



W

Gebruiks- en onderhoudsadviezen keuken



van **W**anrooij
keuken, badkamer & tegel warenhuis

1. Meubelen (kastrompen)

4



2. Fronten

8



3. Werkbladen

12



4. Apparatuur

22



5. Garantie

24



6. Service

26



7. Recepten

28





Een keuken is vaak het middelpunt van het huis. Er wordt niet alleen gekookt, er wordt geleefd, gepraat, gegeten en door kinderen gespeeld.

In dit boekje tref je adviezen aan ten aanzien van het gebruik en onderhoud van je keuken. Met deze adviezen zorg je ervoor dat je keuken niet alleen het stralende middelpunt van het huis is, maar dit ook gedurende de jaren blijft. Mocht je, ondanks de opgenomen adviezen, toch nog vragen hebben over het onderhoud en gebruik van je keuken, neem dan contact met ons op. We adviseren je graag.

Van Wanrooij keuken, badkamer & tegel warenhuys

1 MEUBELEN (KASTROMPEN)

- Kastrompen zijn doorgaans spaanplaatproducten. Voor spaanplaatproducten is een luchtvochtigheid tussen 45% en 70% de optimale conditie. Invloeden van buitenaf zoals vochtige muren, lekkages, e.d., zijn van invloed op de levensduur van de kastrompen en fronten. Te hoge luchtvochtigheid kan gereduceerd worden door goed in de ruimte te ventileren. Te droge lucht kan verholpen worden door bijvoorbeeld het bevestigen van een waterverdampster aan de radiator of het plaatsen van een luchtbevochtiger.
- Apparaten die stoom afgeven (koffiezetapparaten, fritesuses en waterkokers), moeten bij voorkeur niet direct onder de wandkasten geplaatst worden. De stoom die de apparatuur afgeeft, kan uitzetten van de fronten en kasten tot gevolg hebben.
- Gebruik altijd je afzuigkap om het stoom dat tijdens het koken vrij komt, af te voeren. Laat eventuele mechanische ventilatie altijd mee functioneren zodat overtollige dampen worden afgevoerd.



- Het verdient voorkeur de afzuigkap een uur voor aanvang van gebruik van de kookplaat aan te zetten om een goede luchtstroom te bewerkstelligen.
- Het laten branden van gaskookplaten zonder dat er een pan op het vuur staat kan schade veroorzaken aan kastrompen en fronten.
- Onder invloed van licht- en temperatuurverschillen kunnen de kastrompen verkleuren. Dit is een natuurlijk proces dat niet te voorkomen is en derhalve uitgesloten is van reclamatie. Indien je op een later moment een onderdeel van de keuken laat vervangen of aanvullen, is kleurverschil dus mogelijk.

Onderhoudsadvies

Reinig de binnenzijde van de kasten met een zachte lichtvochtige doek met lauwwarm water en zeepsop. Gebruik nooit een bijtend of schurend schoonmaakmiddel of meubel-poetsmiddel. Gebruik geen schuurspons. Wrijf de oppervlakte droog om indringing van vocht in de kasten te voorkomen. Voor de buitenzijde van de kasten geldt het onderhoudsadvies dat is opgenomen onder fronten.

Het kan voorkomen, dat na een paar keer gebruiken van de spoelbak, de sifon los gaat zitten door het krimpen en uitzetten van de pakkingen. Dit gebeurt als gevolg van temperatuurverschillen van koud en warm water. Advies is dan ook om de aansluitingen van de sifon en de overloop van de spoelbak, na een paar keer gebruik, even handmatig aan te draaien om lekkage te voorkomen.



2 FRONTEN

Kunststof & gelakte fronten van MDF

- Een kunststof front is doorgaans opgebouwd uit MDF of HDF, bedekt met een folielaag.
- Een gelakt front is doorgaans opgebouwd uit MDF of HDF, bedekt met meerdere laklagen.
- Door de afwerking of door grote temperatuurverschillen kunnen de fronten enkele millimeters krom trekken. Dit is een proces dat niet te voorkomen is en derhalve uitsluitend bij extreme afwijkingen (leveranciersafhankelijk) in aanmerking komt voor reclamatie.
- Onder invloed van kunst- en zonlicht alsmede UV-straling kunnen de fronten verkleuren. Dit is een natuurlijk proces dat niet te voorkomen is en derhalve uitgesloten is van reclamatie.
- Kunststof en gelakte fronten dienen op dezelfde wijze als de meubelen (kastrompen) behandeld te worden.



