

# Küchen-Gütepass

Gebrauchs- und Pflegeanweisung für Ihre neue Küche



Bitte auf jeden Fall lesen und sorgfältig aufbewahren!

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Küche! Damit Sie lange uneingeschränkte Freude an ihr haben, lesen Sie diesen Gütepass bitte ganz genau durch – auch dann, wenn Sie die Küche erst noch planen müssen. Denn er kann dazu beitragen, Ihre Ansprüche und Erwartungen an die Haltbarkeit, Lebensdauer, Ästhetik etc. Ihrer neuen Küche genau zu präzisieren.

Wir informieren Sie hier ausführlich über die produkt- und warentypischen Eigenschaften und geben Ihnen wichtige Informationen zur Pflege und zum täglichen Gebrauch Ihrer neuen Küche.

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, würden wir uns freuen, wenn Sie unser Haus weiter empfehlen. Vielen Dank!



## Allgemeines und Hinweise

In den folgenden Hinweisen finden Sie Informationen über allgemeine Produkteigenschaften, über die Pflege und über die bestimmungsgemäße Verwendung Ihrer Einbauküche.

Bei diesen Informationen haben wir uns am allgemeinen Wissensstand orientiert, an den DIN Normen, der RAL-GZ 430 der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel e.V. und deren Prüfbestimmungen; außerdem orientierten wir uns an den allgemein anerkannten technischen Regeln, die bei der industriellen Fertigung von Einbauküchenmöbeln, Zubehör und Geräten angewandt werden.

Ein wichtiger Punkt ist die richtige Klimatisierung Ihrer Räume: Mediziner und Wissenschaftler empfehlen für ein gesundes Wohnklima eine relative Luftfeuchte von mindestens 45%. Die Temperatur sollte 18° C (bis 23° C) nicht unterschreiten. Luftfeuchte unter 45% und über 60% schadet

Ihren Möbeln. Sinkt die Luftfeuchtigkeit zu sehr ab, kann es bei Massivholz zu starkem Austrocknen und infolgedessen zu Schwund kommen. Ein tägliches Lüften der Küche fördert Ihre Gesundheit und schont Ihre wertvolle neue Kücheneinrichtung.

Und denken Sie bitte daran: Nicht jede Abweichung ist ein Fehler. Um das zu bestimmen, gibt es die Normen und die damit verbundenen, technisch bedingten Toleranzen. Die Toleranzen bestimmen fertigungstechnisch unvermeidliche Abweichungen und stellen somit keinen Grund zur Reklamation dar. Maßangaben sind immer nur Näherungswerte. Das gilt auch bei Millimeterangaben in Küchenplanungen. Toleranzen beschreiben zudem die Zumutbarkeit von warentypischen Eigenschaften: Liegen die Abweichungen in Farbe, Maßen und Struktur innerhalb der nationalen und internationalen Norm, liegt kein Sachmangel vor.

Vielmehr handelt es sich um eine „warentypische Eigenschaft“. Ein Beispiel dafür sind die Naturhölzer mit ihren unverwechselbaren, warentypischen Echtheitsmerkmalen.



### Sachgemäßer Gebrauch:

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Möbel nur ihrem Zweck gemäß verwendet werden. Lesen Sie dazu unbedingt die Gebrauchsanweisungen! Der Hersteller hat Ihre Küchenmöbel mit größter Sorgfalt unter Beachtung aller Normen hergestellt. Nun liegt es an Ihnen, sich durch sachgemäßen Gebrauch und regelmäßige Unterhaltspflege viele Jahre Freude an Ihrer Anschaffung zu ermöglichen.

### Pflegehinweise:

In unserem nachfolgenden Glossar von A bis Z finden Sie unter den einzelnen Stichwörtern auch allgemeine Tipps zur Pflege Ihrer neuen Küche. Dabei sind die Anweisungen der Hersteller stets grundsätzlich und vorrangig zu beachten. Bitte fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Küchenspezialisten!

## Rechtliche und allgemeine Pflichten

### Gewährleistung:

Bezeichnet die gesetzlichen Vorschriften und Fristen, innerhalb derer Sie bei Ihrem Verkäufer reklamieren können. Als Kunde haben Sie einen Anspruch darauf, dass Ihre Küche frei von Sachmängeln ist, dass sie die vereinbarte Beschaffenheit hat und den anerkannten Regeln der Technik entspricht.

