités apparues sur des parapets, (joint transversal entre frises transversale et longitudinale) et arêtes ne peuvent donc pas faire l'objet d'une réclamation!

Les façades sont recouvertes d'un film de protection. Celui-ci doit être entièrement retiré dans les plus brefs délais, au plus tard quatre mois après la livraison par ewe.

Les encaustiques pour le bois ne conviennent pas pour les façades en bois.

Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par "tri" ou "tetra".

Veillez lors de la cuisson à une aération suffisante, mettez toujours votre hotte en marche.

Malgré l'utilisation de matériaux de haute qualité et la fabrication soigneuse, la chaleur montante et la vapeur peuvent provoquer à long terme des dommages sur les éléments, les façades et les chants à proximité. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

Veillez à un climat intérieur équilibré avec une humidité d'air de 45% et 60%.

Legno Huile d'entretien pour le nettoyage et maintenance des surfaces huilés de bois véritables.

Façades laquées

laque color et laque haute luminosité et Color vernis à structure

Les surfaces des façades peintes sont recouvertes, avec soin et en plusieurs étapes, de laques de grande qualité à base d'eau.

Dans ces systèmes de laques, une part importante des solvants organiques est remplacée par de l'eau. La laque rend les surfaces traitées résistantes et durables. Néanmoins, ces surfaces laquées doivent faire l'objet d'un traitement et d'un nettoyage particulièrement prudents. Pour le nettoyage, utilisez de préférence de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle et un chiffon doux (essuie-tout). Les salissures doivent être nettoyées immédiatement pour éviter qu'elles ne sèchent. Pour éliminer les éventuels résidus d'humidité, passez un chiffon doux et sec sur la surface après le nettoyage. Pour les taches particulièrement tenaces comme des résidus adhésifs ou similaires, nous vous recommandons notre nettoyant ewe pour les façades de cuisine. Pulvérisez un peu de produit sur le chiffon fourni et nettoyez doucement avec des mouvements circulaires les surfaces concernées.
Les écaillures sur les surfaces peintes causées par des chocs ne constituent pas un motif de réclamation.

Pour la finition des surfaces, ewe a recours à des peintures à base d'eau, à faible teneur en solvants organiques.
Les surfaces des façades sont protégées à l'aide d'un film de protection. Ce dernier doit être retiré complètement dès que possible, au plus tard dans les quatre mois suivant la livraison par ewe.

Pour le nettoyage nous recommandons:

- **HOT-MATT** produits d'entretien pour des façades de cuisine mates
- **HOT-HGLZ** produit d'entretien pour des façades de cuisine brillantes

Façades en verre

satinées et laquées color et Stopsol gris

Les surfaces de façades en verre satinées sont faites en verre authentiquement satiné de haute qualité (pas de laque ou feuille de stratifié) qui se caractérisent par une superficie durable et résistante.

Normalement le nettoyage est possible avec n'importe quel produit nettoyant pour vitres ne contenant pas d'acide acétique. Il ne faut absolument pas utiliser de produits d'entretien avec des ingrédients gras étant donné que cela peut provoquer des tâches sur la surface satinée qui sont difficiles à être éliminées.

Le côté intérieur des façades en verre laquées color doit être nettoyée de la même façon que les façades laqueés. Le nettoyage se fait le mieux avec de l'eau tiède, un peu de produit vaisselle et un chiffon doux en essuie-tout. Les salissures doivent être immédiatement nettoyées pour qu'elles ne sèchent pas. Vous évitez des restes éventuels d'humidité en essuyant après le nettoyage avec un chiffon sec et doux.

Pour les taches particulièrement tenaces comme des résidus adhésifs ou similaires, nous vous recommandons notre nettoyant ewe pour les façades de cuisine **HOT-MATT**. Pulvérisez un peu de produit sur le chiffon fourni et nettoyez doucement avec des mouvements circulaires les surfaces concernées. Les éclatements sur les surfaces laquées provoqués par des chocs ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

Veillez lors de la cuisson à une aération suffisante, mettez toujours votre hotte en marche.

Malgré l'utilisation de matériaux de haute qualité et la fabrication soigneuse, la chaleur montante et la vapeur peuvent provoquer à long terme des dommages sur les éléments, les façades et les chants à proximité. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

Les produits d'entretien abrasifs et encaustiques, les éponges dures, grattantes, les brosses et les chiffons à micro-fibres ne conviennent pas pour le nettoyage des façades laquées.

Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par "tri" ou "tetra".

HOT-HGLZ produit de nettoyage pour l'entretien des façades de cuisine brillantes ou stratifiés:

Enlève des impuretés comme huile et graisse sans traces

Traite le matériau avec Ménagement hautement élevé

Effet anti empreinte digitale

Disponible chez votre revendeur de cuisines. Pour plus d'informations consultez le site: www.ewe.at/fr

Façades en haute luminosité ou super mate

Caractéristiques du produit:
Ces façades se composent d'une matière synthétique thermoplastique avec une surface haute luminosité ou super mate (acrylique). La protection de la superficie pendant l'usinage (finition, transport) et le montage se fait par une feuille de protection PE avec une couche adhésive spéciale.

