

Algemene garantieverklaring



KALUA
keukens
www.kaluakeukens.nl

Opdrachtgever :
Werknummer :
Werkadres :
Aanvang werk :
Contactpersoon :

Ondergetekende : KALUA Keukens BV
Gevestigd : Kampen

Garantieonderdeel : Keuken

Voor de meubeldelen van KALUA Keukens gelden de garantiebepalingen in artikel 16 van onze algemene voorwaarden zoals ontvangen bij geaccordeerde offerte.

ARTIKEL 16 GARANTIE

- Opdrachtnemer staat voor een periode van drie maanden na (op)levering in voor de goede uitvoering van de overeengekomen prestatie. Voor gebreken, welke naar hun aard pas na langere tijd kunnen worden ontdekt, geldt een garantietermijn van één jaar na de eerste oplevering.
- Opdrachtgever kan alleen een beroep doen op garantie nadat hij aan al zijn verplichtingen ten opzichte van opdrachtnemer heeft voldaan.
- Indien partiële oplevering van het werk plaatsvindt, beginnen de garantietermijnen te lopen bij de oplevering van deze gedeelten.
- Garantie geldt alleen bij normaal gebruik en alleen bij normale omstandigheden. Hieronder wordt onder meer verstaan: het zorgen voor voldoende vochtigheid in de atmosfeer, het niet blootstellen aan te grote vochtigheid of droogte, koude, hitte etc.
- Geen garantie geldt:
 - Voor gebreken waaraan al door derden reparaties zijn verricht.
 - Voor materialen en constructies die door opdrachtgever of derden zijn voorgeschreven.
 - Voor glas, verkleuring van hout en voor ondergeschikte kleurafwijkingen van hout en andere materialen.
 - Bij normale slijtage.
 - Bij onoordeelkundig gebruik.

Inbouwapparatuur

Voor deze merken gelden de volgende garantietermijnen en voorwaarden. Registreren kan op de website van de fabrikant.

Merk	Standaard fabrieks-garantie	Verlengde garantie bij registratie (wel voorrijkosten)	Totale garantietermijn	Minimaal aantal apparaten
Inventum	5 jaar	+0 jaar	5 jaar	1
Exquisit	5 jaar	+0 jaar	5 jaar	1
Frilec	5 jaar	+0 jaar	5 jaar	1
Bosch	2 jaar	+3 jaar	5 jaar	4
Siemens	2 jaar	+3 jaar	5 jaar	4
Atag	2 jaar	+6 jaar	8 jaar	4
Pelgrim	2 jaar	+6 jaar	8 jaar	4
Etna	2 jaar	+3 jaar	5 jaar	1
Smeg	2 jaar	+3 jaar	5 jaar	4
Whirlpool	2 jaar	+3 jaar	5 jaar	4

Onderhoudsinstructies

Algemene onderhoudsinstructies

De hoogwaardige oppervlakken van onze inbouwkeukens zijn eenvoudig schoon te houden. Om de waarde van uw nieuwe keuken gedurende vele jaren te behouden, zou u die regelmatig, maar vooral op de juiste manier moeten verzorgen. Neemt u daarom de vermelde, eenvoudige onderhoudsinstructies in acht.

Voor alle oppervlakken geldt

Verwijder vuil zo snel mogelijk. Vaak zijn dan geen schoonmaakmiddelen nodig. Dit werkt het beste met lauwwarm water en een zachte, vochtige katoenen doek. Wrijf de oppervlakken vervolgens droog. Reinig de oppervlakken verder uitsluitend met normale, in water oplosbare, huishoudelijke schoonmaakmiddelen of keukenreinigers. Gebruik geen agressieve vloeibare schoonmaakmiddelen of schurende schoonmaakmiddelen! Ook politoer, was en oplosmiddelen zijn ongeschikt om keukenoppervlakken te reinigen en zijn eerder schadelijk dan nuttig. Neem ook de instructies van de producenten van microvezeldoekjes in acht, aangezien deze zeer verschillende oppervlaktestructuren hebben en beschadigingen van de fronten kunnen veroorzaken. Gebruik geen stoomreinigers. Dat zou tot gevolg hebben dat de meubelen opzetten en beschadigd raken. Bij het niet naleven van de onderhouds- en reinigingsvoorschriften komt elke vorm van garantie te vervallen. Desinfectiemiddelen op basis van alcohol, chloor, ammonium en fenol zijn niet geschikt voor gebruik bij keukenmeubelen en oppervlakken!