### Garantie:

Bezeichnet dagegen eine vertragliche Zusatzleistung des Produktherstellers über die Zeit der gesetzlichen Gewährleistung hinaus. Lesen Sie bitte die Garantieerklärung, um sich über Ihre Rechte und Pflichten genau zu informieren. Auch Produktinformationen, Gebrauchsanleitungen, Aufbau-, Transport- und Montageanleitungen, Reinigungs- und Pflegehinweise sollten unbedingt beachtet werden. Denn der Gesetzgeber nimmt Sie als Kunden ebenfalls in die Pflicht. Durch die Garantie werden Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer der Ware und mögliche Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz gegen den Hersteller des Produkts nicht beschränkt. Wenn Sie dazu noch Fragen haben, hilft Ihnen Ihr Küchenfachhändler gerne weiter.



## A bis Z der Küchenpflege

### Abholmöbel und Selbstmontage

Denken Sie bitte daran: Ab der Kasse oder Abholrampe sind Sie der Eigentümer der Ware und somit dafür verantwortlich. Bei Transportschäden an selbst abgeholten Möbeln oder bei falschem Aufbau besteht keinerlei Anspruch auf Schadenersatz. Lesen Sie also unbedingt vor der Selbstmontage die Gebrauchsanweisung und Montageanleitung durch. Überprüfen Sie Ihre komplette Bestellung auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

Bei Produktbeschädigungen sollten Sie die Verpackungen unbedingt aufheben. Bitte kontrollieren Sie die Verpackung genau, bevor Sie sie entsorgen. Es könnten noch Kleinteile, Beschläge, Montageanleitungen etc. darunter verborgen sein. Achten Sie immer auf die Standsicherheit Ihrer

selbst aufgestellten Möbel und auf die sichere Verdübelung mit der Wand. Prüfen Sie Wandbeschaffenheit und Festmauerwerk, ob es Ihren Möbeln standhält. Oft müssen Möbelteile durch eine Wandbefestigung ausreichend gesichert werden. Das gilt vor allem bei Hängemöbeln.

Kontrollieren Sie auch die Belastbarkeit der Produkte. Um eine fehlerhafte Montage zu vermeiden, fragen Sie bitte im Zweifelsfall uns. Denn als Ihr Küchenspezialist sind wir natürlich auch nach dem Kauf für Sie da.

### Acryl

Ist ein Kunststoff mit einer hohen Dichte, ist lichtbeständig, sehr stoßfest, thermisch verformbar und beständig gegen alle gebräuchlichen Chemikalien. Küchenmöbelfronten aus Acryl sind ebenfalls hochglänzend.

► **Pflege:** Acryl bitte niemals mit Mikrofasertüchern reinigen. Beachten Sie vor Inbetriebnahme der Küche bei Acrylfronten die besonderen Erst-Pflegeanweisungen des Herstellers, die Sie unbedingt beachten müssen und nehmen Sie dazu nur die von ihm empfohlenen Mittel. Fragen Sie außerdem Ihren Küchenspezialisten.

## Allergien

Um allergische Reaktionen vorab zu vermeiden, leiht Ihnen Ihr Fachhändler gerne Materialproben Ihrer zukünftigen Küchenmöbel. Anhand der Mustertüren oder Arbeitsplattenproben können Sie dann die Materialien in Ruhe zu Hause testen. Riechen Sie dazu bitte an den Proben und machen Sie einen Hautkontakttest. Im Zweifelsfall empfehlen wir Allergikern, die Möbelmuster dem Arzt vorzulegen.

**Außerdem gilt:** Achten Sie beim Kauf besonders auf Qualität und Gütezeichen. Sie garantieren Ihnen, dass Ihre neue Küche die vorgeschriebenen Kriterien an Schadstoffbegrenzung und Qualität erfüllt.

Fragen Sie auch Ihren Küchenspezialisten gezielt nach lösungsmittelfreien Wasserlacken und Kunststoffoberflächen wie Laminat, Acryl oder Melamin. Hierbei handelt es sich um weitgehend ausgehärtete Duroplaste, deren Weichmacherteil verschwindend gering ist.

## Aluminium

[ ►►► Siehe auch unter Edelstahl ]

► **Pflege:** Aluminium bedarf einer schonenden Pflege mit einem weichen, kratzfreien Tuch. Es darf nicht mit alkalischen oder säurehaltigen Mitteln behandelt werden. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Oberfläche Ihre Geräte haben, fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten.

## Aufmaß, Aufstellen und Ausrichten

Bei der Planung Ihrer Küche, bei der Lieferung und Montage gehört das präzise Ausmessen und Ausrichten zu den wichtigsten Aufgaben. Böden, Wände und Decken sind meist nicht eben. Deshalb muss beim Aufstellen und Montieren damit gerechnet werden. Die Möbelteile müssen gerade stehen. Das heißt, sie dürfen nicht gewaltsam „außer Form“ gebracht oder schief aufgestellt werden. Andernfalls drohen Folgeschäden (z.B. Kippen, Klemmen, Quietschen, Reißen, Verkratzen und Verziehen) bis hin zu Materialbrüchen. Auch sollte eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Besonders bei Neubauten ist es wichtig, für genügend Wandabstand und Luftzirkulation zu sorgen. Um Schimmelpilze zu vermeiden, sollten Sie feuchte Räume auf jeden Fall am besten noch vor dem Einziehen beheizen und trocknen lassen.