Onderhoudsadvies

Volg bij eventueel meegeleverd onderhoudsmiddel vanuit de leverancier van de keuken altijd de bijgevoegde gebruiksaanwijzing. Algemeen geldt: reinig de fronten met een zachte lichtvochtige doek met lauwwarm water en zeepsop. Gebruik nooit een bijtend of schurend schoonmaakmiddel of meubelpoetsmiddel. Gebruik geen schuurspons. Wrijf de oppervlakte droog om indringing van vocht in de fronten te voorkomen. Hardnekkig vuil kan bij kunststof en gelakte fronten verwijderd worden met spiritus (bij voorkeur verdund), waarna het oppervlak weer op de reguliere manier gereinigd dient te worden.

De scharnieren en andere metalen bewegende delen moeten één keer per twee jaar licht geolied worden met een hars- en zuurvrije olie (bijvoorbeeld naaimachine-olie). Kunststof bewegende delen behoeven geen onderhoud.

Houten fronten

- Hout is een natuurlijk materiaal dat blijft werken, ook indien dit volgens de Europese normen gedroogd is.
- De mogelijkheid bestaat dat fronten enkele millimeters krom trekken. Tevens kunnen hoekverbindingen lichtelijk wijken in verband met het werken van de houtrichting. Dit is een proces dat niet te voorkomen is en derhalve uitsluitend bij extreme afwijkingen (leveranciersafhankelijk) in aanmerking komt voor reclamatie.
- Kleur- en structuurverschillen van de fronten zijn niet uit te sluiten in verband met de natuurlijke aard van het product en dus uitgesloten van reclamatie.
- Onder invloed van kunst- en zonlicht alsmede UV-straling kunnen de fronten verkleuren. Dit is een natuurlijk proces dat niet te voorkomen is en derhalve uitgesloten is van reclamatie.

Onderhoudsadvies

Er zijn specifieke reinigings- en onderhoudsmiddelen voor houten fronten te verkrijgen, informatie hierover vindt je in het leveranciersvoorschrift. Gebruik nooit een bijtend of schurend schoonmaakmiddel of meubelpoetsmiddel. Gebruik geen schuurspons. Wrijf de oppervlakte droog om indringing van vocht in de fronten te voorkomen. Wrijf altijd in de richting van de houtnerf.

De scharnieren en andere metalen bewegende delen moeten één keer per twee jaar licht geolied worden met een hars- en zuurvrije olie (bijvoorbeeld naaimachine-olie). Kunststof bewegende delen behoeven geen onderhoud.



3 WERKBLADEN

Voor alle werkbladen geldt:

- Vermijd extreme belasting van het werkblad.
Ga niet op het werkblad zitten of staan.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen op het werkblad in verband met krassen. Gebruik voor snijwerkzaamheden altijd een snijplank en snij nooit direct op het werkblad.
- Zet hete materialen (bijvoorbeeld pannen en ovenschalen) nooit op het werkblad zonder onderlegger, dit kan schade aan het werkblad veroorzaken.
- De klemmen die eventueel gebruikt zijn om de spoelbak te bevestigen, dienen nooit verwijderd te worden.
- Laat de vaatwasser nooit met geopende deur uitwasemen.
- Verwijder vuil en vlekken direct en voorkom hiermee dat bijtende en zure stoffen in het werkblad trekken met vlekken tot gevolg.

- Schade aan het werkblad na oplevering kan niet gereclameerd worden. Fabrieksfouten aan het werkblad vallen vanzelfsprekend wel onder de fabrieksgarantie.



Kunststof werkbladen

- Kunststof werkbladen zijn opgebouwd uit diverse lagen. Het basismateriaal kan bestaan uit MDF, spaanplaat of multiplex, waarop diverse lagen kunststof zijn aangebracht. De kunststof toplaag is niet krasvast. Met name bij donkere kleuren bestaat hierdoor de kans dat de lichtere ondergrond door slijtage zichtbaar wordt.
- Probeer diepe beschadigingen aan het werkblad te voorkomen. Bij diepe beschadigingen bestaat de mogelijkheid dat vocht het basismateriaal bereikt.
- Controleer regelmatig of de kitranden om uw werkblad nog waterdicht zijn en vervang deze eventueel.