Onderhoudsinstructies kunststof fronten

Kunststof fronten zijn hoogwaardige en robuuste fronten die bekleed zijn met een kunststof oppervlak. Reinig deze oppervlakken uitsluitend met normale, in water oplosbare, huishoudelijke schoonmaakmiddelen of keukenreinigers. Dit werkt het beste met lauwwarm water en een zachte, vochtige doek. Wrijf de oppervlakken vervolgens droog. Gebruik geen agressieve of schurende middelen, geen politoer of was, geen harde sponsjes en geen stoomreinigers! Bij hardnekkig vuil (hard geworden vetresten, schoensmeer, viltstift o.i.d.) kunt u een glasreiniger gebruiken.

Oppervlakken van lak/laklaminaat

Uitsluitend met normale, huishoudelijke, in water oplosbare schoonmaakmiddelen reinigen en onderhouden a.u.b. Gebruik geen agressieve of schurende middelen, geen politoer of was en geen stoomreinigers. Bij hardnekkige vervuiling (oude vetresten, schoenpoets, viltstift e.d.) kan een glasreiniger worden gebruikt. De schoonmaakmiddelen eerst op een onopvallende plaats uitproberen! Salmiak houdende schoonmaakmiddelen, nitro- en kunstharverduuners (ook schoonmaakmiddelen op nitro-basis) zijn niet geschikt voor de reiniging van gelakte oppervlakken!

Onderhoudsinstructies hoogglanzende foliefronten

Gebruik voor de reiniging geen vloeibare schoonmaakmiddelen, alcohol of oplosmiddelen. Geen schuursponsjes en dergelijke gebruiken. Neem voor het schoonmaken uitsluitend een zachte en vochtige doek en een oplossing van een deel vloeibare zeep en 100 delen water.

Reiniging van de kasten

Voor het reinigen van de kasten en legplanken met oppervlakken die met kunststof bekleed zijn, de laden en uittrekelementen kunt u een licht vochtig doekje in combinatie met een vloeibare allesreiniger gebruiken. Na het reinigen de meubelen altijd met een zachte doek droog maken! Bij gebruik van te natte doeken kan water in de voegen dringen en tot gevolg hebben dat de meubelen gaan opzetten. Gebruik geen agressieve of schurende middelen, geen politoer of was, geen harde sponsjes en geen stoomreinigers! Bij hardnekkig vuil (hard geworden vetresten, schoensmeer, viltstift o.i.d.) kunt u een glasreiniger gebruiken. De schoonmaakmiddelen eerst op een onopvallende plaats uitproberen!