## Auszüge

[ ►►► Siehe unter Schubladen ]

## Backofen und Herd

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisungen. Vermeiden Sie auf jeden Fall Grillbetrieb bei offener Backofenklappe: Die umgebenden Möbel vertragen nur eine Temperatur von bis zu 75° Celsius.

## Belastbarkeit

Von Küchenmöbeln ist in den DIN Normen sehr genau geregelt. Achten Sie unbedingt auf die Herstellerangaben zum bestimmungsgemäßen Gebrauch und zu den maximalen Belastbarkeitsgrenzen. Bitte sorgen Sie bei hängend angebrachten Möbeln für eine fachgerechte und ausreichende Wandbefestigung (Festmauerwerk, Auflage etc.). Als Faustregel für die Belastbarkeit gilt: für Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche nicht mehr als

600 Gramm, bei Schubladen und Auszügen nicht mehr als 40 kg je Schublade. Bitte diese Höchstgrenzen nicht überschreiten!

Bei brüchigem Mauerwerk, Hohlwänden und Fachwerkhäusern gelten niedrigere Werte. Weisen Sie den Küchenspezialisten schon bei der Planung darauf hin. Das gilt besonders bei Wandhängeschränken. Denn auch der beste Dübel kann nur soviel leisten, wie die Wand es zulässt.

## Chemische Reinigungsmittel

Wie Salmiak, Aceton, Nitroverdünnung, Backofenspray sind „out“. Diese Mittel gefährden Ihre Gesundheit und Ihre hochwertige Kücheneinrichtung meistens innerhalb weniger Minuten. Außerdem belasten sie die Umwelt.

## Dampfstrahlreiniger

Sind in Ihrer Einbauküche verboten! Denn Sie zerstören damit in kurzer Zeit Ihre Möbel, Arbeitsplatten und Geräte. Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

## Drei-Schicht-Spanplatte

Ist eine aus speziellen Holzspänen unter Druck und Wärme hergestellte Möbelbauplatte. Spanplatten sind heute in der Möbelfertigung das meistverwendete Material. Sie zeichnen sich durch hohe Haltbarkeit aus und sind recycelbar.

## Dunstabzug und Heizung

Die Heizung in der Küche ist keine Energieverschwendung, sondern eine Notwendigkeit. Sind die Temperaturen dort zu niedrig, wird die Luft zu feucht und es kann sich schädliches Kondenswasser bilden. Wenn Sie einen Abluftanschluss nach außen haben, sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung. Es gilt: keine Abluft ohne Zuluft!

Schalten Sie das Gerät grundsätzlich vor Kochbeginn an und lassen Sie es nach Beendigung mindestens 5 Minuten lang nachlaufen, um Kondenswasser im Dunstabzugsgerät zu vermeiden. Feuchtigkeitniederschlag an den Schränken führt zu Quellschäden. Gegen intensive Kochgerüche hilft eine kräftige Stoßlüftung.

► **Pflege:** Reinigen Sie die Fettfilter Ihres Dunstabzugs wöchentlich. Verstopfte Fettfilter sind wirkungslos und führen zu Feuchtigkeits- und Quellschäden an den umgebenden Möbeln. Wischen Sie bitte Kondenswassertropfen an den Schränken links und rechts vom Dunstabzug nach dem Kochen immer weg.

## Duroplaste

Ist ein Sammelbegriff für alle durchgehärteten Kunststoffe. Die Handelsbegriffe für Duroplaste sind: Laminat, Schichtstoff und Melamin.



## Edelstahl und Aluminium

Sind als Trendmaterial aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Die Oberfläche kann wie Automobilblech gebogen und fugenlos geschweißt werden. Die Mehrzahl der Einbaugeräte besitzt heute Metalloberflächen aus Edelstahl oder Aluminium.

► **Pflege:** Edelstahl an Gerätefronten bitte nur mit mildem Spülmittel reinigen und trocken polieren,

um Kalkflecken zu vermeiden. Spezielle Ölpflegeprodukte sind zweckmäßiger als Glassprühreiniger. Viele Edelstahlgeräte haben heute vergütete Oberflächen, um Fingerabdrücke zu vermeiden. Benutzen Sie daher bitte niemals schleifende Chrompflegemittel! Edelstahlspülen hingegen können Sie bedenkenlos mit Edelstahlpolitur pflegen.