Caractéristiques de la surface haute luminosité:
La couleur, l'uniformité de couleur, le degré de brillance et l'effet de profondeur sont des caractéristiques essentielles de qualité de la surface en haute luminosité.

Caractéristiques de la surface super mate:
Les principales caractéristiques de la surface super mate sont la stabilité des couleurs, l'insensibilité aux liquides, la facilité de nettoyage et le fait que les empreintes digitales ne laissent pratiquement aucune trace.

Façades en haute luminosité sont extrémement résistant aux rayures et aux frottements et résiste aux UV.

Entretien après le montage:
La surface en haute luminosité ou super mate est protégée pendant l'usinage (finition, transport) et le montage par une feuille de protection autoadhésive qui est enlevée seulement après le montage de la cuisine effectué chez le client. Après avoir enlevé la feuille de protection la surface est prêts à l'utilisation. Aucun traitement ultérieur par un polissage supplémentaire n'est plus nécessaire.

Conseil d'entretien:
Pour nettoyer le mieux les façades en haute luminosité ou super mate, utilisez **HOT-HGLZ** ou **HOT-MATT** ou nettoyez tout simplement avec de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle et un chiffon doux (essuie-tout). L'utilisation de produits nettoyants à effet frottant et polissant ainsi que de produits abrasifs peut entraîner des dommages et doit être évitée. La surface est certes résistante à de nombreux produits chimiques, toutefois, en cas de doute, il convient de vérifier l'aptitude et la compatibilité à l'aide d'une surface échantillon.

Pour le nettoyage nous recommandons:

- **HOT-MATT** produits d'entretien pour des façades de cuisine mate
- **HOT-HGLZ** produit d'entretien pour des façades de cuisine brillantes

Veillez lors de la cuisson à une aération suffisante, mettez toujours votre hotte en marche.

Malgré l'utilisation de matériaux de haute qualité et la fabrication soigneuse, la chaleur montante et la vapeur peuvent provoquer à long terme des dommages sur les éléments, les façades et les chants à proximité. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

Les produits d'entretien abrasifs et encaustiques, les éponges dures, grattantes, les brosses et les chiffons à micro-fibres ne conviennent pas pour le nettoyage des façades haute luminosité ou super mate.

Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par "tri" ou "tetra".

Produit d'entretien UG Polish pour entretien des surfaces haute luminosités, chiffon de polissage inclus.

Disponible chez votre revendeur de cuisines. Pour plus d'informations consultez le site: www.ewe.at/fr

Plans de travail

Toutes les surfaces de nos plans de travail correspondent aux normes pour l'utilisation de plans de travail de cuisine.

Par leur fonction, les plans de travail sont soumis à la plus grande utilisation dans la cuisine. Les chants avant des plans de travail sont le plus soumis à l'épreuve. L'usure inévitable n'est pas un défaut de qualité. Sur un plan de travail foncé et uni, les traces d'utilisation des travaux de cuisine sont plus visibles que sur un plan de travail multicolore. Cette circonstance ne peut pas faire l'objet de réclamation.

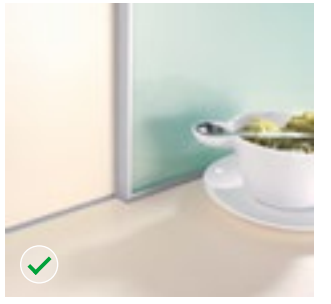
Sur la surface fermée, le plan de travail est résistant à l'humidité à 100 %, sur les joints il est étanche.

Plans de travail en STRATIFIÉ (résine mélaminée)
Pour nettoyer le mieux les plans de travail en stratifié, utilisez des produits d'entretien ménager ou nettoyez tout simplement avec de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle et un chiffon doux (essuie-tout). Les salissures doivent être immédiatement nettoyées, pour qu'elles ne sèchent pas. Vous évitez des restes éventuels d'humidité en essuyant après le nettoyage avec un chiffon sec et doux. Pour les taches particulièrement tenaces comme des résidus adhésifs ou similaires, nous vous recommandons notre nettoyant ewe pour les façades de cuisine **HOT-MATT**. Pulvérisez un peu de produit sur le chiffon fourni et nettoyez doucement avec des mouvements circulaires les surfaces concernées.

Les produits d'entretien abrasifs ou encaustiques, les éponges dures ou grattantes, les brosses et les chiffons à micro-fibres ne conviennent pas pour le nettoyage de plans de travail en stratifié. Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par "tri" ou "tetra". Les dommages causés par une nettoyage incorrecte ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.