Onderhoudsinstructies houten fronten of werkbladen

Hout is een levend materiaal met natuurlijke kleur-, groei- en structuurverschillen die buiten onze garantie vallen. Verschillende (zon)lichtinstraling heeft verkleuringen tot gevolg, dit ligt aan het materiaal en is derhalve geen reden voor reclamaties. Door verschillen in luchtvochtigheid gaat hout werken: het zet uit of krimpt. Dat kan bij massief houten raamwerken tot gevolg hebben dat er een lichte overstek ontstaat. Hout zou niet aan extreem vochtige of extreem droge lucht moeten worden blootgesteld. Ideaal voor het verwerkte hout is de gebruikelijke luchtvochtigheid van 45 tot 70%. Daarom is het bij het koken belangrijk om altijd de afzuigkap in te schakelen en/of voor voldoende ventilatie te zorgen. De oppervlakken worden beschermd door meerdere lagen hoogwaardige lak. Hierdoor zijn de deuren verregaand ongevoelig voor verontreinigingen. Gebruik voor de reiniging een licht vochtige doek of een zachte, vochtige borstel. Veeg hierbij altijd in de richting van de houtstructuur. Om ervoor te zorgen dat er in profielen, hoeken en bij randen geen resten van vocht achterblijven, moeten de deuren vervolgens goed droog worden gemaakt. Vuil nooit laten indrogen, maar onmiddellijk verwijderen. Gebruik a.u.b. nooit agressieve of schurende middelen, geen politoer of was en geen stoomreinigers.

Kunststof werkbladen

De werkbladen bestaan uit gelaagde kunststof. Hun oppervlak is robuust en kan goed met de gebruikelijke huishoudelijke schoonmaakmiddelen worden gereinigd. Gebruik geen agressieve of schurende middelen. De werkbladen zijn hittebestendig tot 180 °C (conform EN 438). Let op: hete potten of pannen kunnen een hogere temperatuur hebben en beschadigingen veroorzaken. Gebruik daarom altijd een onderzetter. Werkbladen mogen ook nooit als snijvlak worden gebruikt, aangezien messneden zelfs in het harde kunststof materiaal sporen achterlaten. De ervaring leert dat de kunststof randen, hoewel beschermd door hoogwaardige oppervlakken, kwetsbaarder zijn dan het werkbladoppervlak. Daarom moeten die zorgvuldiger tegen krassen worden beschermd. Directe inwerking van water op de werkbladrand, bij de naden van werkbladverbindingen en bij werkbladuitsparingen vermijden. Staand water en waterresten zo snel mogelijk met een droge doek afnemen!

Granieten of composieten werkbladen

De dagelijkse reiniging is zeer eenvoudig. Het oppervlak laat zich gemakkelijk afnemen, en warm water en een neutraal schoonmaakmiddel zijn voldoende om het werkblad zijn schitterende uitstraling te laten behouden. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met warm water en een zacht reinigingsmiddel.

In het bij uw werkblad bijgeleverde onderhoudsadvies vindt u specifieke adviezen en elke topafwerking. Zo zijn er gepolijste, gezoete en gebrande (antiek) afwerkingen, en bijvoorbeeld Belgisch hardsteen met het bijbehorende advies. Natuursteen is een natuurproduct, afwijkingen in het materiaal, zoals kleur- en structuurverschillen, maar ook aders, haarscheurtjes en natuurlijke vlekken en kleine putjes, onderstrepen alléén de waarde en echtheid van dit product. Bij de montage van uw werkblad worden lijm en/of zuurvrije kitten gebruikt. Deze hebben ongeveer 1 dag nodig om uit te harden. Daarna dient u het blad te behandelen met het bijgeleverde onderhoudsmiddel. U heeft per behandeling slechts een kleine hoeveelheid nodig. Dit is voldoende voor ongeveer 20 behandelingen. Bevochtig een schone droge doek met het onderhoudsmiddel en breng dit aan op alle gepolijste delen van het blad. Laat dit middel ongeveer 20 minuten inwerken. Daarna kunt u het blad uitwrijven met een schone droge doek. Wij adviseren u deze behandeling in de eerste zes weken, 1 x per week te herhalen. Daarna afhankelijk van het gebruik één tot tweemaal per jaar herhalen. Wij hebben het blad reeds voor aflevering éénmaal behandeld. Indien u andere middelen gebruikt dan door ons zijn verstrekt, bestaat het risico op een reactie tussen deze middelen, wat kan resulteren in vlekken. Voor het dagelijkse onderhoud kunt u het blad afnemen met een schone vochtige doek met normale zachte schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit een schuurmiddel. Dit kan het blad beschadigen en dofte plekken veroorzaken. Laat geen vetten of voedingsmiddelen onnodig lang op het werkblad liggen. Vermijd het contact met hete pannen, scherpe voorwerpen en chemicaliën. Laat geen zware voorwerpen op het blad vallen en ga niet op het werkblad zitten of staan. Vlekken zijn over het algemeen moeilijk verwijderbaar. Chloor, aceton of waterstofperoxide kunnen vaak een oplossing zijn. Kalkvlekken kunt u het beste verwijderen met natuuraazijn. Het regelmatig onderhoud voorkomt deze problemen.