Onderhoudsadvies

Reinig het blad met een zachte lichtvochtige doek met lauwwarm water en zeepsop. Gebruik nooit een bijtend of schurend schoonmaakmiddel of meubelpoetsmiddel. Gebruik geen schuurspons. Wrijf de oppervlakte droog om indringing van vocht in het blad te voorkomen. Hardnekkig vuil kan verwijderd worden met spiritus (bij voorkeur verdund), waarna het oppervlak weer op de reguliere manier gereinigd dient te worden.



Houten werkbladen

- Een houten werkblad is een natuurproduct en gevoelig voor de luchtvochtigheid. Bij lage luchtvochtigheid zal het materiaal krimpen (winter), terwijl bij hoge luchtvochtigheid het materiaal zal uitzetten (voorjaar, zomer)
- Hout is een natuurlijk materiaal, kleur- en structuurverschillen van de bladen zijn derhalve niet uit te sluiten en zijn uitgesloten van reclamatie.
- Een houten werkblad mag nooit vast geschroefd worden, hierdoor kan een te grote spanning op het werkblad ontstaan, die scheuring kan veroorzaken.
- Een ongelakt houten werkblad moet altijd met olie behandeld worden voor ingebruikname. Ondanks behandeling met olie, kan er altijd nog tot in zekere mate vocht in het werkblad trekken, wat vlekken kan geven. Raadpleeg altijd het leveranciersvoorschrift voor de correcte behandeling van een houten werkblad.
- Op houten werkbladen wordt doorgaans door de fabrikant geen garantie verleend, ook niet wanneer het werkblad is geolied of gelakt.

Onderhoudsadvies

Een houten werkblad moet altijd met olie behandeld worden voor ingebruikname. Raadpleeg altijd het leveranciersvoorschrift voor de correcte behandeling van een houten werkblad. Reinig het blad met een zachte lichtvochtige doek met lauwwarm water. Wrijf de oppervlakte droog om indringing van vocht in het blad te voorkomen.

Het gebruik van schoonmaakmiddelen evenals een schuurpons wordt afgeraden. De schoonmaakmiddelen kunnen verkleuringen veroorzaken.



Stenen werkbladen

(Graniet/ Arduin/ Composiet/ Terrazzo)

- Steen is een natuurlijk materiaal, kleur- en structuurverschillen van de bladen zijn derhalve niet uit te sluiten en zijn uitgesloten van reclamatie.
- Voordat je het werkblad in gebruik neemt, dien je het eerst te reinigen en te impregneren. Raadpleeg altijd het leveranciersvoorschrift voor de correcte behandeling van een stenen werkblad en de juiste wijze van impregneren voor en tijdens gebruik.
- Steen is licht poreus. Laat zuurhoudende of vette producten of vloeistoffen die kleur afgeven niet te lang intrekken om vlekvorming te voorkomen. voorkom contact met chemicaliën zoals verfabijtmiddel, kwastreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.
- Bij montage van het werkblad mogen alleen zuurvrije kittens gebruikt worden. Andere kittens bevatten oliën die vlekken kunnen veroorzaken.

- Een stenen werkblad mag nooit vast geschroefd worden, tenzij deze onderlijmd is met plaatmateriaal. Door het vastschroeven kan een te grote spanning op het werkblad ontstaan, die scheuring van het werkblad kan veroorzaken.
- Bij blootstelling aan directe extreme hitte kan in het werkblad scheurvorming optreden (bijvoorbeeld afzetten van een hete pan op het werkblad).

Onderhoudsadvies

Reinig het blad met een zachte lichtvochtige doek met lauwwarm water en zeepsop. Gebruik nooit een bijtend of schurend schoonmaakmiddel of meubelpoetsmiddel. Gebruik geen schuurspons. Wrijf de oppervlakte droog om indringing van vocht in het blad te voorkomen. Raadpleeg altijd het leveranciersvoorschrift voor de correcte behandeling van een stenen werkblad. Er zijn specifieke reinigings- en onderhoudsmiddelen voor stenen werkbladen te verkrijgen, informatie hierover vindt je in het leveranciersvoorschrift.

RVS werkbladen

- RVS is sterk krasgevoelig. De krassen tasten echter alleen het uiterlijk van het blad aan en niet de duurzaamheid.