Fragen Sie Ihren Küchenspezialisten nach den zugelassenen Pflegeprodukten Ihres Spülherstellers. Flugrost ist eine lästige Erscheinung und hat seine Ursache nicht in dem verarbeiteten Edelstahlblech, sondern entsteht meistens durch verschmutzte Topfböden oder Putztücher.

## Eierkocher

[ ►►► Siehe unter Kaffeemaschine ]

## Einlege- und Fachböden

Als Faustregel gilt: für Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche nicht mehr als 600 Gramm Belastung. Das ist die Norm-Höchstgrenze! Die Durchbiegung von Fachböden ist eine technisch unvermeidbare, warentypische Eigenschaft und somit kein Grund zur Reklamation.

## Elektrogeräte und elektrische Bauteile

Für alle elektrischen Geräte und deren Teile sind die Gebrauchsanleitungen des Herstellers zu beachten. Hier sind auch ihre Garantieansprüche festgehalten. Es dürfen nur Ersatzlampen oder Geräte gleicher Leistung eingesetzt werden. Bitte achten Sie darauf, dass Lampen etc. keinesfalls zugestellt oder zugehängt werden. Andernfalls drohen Brandschäden! Auch kann es zu Wärme- oder Hitzestau und also zu Folgeschäden am Möbel kommen. Bei Problemen wenden Sie sich bitte direkt an den zuständigen Elektrokundendienst oder Ihren Fachhändler.

[ ►►► Siehe auch unter Sicherheit ]



## Empfindlichkeiten

Sowohl sehr helle als auch tiefschwarze Teile können bekanntlich empfindlich sein. Das gilt auch für Naturprodukte: Je naturbelassener ein Produkt ist, desto empfindlicher ist es gegen äußere Einflüsse. Bitte fragen Sie auch Ihren Fachhändler.

## Ersatz- und Verschleißteile

Der Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern kann gefährlich werden. Verwenden Sie daher ausschließlich Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile. Verschleißteile wie z.B. Leuchtmittel, Trafos oder Batterien sind von der Garantie ausgenommen. Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unbedingt nach.

## Espressomaschine

[ ►►► Siehe unter Kaffeemaschine ]

## Fachböden

[ ►►► Siehe unter Einlegeböden ]

## Farbmuster


Bei einer Bestellung oder einer Fertigung nach Farbmustern können Farbton, Maserung und Muste-

rung in der Regel nicht zu 100% erreicht werden. Die Struktur von Holz oder anderer Materialien wie Naturstein ist zwangsläufig unterschiedlich. Materialteile, die längere Zeit Sonne und anderem Licht ausgesetzt wurden, haben sich generell bereits verändert. Nachlieferungen nach Farbmuster sind daher grundsätzlich vom Umtausch ausgeschlossen. Natürlich bemühen wir uns dabei um eine bestmögliche Übereinstimmung.

## Farb- und Strukturunterschiede bei Massivholz und Echtholz furnier

Die unterschiedlichen natürlichen und Wachstumsmerkmale machen aus jedem individuell planbaren Echtholzmöbel ein Unikat. Holz verändert sich bei Sonnen- und anderer Lichteinstrahlung – je naturbelassener, desto schneller. Manches Holz kann sich schon in wenigen Tagen verändern. Eine absolute Farb- und Strukturgleichheit etwa zwischen Planungsmuster und Lieferung kann deshalb nicht garantiert werden.

Massivhölzer und Furniere aus verschiedenen Stämmen, bzw. Stammereichen passen strukturell und farblich meistens nicht überein. Daher können während ihrer Nutzung Farbabweichungen



auftreten. Spezielle modellbedingte Verarbeitungsmethoden führen je nach Holzart, Position des Möbels oder Lichteinwirkung zu farblichen oder Strukturakzenten.

Zu diesen Verarbeitungsmethoden zählen etwa ein vertikaler und horizontaler Furnierverlauf, ein „gestürzter“, also waagrecht Furnierzuschnitt zur optischen Formatierung. Die geschilderten Farbspiele sind eine werttypische Eigenschaft des gewachsenen Naturwerkstoffes und ein wesentliches, unverwechselbares Echtheitsmerkmal.

### Formaldehyd E1

Ist die gesetzlich festgelegte Kennzeichnung für formaldehydarme Werkstoffe mit einem vorgegebenen Grenzwert von max. 0,1 ppm (= 1 mm<sup>3</sup> auf 1 m<sup>3</sup> Raumluft) Formaldehyd-Abgabe an die Raumluft. In Deutschland kommen ausschließlich Produkte der Klasse E1 zum Einsatz.