Werkbladen algemeen

1. **GEbruik ALTIJD ONDERZETTERS:** Veel keukenbladen zijn van huis uit zeer warmte-vast. Toch zijn de meeste bladen niet bestand tegen alle temperaturen. Een pan die direct van het kooktoestel komt, kan meer dan 350 graden Celsius zijn en dat is heet genoeg om nagenoeg elk blad aan te tasten. Daarom is het aan te bevelen altijd onderzetters te gebruiken als u aan het aanrecht.
2. **WERK STANDAARD MET SNIJPLANKEN:** Hoe krasbestendig uw blad ook is, snijdt u liever niet rechtstreeks op het bladoppervlak. Om beschadigingen die zich niet meer laten herstellen te voorkomen, kunt u beter met snijplanken werken.
3. **TEST ONDERHOUDSMIDDELEN VOORAF UIT OP EEN NIET ZICHTBARE PLEK:** Om hardnekkige vlekken te verwijderen, beschadigingen weg te werken of uw blad meer glans te geven, zijn bij de speciaalzaak diverse middelen verkrijgbaar. Test een dergelijk middel altijd vooraf op een onopvallende plaats op het blad. Werk daarbij voorzichtig met een doek van buiten naar binnen om te voorkomen dat de plek door uitvloeiing groter wordt. De afwerking van werkbladen kan per product verschillen.

Grepen/knoppen

De grepen en knoppen kunt u met normale, huishoudelijke schoonmaakmiddelen reinigen en met een zachte doek nadrogen.

Reinigen van roestvrij staal

Normale verontreiniging kunt u met water en een normaal schoonmaakmiddel verwijderen. Daarna met heet water afspoelen en droogwrijven. Voor de behandeling van hardnekkige verontreiniging en watervlekken adviseren wij een speciaal voor rvs geschikt onderhoudsmiddel te gebruiken. Dit biedt extra bescherming door een waterafstotende bescherm laag. Geen agressieve reinigings- of schuurmiddelen gebruiken.

Reinigen van aluminium

Bij vervuiling dient men snel te reageren. Het beste kunnen aluminium elementen gereinigd worden met warm water of een neutraal middel. Bij reiniging en vooral bij sterke vervuiling, adviseren wij een speciaal, in de handel verkrijgbaar, aluminium-schoonmaakmiddel met conserverende werking te gebruiken. Gebruik geen schuurmiddelen, aangezien het oppervlak hierdoor wordt bekrast. Tevens wordt door zuur- of chloorhoudende middelen, zoals bijv. citroen, azijn, ovenspray, e.d. schade aan het aluminium aangebracht.

Reinigen van email

Email is een glasachtige deklaag en daarom zeer kwetsbaar voor met name slagen. Wees voorzichtig met harde en scherpe voorwerpen. Vruchtensappen veroorzaken bij langdurige inwerking vlekken op het geëmailleerde oppervlak. Om dit te vermijden, is snel afspoelen noodzakelijk. Door het dagelijks gebruik ontstaan in de loop der tijd krassen of matte plekken. Vanzelfsprekend vallen deze gebreken niet onder onze garantie. Voor het schoonmaken uitsluitend zachte, normale huishoudelijke schoonmaakmiddelen en absoluut géén agressieve reinigings- of schuurmiddelen gebruiken.