Onderhoudsadvies

Reinig het blad met een zachte doek met lauwwarm water en zeepsop. Gebruik nooit een schurend schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurspons of staalwol. Vermijd producten op oliebasis, deze trekken vuil aan. Er zijn specifieke reinigings- en onderhoudsmiddelen voor RVS werkbladen te verkrijgen.



4 APPARATUUR

- Hanteer de gebruiksaanwijzingen zoals weergegeven in de bij het apparaat bijgeleverde handleidingen.
- Algemeen kan gemeld worden, dat je losse onderdelen van apparatuur zoals gaspitten, pannendragers e.d. niet in de vaatwasser dient te reinigen. Dit kan aantasting aan zowel de onderdelen als de vaatwasser veroorzaken.
- Bij afzuigkappen kan het voor komen dat de buitenste laklaag loslaat in verband met de inwerking van vet e.d.. Reinig de afzuigkap dan ook regelmatig volgens de aanwijzingen in de handleiding van de fabrikant.
- Schade aan apparatuur na oplevering kan nooit gereclameerd worden. Fabrieksfouten aan apparatuur en defecten vallen vanzelfsprekend wel onder de fabrieksgarantie.

Onderhoudsadvies

- Hanteer de onderhoudsadviezen zoals weergegeven in de bij het apparaat bijgeleverde handleidingen.
- Neem bij defecten van apparatuur rechtstreeks contact op met de fabrikant van de apparatuur, deze draagt zorg voor herstel. (voor contactgegevens leveranciers zie onze website: www.vanwanrooij-warenhuys.nl)



5 GARANTIE

Standaard gelden de volgende garantievoorwaarden (tenzij anders vastgelegd in jouw overeenkomst):

Keukenmeubelen en montage:

5 jaar volledige garantie

Werkbladen:

1 jaar volledige garantie

(met uitzondering van houten werkbladen)

Apparatuur:

2 jaar volledige garantie

(aanvullende garantie fabrikant mogelijk)

Let op: diverse leveranciers bieden je de mogelijkheid de garantie op je apparatuur te verlengen indien je meer apparaten aankoopt. Om hiervoor in aanmerking te komen dien je jezelf hiervoor te registreren via de site van de leverancier of een invulformulier van de leverancier.

Niet onder garantievoorwaarden vallen:

- Beschadigingen na oplevering, ongeacht van welke aard.
- Beschadigingen of defecten veroorzaakt door niet niet-normaal of ondeskundig gebruik.
- Afwijkingen aan het geleverde, betreffende kleur, slijtvastheid e.d., welke uit technisch oogpunt aanvaardbaar zijn volgens geldende, gebruikelijke normen, kunnen het recht op garantie beperken of uitsluiten (zie ook de gebruiksvoorwaarden).
- Afwijkingen veroorzaakt door opname van vocht of te hoge temperaturen.



6 SERVICE

Indien service aan je keuken benodigd is, kun je contact opnemen met onze service-afdeling:

service@vanwanrooij-warenhuys.nl
of 0418-556600
(algemeen nummer: 0418-556666)

Voor apparaatdefecten kun je rechtstreeks contact opnemen met de leverancier van de apparatuur, zij maken direct een afspraak voor herstel.

Op onze website www.wanwanrooij-warenhuys.nl vind je de contactgegevens van de leveranciers.



7 RECEPTEN

ZALMFILET OP ASPERGES MET SINAASAPPELBIESLOOKVINAIGRETTE

Magnetronrecept



INGREDIËNTEN 2 PORTIES:

- 2-3 el sinaasappelsap (vers geperst)
- 1 el citroensap (vers geperst)
- 1/2 el geraspte sinaasappelschil (van een biologische sinaasappel)
- 6 el olijfolie (zeer goede kwaliteit)
- 1/2 bosje bieslook
- 300 g asperges
- 1 kleine milde rode peper

- 2 zalmfilets zonder vel (à 180 g)
- zout en peper

INSTELLEN APPARATUUR:

Vermogen: 650 Watt

Kooktijd: 10 - 12 minuten

BEREIDINGSTIJD:

Ca. 10 minuten (plus 1 uur marineertijd van de vinaigrette)

BEREIDING:

Meng het sinaasappelsap, citroensap en de sinaasappelschil met een beetje zout en peper. Roer de olijfolie erdoorheen. Snijd de bieslook in kleine ringetjes en voeg deze toe aan de vinaigrette.

Laat de vinaigrette afgedekt een uur staan bij kamertemperatuur.