### Fugen/Stoßkanten etc.

In den Verbindungen der Arbeitsplatten, in Stoßkanten, Kochfeld- oder Spülenschnitten und der Wandabschluss-Kante darf es nicht zu Staunässe kommen.

Bitte stellen Sie unterhalb von Hängeschränken keine Küchengeräte auf, die Wasserdampf erzeugen. Dazu zählen zum Beispiel Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Eierkocher etc. Sonst können die Schrank- und Türenkanten durch aufsteigenden Wasserdampf beschädigt werden.

► **Pflege:** Dauerelastische Abdichtungsfugen sind „Wartungsfugen“. Sie müssen je nach Nutzungsintensität und generell nach einigen Jahren erneuert werden.

### Funktionsteile

Sind technische „Kompromisstteile“ zwischen festen und beweglichen Materialteilen. Damit sie auf Dauer zuverlässig funktionieren können, ist

ihre sorgfältige Handhabung sehr wichtig. Unbedingt beachten sollten Sie die in der Herstellerbeschreibung und meist in kg angegebenen Belastbarkeitsgrenzen.

Beschläge können z. B. durch eine einseitige Handhabung überbeansprucht werden. Bedingt durch Material und Verarbeitung können Funktionsteile optisch oder in den Maßen abweichen.

► **Pflege:** Je nach Art und Oberfläche ist eine regelmäßige Pflege und Wartung sehr empfehlenswert. (Herstellerhinweise!)

### Furnier

Bezeichnet dünne Blätter, die aus Holz hergestellt wurden. Furniere werden auf eine Möbelbauplatte geklebt und zeichnen sich durch die schöne gleichmäßige Zeichnung und Maserung des Holzes aus. Furniere erfordern zu ihrer Herstellung ein hohes Maß an handwerklichem Können.

### Fußbodenheizung

Eine Fußbodenheizung kann zum Austrocknen von Möbelbauteilen führen. Deshalb ist der richtige Umgang mit Massivholz- und Echtholz-furniermöbeln hier besonders wichtig. Deren direkter Kontakt mit dem beheizten Fußboden sollte vermieden werden.

Holz ist hygroskopisch. Das heißt, es nimmt nicht nur Feuchtigkeit auf, sondern gibt diese auch an die Raumluft ab. Daher sind sehr trockene Räume, die Nähe zu Heizkörpern oder der direkte Kontakt mit der Fußbodenheizung besonders problematisch.

Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Luftfeuchtigkeit (zwischen 45% und 60%). Denn das Holz kann durch Austrocknen extreme Folgeschäden wie Risse, Schwund oder ein Verziehen bekommen. Während der Heizperiode im Winter kann der Gebrauch von Luftbefeuchtern sinnvoll sein. Ihre Möbel und Ihre Gesundheit danken es Ihnen.

### Gebrauchsnutzen

Betrifft Ihre Erwartungen an die Strapazier- und Gebrauchsfähigkeit, Pflegefreundlichkeit, Lebensdauer und Funktionalität Ihrer neuen Küche. Sie entscheiden selbst, welchen Nutzen Ihre Möbel erfüllen sollen. Informieren Sie sich deshalb vor dem Kauf ausreichend über die Qualität der Küchenmöbel. Sprechen Sie mit Ihrem Küchenspezialisten über Ihre Anforderungen.

Eine Küche in einem Haushalt mit Kindern muss andere Ansprüche erfüllen als in einem Single-Haushalt. Ihr Küchenspezialist berät Sie gerne kompetent und ausführlich, wie Sie Qualität und Design optimal miteinander vereinen können.

Je besser Sie sich vor dem Kaufabschluss informieren, desto mehr Freude haben Sie später an Ihrer neuen Küche!

### Gefrierschrank

Achten Sie bitte auf das völlige Schließen der Gerätetüren. Sonst kann es zu ungewollter Tauwasserbildung und Quellschäden kommen.

### Geschirrhandtücher

Diese bitte niemals zum Trocknen über die Arbeitsplattenkante in das Spülbecken hängen, um Quellschäden zu vermeiden!

### Geschirrspüler

[ ►►► Siehe unter Spülmaschinen ]

### Glas

Ist ein Sammelbegriff für einen Werkstoff mit unterschiedlichen Eigenschaften. Bei Einbauküchen wird Glas für Nischenrückwände, Arbeitsplatten und als Front verwendet. Glas kann auf der Rückseite farblich beschichtet werden und bietet dem Küchenspezialisten viele Gestaltungsmöglichkeiten. Bei zahlreichen Anwendungen

ist Sicherheitsglas erforderlich. Glas in seiner speziellen Form als Glaskeramik finden Sie bei allen Kochfeldern.