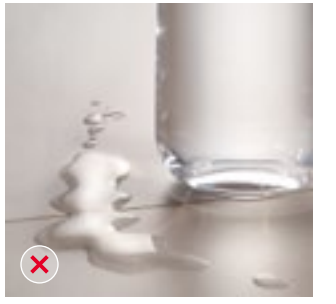
Plans de travail en stratifié super mate
Les plans de travail en stratifié super mate se nettoient comme les plans de travail avec un revêtement en plastique.
Vous pouvez polir les fines rayures superficielles de ces plans de travail à l'aide d'une éponge nettoyante disponible dans le commerce. Humidifiez l'éponge de gommage et travaillez les rayures avec précaution comme avec une gomme.

Veuillez ne pas couper directement sur le plan de travail; indépendamment de la surface du plan de travail, utilisez toujours une planche à découper.



Contrôlez régulièrement les joints en silicone le long du dos, tout autour de l'évier et aux éléments posés.

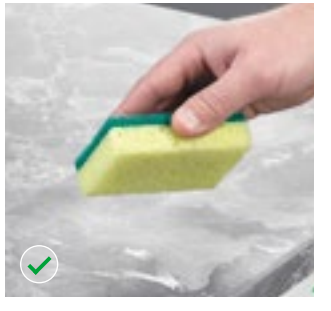
Il est important de ne pas rayer ces joints en les nettoyant; les joints endommagés doivent être remplacés. Toutes sortes de dommages causés par l'eau en raison de joints endommagés ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.



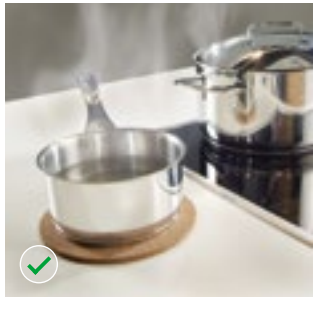
Ne pas placer sur les joints les pots de fleurs, les machines à café et à espresso, les chauffe-eau et autres appareils semblables qui risquent de déborder. L'eau renversée doit être immédiatement essuyée.

Ouvrez le lave-vaisselle seulement environ 30 minutes après la fin de programme.

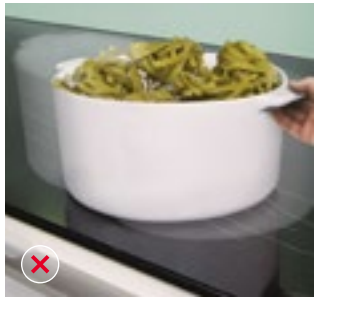
En ouvrant trop tôt, la chaleur et la vapeur s'échappent et endommagent à long terme, malgré l'utilisation de matières de haute qualité et la fabrication soigneuse, les façades, les éléments de corps et les chants à proximité ainsi que le dessous de plan de travail. Les dommages causés par une utilisation incorrecte ne peuvent pas faire l'objet de réclamation.



Les plans de travail en stratifié ne peuvent jamais être nettoyer avec les éponges dures ou grattantes. Pour le nettoyage avec un l'éponge, il faut uniquement utiliser la partie douce.



Indépendamment de la surface du plan de travail, posez les casseroles chaudes et les poêles sur un dessous de-plat en conséquence.



Ne poussez pas les casseroles et les céramiques (assiettes, vases etc.) sur le plan de travail; indépendamment de la surface du plan de travail, vous risquez de le rayer.

Maintenance et entretien des ferrures

En principe les ferrures utilisées ne demandent pas ou presque pas de maintenance ou d'entretien. Pour garantir une longue durée de vie ou un fonctionnement correct il faut absolument veiller aux directives suivantes.

Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par „tri" ou „tetra". Conservez les produits d'entretien cités au-dessus toujours bien fermés parce que les vapeurs qui s'échappent peuvent provoquer une corrosion sur toutes les surfaces en métal (peu importe si celles-ci sont en inox ou en un autre alliage/affinement de surface). Les sels s'échappant (peu importe si ce sont des sels pour les lavevaisselles ou le sel de cuisine) ainsi que la levure provoquent également une corrosion et doivent être tout de suite enlevés.

Charnières

L'ajustement régulier des charnières les protège contre une charge unilatérale et ainsi une usure précoce et conserve l'optique optimale des lignes de la façade. Il n'est pas nécessaire d'huiler ou de graisser les charnières. Au cas où des phénomènes d'usure se manifestent (après une longue utilisation ou un réglage qui n'est pas optimal) il est possible de graisser légèrement avec de la graisse de silicone.