Maak intussen de asperges schoon, schil ze en snijd de houtachtige uiteinden eraf. Snijd de asperges met een dunschiller in de lengte in dunne plakken. Meng de plakken met 2 el van de vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Verwijder de zaadlijsten uit

de rode peper en snijd hem in dunne reepjes. Meng de reepjes door de asperges en plaats de groenten op een bord geschikt voor de magnetron.

Breng de zalmfilets op smaak met zout en peper. Plaats de zalm met de platte kant op de asperges. Druppel de rest van de vinaigrette over het gerecht alvorens het te serveren.



MEDITERRANE KIP UIT DE OVEN

Ovenrecept



INGREDIËNTEN 4 PORTIES:

- 400 g (kleine) aardappelen
- 2 stengels prei
- 2 koolrabi
- 1 kip (ongeveer 1,6 kg, door de slager in stukken gesneden)
- 5 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 30 gele cherrytomaatjes
- 12 kappertjes
- 1 bosje basilicum
- zout en peper

INSTELLEN APPARATUUR:

Temperatuur: 200°C

Bereidingswijze: Hete lucht
(derde niveau)

Kooktijd: 40 minuten

BEREIDINGSTIJD:

Ong. 30 minuten

BEREIDING:

Bij sommige ovens is voorverwarmen niet nodig. Bij sommige modellen is het mogelijk op twee of drie verschillende niveaus meerdere gerechten te verwarmen. Indien je drie verschillende gerechten tegelijk wilt verwarmen (bijvoorbeeld appeltaart, lasagne en kip op drie niveaus) gebruik je de turboheteluchtfunctie (met de kip op het eerste niveau) op 190°C.

Als je meerdere gerechten tegelijkertijd bereidt, neem je elk gerecht uit de oven zodra het klaar is.

Was en schil de aardappelen en breng ze aan de kook in water met zout. Kook de aardappelen 10 minuten, giet ze af en laat ze uitlekken.

Maak intussen de prei schoon en snijd in stukken van 4 cm. Schil de koolrabi en snijd deze in stukken.

Plaats de groenten in een schaal. Voeg de stukken kip toe. Meng de olijfolie en het

citroensap door de ingrediënten en breng op smaak met zout en peper.

Plaats de ingrediënten in het diepe bakblik en verwarm het gerecht in de oven 30 minuten op 200°C. Was de cherrytomaatjes en voeg deze na 30 minuten toe aan de kip. Verwarm nog 10 minuten. Strooi kort voor het eind van de bereidingstijd de kappertjes en de basilicum over de kip. Direct serveren.





CHOCOLADEGEBAK MET KARDEMOM EN KANEEL

Magnetronrecept met crispfunctie



INGREDIËNTEN 6-8 PORTIES:

- 1 el + 100 g boter, in dobbelsteentjes gesneden
- 200 g zwarte chocolade, in stukken gebroken
- 6 eieren, eidooier en eiwit gescheiden
- 2 el rietsuiker
- 1 tl kardemom in poeder
- 1 tl kaneel in poeder
- 2 el bloem

INSTELLEN APPARATUUR:

Vermogen: Crispfunctie

Kooktijd: 12 minuten

BEREIDINGSTIJD:

15 minuten

BEREIDING:

Vet een cake Crispschaal in met 1 eetlepel boter. Zet opzij. Laat de chocolade en de resterende boter in 2 à 3 minuten smelten met de magnetronfunctie (750 W).

Meng de eidooiers met de suiker. Voeg kardemom en kaneel toe. Klop het eiwit op in een stevige massa. Zet opzij.

Meng de gesmolten boter met de chocolade. Voeg de ei-dooier aan deze massa toe. Roer goed. Voeg daarna de bloem toe. Meng goed. Spatel beetje bij beetje het

eiwit erdoorheen. Stort het chocolademengsel in de cake Crisp schaal. Laat in de magnetron gedurende 10 minuten garen met de Crispsfunctie.

Laat het chocoladegebak afkoelen. Plaats het gebak op een schaal.

Verdeel in stukken. Lekker met 'crème anglaise' of fruitcoulis.



Regterweistraat 5, 4181 CE Waardenburg

www.vanwanrooij-warenhuys.nl - info@vanwanrooij-warenhuys.nl

Telefoon algemeen 0418 - 55 66 66 - Servicenummer 0418-556600