► **Pflege:** Glas bitte nur mit Spülmittel oder handelsüblichen Glasreinigern reinigen und trocken polieren, um Kalkflecken zu vermeiden. Da Glas jedoch in sehr vielen Varianten und Qualitäten als Nutz- und Zierfläche eingesetzt wird, sind die Reinigungs- und Pflegehinweise des jeweiligen Herstellers ganz besonders zu beachten. Bei Fragen richten Sie sich bitte an Ihren Fachberater.

## Glasarbeitsplatten

Glas ist nur bedingt hitzebeständig. Ein Topfuntersatz hilft, Spannungsrisse zu vermeiden. Schneiden Sie bitte nicht direkt auf der Glasplatte, sondern verwenden Sie ein Schneidebrett. Vermeiden Sie stoßweise Schläge auf die Kanten und Oberflächen.



## Glaskeramikkochfelder

► **Pflege:** Diese bitte mit einem milden Spülmittel reinigen. Niemals kratzende oder scheuernde Mittel und Gegenstände benutzen. Eingebraute Speisenreste nach dem Abkühlen erst einweichen und dann mit einem Rasierklingenschaber vorsichtig entfernen. Zuckerhaltige Verschmutzungen sind sofort zu entfernen.

## Gneise

[ ►►► Siehe unter Granit ]

## Granit

Bezeichnet häufig als Sammelbegriff alle Natursteine, die für Einbauküchen als Arbeitsplatten und Nischenrückwände Verwendung finden.

Richtig ist aber, dass viele Gesteine als Gneise, Gabbro, Syenit oder Quarzit bezeichnet werden müssten. Die Natursteine haben alle sehr unterschiedliche Entstehungsgeschichten und damit verbunden sind auch unterschiedliche Gebrauchseigenschaften. Manche Steine sind vulkanische Tiefengesteine, andere Oberflächenergussgesteine. Einige Natursteinarten waren vor Millionen Jahren Bodenablagerungen auf dem Meeresgrund.

Granit ist ein Tiefengestein und besteht immer aus Quarz, Glimmer und Feldspat. Diese Bestandteile sind körnig und mit kleinen Luftspalten (sog. „Kapillaren“) verbunden. Granit ist deswegen saugfähiger als z.B. ein schwarzer Gabbro. Der Feldspat und der Glimmer können auch zu mikroskopisch feinem Abrieb (sog. „Aussandungen“) führen. Das ist eine warentypische Eigenschaft und hat auf den Gebrauchsnutzen keinen nachteiligen Einfluss. Gneise sind sog. Metamorphite (Umwandlungsgesteine) und haben porige Oberflächen. Sie werden daher häufig mit einer Kunststoffvergütung in der Oberfläche ausgestattet, einer sog. „Resinierung“ (Resinharz). Durch die Kunststoffvergütung wird die Oberfläche poren dicht und glatt. Fragen Sie Ihren Küchenspezialisten.

Um Ihre Messer zu schonen, schneiden Sie bitte nicht auf dem bloßen Granit, sondern benutzen Sie stets ein Schneidebrett. Heiße Töpfe und Pfannen grundsätzlich auf einem Topfuntersatz abstellen, um Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung zu vermeiden. Fett, Ölflecken, Rotwein, Fruchtsäfte bitte sofort abwischen. Durch

die mikroskopisch kleinen Fugen (Kapillaren) der Natursteine entstehen sonst möglicherweise Verfärbungen.

Besonders kritisch sind dunkle Weine, Fruchtsäfte, säurehaltige Flüssigkeiten und Speiseöle, die möglichst schnell abgewischt werden müssen. Sollten Sie einmal eine solche „Verschmutzung“ nicht sofort bemerken, weichen Sie die betreffende Stelle möglichst über Nacht mit einem feuchten Tuch ein. Das genügt meistens, um den Fleck verschwinden zu lassen. Fragen Sie auch Ihren Küchenspezialisten: Er nennt Ihnen geeignete Spezialmittel.

Gebrauchsspuren oder ein Nachlassen des Glanzes lassen sich nicht gänzlich vermeiden. Vermeiden Sie auch extreme Temperaturunterschiede. Wenn Sie auf dieselbe Stelle zuerst etwas Tiefgefrorenes und dann eine heiße Pfanne legen, kann der Naturstein zerspringen. Deshalb gilt: Bitte unbedingt die Herstellerangaben beachten!

► **Pflege:** Ihr Granit ist vom Hersteller vorimprägniert. Diese Imprägnierung muss nach einem Jahr fachgerecht wiederholt werden. Wenden Sie sich in Fragen dazu an Ihren Küchenspezialisten. Die regelmäßige wöchentliche Unterhaltspflege erledigen Sie mit einem speziellen Steinpflegemittel, das Sie dem Wischwasser beifügen. Dafür ungeeignet sind haushaltsübliche Geschirrspülmittel: Sie sind häufig eingefärbt und können Verfleckungen in der Natursteinoberfläche hervorrufen.