Reinigen van kunststof delen

Laden, bestekinzetten, inzetbakjes, draaiplateaus, voorraadbakken, kunststof profielen, koel- en vriesapparaten kunnen met een zacht afwasmiddel en een vochtige doek gereinigd worden. Geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Onderhoud van bewegende delen

Scharnieren, in het bijzonder die van frequent gebruikte deuren, moeten éénmaal per jaar geolied worden. Dat geldt ook voor ander, functioneel beslag met metalen draaipunten. Alle bewegende kunststof delen zijn onderhoudsvrij.

Elektrische apparaten

Hierbij verwijzen wij naar de onderhoudsvoorschriften van de betreffende fabrikanten, welke altijd bij de betreffende apparaten worden gevoegd.

Keramische -/inductie kookplaten

Na ieder gebruik van Uw keramische kookplaat, dient deze te worden gereinigd, omdat zelfs de kleinste vervuiling kan inbranden, zodra de kookplaat de eerstvolgende keer weer wordt ingeschakeld. Licht, niet aangebakken vuil kan met een vochtige doek worden verwijderd. Daarna goed afdrogen! Let U erop, dat er geen suiker of suikerhoudende voedingsmiddelen (bijv. marmelade) achterblijft op de kookplaat en kan inbranden! Verwijder deze direct met een vochtige doek! Hardnekkige vervuiling, kalk- en watervlekken en metaalresten van pannenbodems behandelt u met een speciale cleaner voor keramische kookplaten. Aangebrande etensresten verwijdert u het beste, als ze nog warm zijn, met een schraper. Let u ook hierbij op de bijgeleverde onderhoudsvoorschriften van de fabrikant.

Inbouwovens

Hierbij verwijzen wij naar de onderhoudsvoorschriften van de betreffende fabrikanten, welke altijd bij de betreffende apparaten worden gevoegd.

Afzuigkappen

Zorg dat de afzuigkap regelmatig wordt gereinigd, om een goed functioneren van het apparaat te waarborgen. Hiervoor verwijzen wij naar de geleverde onderhoudsvoorschriften van de betreffende fabrikant. Om uitzettingsschade aan de meubelen te voorkomen, dient tijdens het koken de afzuigkap altijd te worden ingeschakeld!

Plasmafilters

Een plasmafilter is zelfreinigend en onderhoudsvrij. Deze hoeft niet te worden gereinigd of periodiek te worden vervangen. Na ieder gebruik dien je de afzuigkap 10 tot 15 minuten na te laten lopen zodat het plasmafilter de kans krijgt zichzelf te reinigen. Het is wel van belang dat het vetfilter goed wordt schoongehouden om te voorkomen dat het vet in het plasmafilter terecht komt. Vet heeft een negatieve invloed op de werking en de levensduur van het plasmafilter.

Vaatwasser

Na afloop van het afwasprogramma dient de vaatwasser niet direct te worden geopend, omdat anders – door ontsnappende waterdamp – schade kan ontstaan aan het daarboven aangebrachte werkblad en/of de meubelen, welke ernaast staan. Na beëindiging van het programma condenseert de waterdamp op de binnenwanden en stroomt weg. Na ongeveer 30 minuten kunt U de vaatwasser zonder problemen leeg ruimen. Let u op de correcte aanbrenging van de dampbescherming boven de vaatwasser (onder het werkblad). Leest U hiervoor ook de handleiding van de fabrikant!

Damp en hitte

Ter bescherming van uw meubelen tegen damp, vocht en hitte, biedt KALUA verschillende afdekkingen. Laat u de damp en hitte uit elektrische apparaten, zoals magnetrons, koffiezetapparaten, water- en eierkokers niet rechtstreeks op de meubelen inwerken! Damp veroorzaakt uitzettingsschade aan de meubelelementen. Tijdens het koken altijd (of beter, voortijdig) de afzuigkap inschakelen.

Garantiegever : KALUA Keukens BV

Datum :