

biller[®]

... macht glücklich!

7 EXPERTEN- TIPPS

ZUR REINIGUNG & PFLEGE
IHRER NEUEN BILLER KÜCHE



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre neue Küche bei biller gekauft haben und danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen.

Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle. Natürlich möchten wir, dass Sie viele Jahre Freude an Ihrer neuen Traumküche haben. Deshalb geben wir Ihnen in dieser Broschüre viele nützliche Tipps zur richtigen Pflege Ihrer Küche.

Hohe Temperaturen, Wasserdampf, Feuchte und Nässe – im Alltag ist Ihre Küche vielen Beanspruchungen ausgesetzt. Die meisten

Materialien sind dafür gut gewappnet, doch bei falscher Handhabung trägt auf Dauer jeder Werkstoff bleibende Schäden davon. Daher ist es gut zu wissen, was Sie tun können, um die Schönheit Ihrer Küche so lange wie möglich zu erhalten.

Bei Fragen zu speziellen Flecken oder sonstigen Belangen rund um Ihre neue Küche stehen wir Ihnen selbstverständlich gern zur Verfügung.

Herzliche Grüße
Ihr Rainer Biller



UNSER TIPP 1

Schalten Sie beim Kochen oder Braten immer Ihre Dunstabzugshaube ein und öffnen Sie bei Bedarf zusätzlich ein Fenster.

Achtung: Bei Dunsthauben im Ab- und Umluftbetrieb sollte eine Vor- und Nachlaufzeit von min. 5 Minuten eingehalten werden.



UNSER TIPP 2

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 1 Stunde nach Ablauf des Programms. Der heiße Wasserdampf kann dann im Gerät kondensieren und setzt sich nicht auf Ihren Küchenfronten ab. So werden Quellschäden vermieden. Bitte beachten Sie hier unbedingt die gerätespezifische Hersteller-Bedienungsanleitung!

UNSER TIPP 3

Vermeiden Sie, Geräte wie Kaffeemaschine, Wasserkocher, Friteuse und Toaster unterhalb Ihrer Hängeschränke zu benutzen. Der Wasserdampf und die hohen Temperaturen können Ihre Küchenmöbel auf Dauer schädigen.



UNSER TIPP 4

Achten Sie beim Kochen darauf, dass nichts überkocht. Übergekochte Flüssigkeiten oder Speisen sollten umgehend beseitigt werden, denn Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen oder Flüssigkeiten brennen sich schnell in die Oberfläche von Ceranfeldern ein. Das Verschieben von Kochtöpfen kann zu Kratzern führen.



UNSER TIPP 5

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nur mit einem hitzebeständigen Untersetzer auf der Arbeitsplatte ab.

biller[®]
...macht glücklich!

UNSER TIPP 6

Achten Sie darauf, den Umleimer und die Fugen der Plattenverbindungen vor direkter Hitzeeinwirkung zu schützen. Entfernen Sie Wasserrückstände umgehend mit einem trockenen Tuch.

Arbeitsplattenverbindungen sind besonders vor bleibender Feuchtigkeit zu schützen.



UNSER TIPP 7

Verwenden Sie zum Schneiden von Obst, Gemüse und sonstigen Lebensmitteln unbedingt ein Schneidebrett. Andernfalls zerkratzt das Messer Ihre Arbeitsplatte.



REINIGUNG UND PFLEGE...

- allgemeine Pflegehinweise des Herstellers beachten
- Verschmutzungen möglichst umgehend entfernen
- zur Reinigung ein feuchtes Baumwolltuch verwenden (evtl. mit etwas Spülmittel)
- feuchte Oberflächen durch Verwendung zu nasser Tücher vermeiden
- Arbeitsplatte und andere Flächen stets trocken halten
- Mikrofasertücher, Reiniger auf Nitrobasis, Möbelpolituren, salmiakhaltige Reiniger, Scheuermilch u. ä. sind nicht geeignet

Möbelcenter biller GmbH

Am Moos 17
84174 Weixerau
Tel. 08709/929-0

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-19 Uhr, Sa. 9.30-19 Uhr

An den Mühlwiesen 2
95032 Hof/Moschendorf
Tel. 09281/54011-0

Rosa-Luxemburg-Platz 7
08523 Plauen
Tel. 03741/162-0



„Fahren S' los und werden S' glücklich!“ www.biller.de

biller®

... macht glücklich!