## Halogenleuchtlampen

Verwenden Sie bitte beim Austausch nur das vorgeschriebene Leuchtmittel. Ansonsten besteht Brandgefahr. Die zulässige Höchstwattzahl steht sichtbar im Strahlergehäuse. Fragen Sie bitte auch Ihren Küchenspezialisten.

## Herd

[ ►►► Siehe unter Backofen ]



## Induktionskochfeld

[ ▶▶▶ Siehe unter Sicherheit ]

## Heizung

[ ▶▶▶ Siehe unter Dunstabzug ]

## Hochglanzoberflächen

Für die Hochglanzlackierung von Küchenmöbelfronten werden heute in zunehmendem Maße wasserlösliche Lacke eingesetzt. Hochglanzoberflächen werden in bis zu fünf Arbeitsgängen aufgebaut und bieten eine hervorragende dichte und pflegeleichte Oberfläche.

Bei guten Hochglanzlacken wird die letzte Lackschicht zusätzlich poliert. Zu den warentypischen Eigenschaften zählen je nach Material und Verarbeitung zum Beispiel: ein kaum sichtbarer „Orangenhaut“-Effekt und, je nach Lichteinfall und Lichtquelle (zum Beispiel bei Gegenlicht), leicht unterschiedliche Farbschattierungen an Oberflächen und Kanten. Während des Gebrauchs kommt noch eine Oberflächen-Patina dazu.

► **Pflege:** Hochglanzoberflächen niemals mit Mikrofasertüchern reinigen! Eine Beseitigung von hartnäckigen Verschmutzungen ist mit einer Autopolitur möglich. Machen Sie bitte vorher einen Test an einer unauffälligen Stelle.

## Kachelofen

[ ▶▶▶ Siehe unter Kamin ]

## Kaffee- und Espresso- maschinen, Schnellkocher, Toaster, Eierkocher

Alle diese Geräte erzeugen in Betrieb Wärme und Feuchtigkeit. Benutzen Sie bitte diese Geräte niemals unter den Wandhängeschränken oder im Rolladengeräteschrank! Feuchtigkeitsniederschlag an den Schränken führt zu Quellschäden. Denken Sie bitte daran, dass eine

Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

## Kamin- und Kachelofen

Wenn Sie einen Dunstabzug mit Außenanschluss und eine offene Feuerstelle in der Küche oder in angrenzenden Wohnräumen haben, sagen Sie das bitte Ihrem Küchenspezialisten. Er plant dann mit Ihnen entsprechende Sicherheitseinrichtungen, die den einwandfreien Betrieb von Dunstabzug und Kamin- oder Kachelofen gewährleisten.

## Keramik

Findet vor allem für Einbauspülen Verwendung, gelegentlich auch für Arbeitsplatten. Die Oberfläche ist glatt, hart und poredicht. Punktuelle Stoßbelastung vor allem am Rand von Spülen oder Arbeitsplatten kann bei Keramik zu kleinen Abplatzungen führen.

## Keramikspülbecken

Sind nur bedingt hitzebeständig. Stellen Sie deshalb keine heißen Pfannen und Töpfe zum Abkühlen auf die Spülbecken.

## Kinder

Sind in der Küche grundsätzlich gern gesehen. Beachten Sie aber bitte die Sicherheitsvorschriften Ihres Möbel- und Geräteherstellers. Schubladen und Auszüge sind keine Treppen und Schranktüren keine Turngeräte. Überlastung kann zu Abbrechen oder Ausreißen mit Verletzungsgefahr führen!

Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten nach Topfschutzgittern für Ihren Herd und anderen Kindersicherungen. Medikamente gehören grundsätzlich in kindersichere Schubladen! Ihr Küchenspezialist baut Ihnen auf Wunsch gerne ein Schubladenschloss ein.



## Kühlschrank

Achten Sie bitte auf das völlige Schließen der Gerätetüren. Sonst kann es zu ungewollter Tauwasserbildung und Quellschäden kommen. An der sichtbaren Innenrückwand Ihres Kühlschranks taut das Eis automatisch und das Wasser läuft durch einen Tauwasserablaufkanal zum Verdunsten ab.