Tiroirs

Le corps de tiroir consiste en tôle inox et il doit être seulement nettoyé avec un chiffon doux et légèrement humide et éventuellement un peu de produit vaisselle. Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par „tri" ou „tetra". Conservez les produits d'entretien cités au-dessus toujours bien fermés parce que les vapeurs qui s'échappent peuvent provoquer une corrosion sur toutes les surfaces en métal (qu'elles soient constituées d'inox, ou d'un(e) autre alliage/finition). Les sels s'échappant (peu importe si ce sont des sels pour les lave-vaisselles ou le sel de cuisine) ainsi que la levure provoquent également une corrosion et doivent être tout de suite enlevés.

Poignées

Naturellement les poignées sont très utilisées. C'est pourquoi, l'usure est inévitable. Vous entretenez le mieux les poignées comme les façades en stratifié.

Pour le nettoyage nous recommandons: **HOT-MATT**

Ajustez régulièrement les charnières pour éviter une usure prématurée.

Coulissants garde-manger

Les glissières, les cadres et les paniers consistent en profils d'acier ou fonds fermés antidérapants qui devraient être nettoyé seulement avec un chiffon doux et légèrement humide et éventuellement un peu de produit vaisselle. Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par „tri" ou „tetra".

Refermez bien les produits nettoyants mentionnés ci-dessus avant de les ranger, car la vapeur s'en échappant est susceptible de corroder toutes les surfaces métalliques (qu'elles soient constituées d'inox, ou d'un(e) autre alliage/finition). Les sels s'échappant (peu importe si ce sont des sels pour les lave-vaisselles ou le sel de cuisine) ainsi que la levure provoquent également une corrosion et doivent être tout de suite enlevés. En raison de la construction massive de cet élément on doit employer, pour ouvrir les ferrures, plus de force qu'il est nécessaire pour les tiroirs.
Pour éviter des anomalies de fonction de la ferrure du coulissant il est nécessaire de toujours protéger celle-ci contre des salissures (par ex. farine, riz, panelure, etc.) ou s'il est nécessaire de les éliminer.

En plus on doit absolument éliminer tout de suite de l'huile pénétrée parce que celle-ci mène à la désynchronisation des glissières du coulissant ce qui rend très difficile une extraction complète de la ferrure. En aucun cas les glissières ne doivent pas être huilées même s'il est nécessaire d'appliquer plus de force à cause d'un malfonctionnement. Extrayez régulièrement la ferrure complètement pour garantir un positionnement optimal des glissières et ainsi une fonction impeccable.

Ici vous pouvez trouver un récapitulatif des coulissants garde-manger: **www.ewe.at/fr**

Enlevez régulièrement les impuretés des ferrures de coulisse.

Ferrures

pour battants, façades pliants, façades relevables et portes à compas

Les profils consistent partiellement en profils d'acier avec un traitement multi-couches avec couvertures en plastique et ils doivent être seulement nettoyés avec un chiffon doux et légèrement humide et éventuellement un peu de produit vaisselle. Veuillez ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent les matières suivantes: acétone, hydrocarbures de chlore, diluant nitro, solvants qui commencent par „tri" ou „tetra".

Les supports d'ouverture consistent en un mécanisme de ressorts d'acier tendus qui peut être ajusté d'une manière précise par une visse d'ajustement (avec un secteur suffisant d'ajustement). Celle-ci doit être à nouveau ajustée quand on remarque que le support de l'ouverture diminue pour éviter une usure précoce des composants et assurer une fonction optimale du support d'ouverture.

Nettoyage des éléments

Pour nettoyer les éléments, les étagères et les tiroirs (coulissants), un chiffon légèrement humide avec un peu de détergent liquide ou de nettoyant ménager pour vitres suffit. Si vous utilisez un chiffon trop humide, des restes d'eau peuvent rester dans les joints et les fentes et entraîner un gonflement des meubles. Il est important de sécher ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Pour le nettoyage nous recommandons:

- **HOT-MATT** produits d'entretien pour des façades de cuisine mates
- **HOT-HGLZ** produit d'entretien pour des façades de cuisine brillantes

Immergez-vous sur **www.ewe.at/fr** dans notre monde des cuisines unique et découvrez régulièrement des nouvelles récentes et intéressantes sur ewe et nos produits. Nos canaux de réseaux sociaux ne vous proposent pas seulement des inspirations de cuisine, mais aussi beaucoup d'autres choses. Thèmes autour de la cuisine. N'oubliez pas non plus : Vous pouvez aussi à tout moment équiper votre cuisine ewe existante de manière encore plus détaillée, par exemple avec des range-couverts ou un aménagement de tiroirs.

www.ewe.at

@ewekueche

@ewekuechen

@ewekuechen

Mit besten Empfehlungen von Ihrem ewe Partner:
Avec les recommandations de votre partenaire ewe:

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Sauf changements et erreurs.

81399/10/2026

ewe Küchen GmbH, A-4600 Wels, Dieselstraße 14, Tel. +43 (0) 7242 / 237-0, www.ewe.at