► **Pflege:** Reinigen Sie bitte alle vier Wochen diesen Ablauf z.B. mit einem flexiblen Pfeifenreiniger. Bitte keine harten Gegenstände wie Schraubenzieher oder Messer verwenden. Alle sechs Monate ist eine Grundreinigung fällig: Räumen Sie dazu das Gerät vollständig aus. Ein Verstopfen des Tauwasserablaufs führt zu stehendem Wasser im Gerät und Quellschäden an den Möbeln. Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

## Kunststein

Bezeichnet vor allem Arbeitsplatten und Nischenrückwände aus Gesteinsmehl, gemischt mit einem Bindemittel. Das fertige Produkt ist so hart wie Naturstein und hat den Vorteil, dass es poredicht ist. Außerdem lassen sich farbige Oberflächen herstellen, die die Natur nicht bieten kann.



## Kunststeinarbeitsplatten

► **Pflege:** Kunststeinarbeitsplatten sollten Sie nur mit Spülmittel reinigen. Keine Imprägnierung auftragen.

## Kunststoffbeschichtete Fronten

► **Pflege:** Reinigen Sie Ihre kunststoffbeschichteten Fronten mit einem milden Spülmittel und reiben Sie diese anschließend trocken. Gegen hartnäckige Flecken hilft meist ein Glassprühreiniger. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, ob der Hersteller besondere Pflegehinweise für die Oberflächen Ihrer Küche hat.



## Lacke

DD-Lack ist ein Zwei-Komponentenlack für hohe Ansprüche. Er besitzt eine zähe Elastizität und ist daher speziell für Massivholzfronten geeignet. Er zeigt sehr guten Verbund mit dem Untergrund, hohe Elastizität gegenüber den natürlichen Bewegungen des Holzes, hohe Füllkraft und Bestwerte gegenüber mechanischer und chemischer Beanspruchung.

Für die Hochglanzlackierung von Küchenmöbelfronten werden heute in zunehmendem Maße

wasserlösliche Lacke eingesetzt. Hochglanzoberflächen werden in bis zu fünf Arbeitsgängen aufgebaut und bieten eine hervorragende dichte und pflegeleichte Oberfläche. Bei guten Hochglanzlacken wird die letzte Lackschicht zusätzlich poliert.

## Lackoberflächen

► **Pflege:** Farbige lackierte Oberflächen, egal ob glänzend oder stumpf, reinigen Sie bitte nur mit einem milden Spülmittel. Anschließend trockenreiben. Um Vergänzungen zu vermeiden, üben Sie dabei bitte keinen starken Druck aus. Ungeeignet sind alle lösungsmittelhaltigen Reiniger einschließlich Glassprühreiniger. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, um was für eine Oberfläche es sich bei Ihrer Küche handelt und ob der Hersteller besondere Pflegehinweise für Sie hat.

## Laminat

[ ►►► Siehe unter Schichtstoff ]

## Lichtechtheit

Die „Lichtechtheit“ eines Materials beschreibt seine Widerstandsfähigkeit gegenüber der Einwirkung von Licht. Halogenlicht und besonders das Sonnenlicht können die Oberflächen verändern, wenn man sie zu lange einer zu starken Bestrahlung aussetzt. Schützen Sie also Ihre wertvolle Küche vor extremer Lichteinwirkung. Denn eine „absolute“ Lichtechtheit, d.h. eine völlige Unempfindlichkeit gegenüber Licht, lässt sich materialbedingt nicht erreichen.

Auch Naturhölzer oder andere natürliche Stoffe wie z. B. Lacke können durch eine dauernde, intensive Lichteinwirkung ausbleichen, nachdunkeln, vergilben, reißen oder schrumpfen.

Besondere Vorsicht geboten ist daher gerade in hellen Südzimmern mit großen Glasflächen. Bei zu starker Sonneneinstrahlung sollten die Vorhänge oder Jalousien möglichst geschlossen werden.

Auf die Gebrauchsfähigkeit oder die Lebensdauer des Möbels haben diese „Mutationen“ aber kaum einen Einfluss. Die richtige Pflege Ihrer Möbel ist auch hier wieder besonders wichtig.

## Luftfeuchte

Für Ihre Möbel und Ihre Gesundheit ist eine Luftfeuchte von 45% bis 60% ideal. Deshalb wird empfohlen, ein Thermometer und ein Hygrometer anzubringen, welche die Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Raum anzeigen.

Bei dauerhaft feuchten Wänden drohen Schimmelpilze und Materialschäden!

Die Heizung in der Küche ist keine Energieverschwendung, sondern eine Notwendigkeit. Sind die Temperaturen dort zu niedrig und ist gleichzeitig die Luft zu feucht, kann sich an den kältesten Stellen Kondenswasser bilden (die so genannten „Tauwasserpunkte“). Meist sind das die Ecken bzw. Außenwände. Bei andauernder Feuchtigkeit können sich auch hier leicht Schimmelpilzflächen bilden. Extreme Luftfeuchtigkeitswerte in der Küche entstehen während des Kochens und müssen z. B. durch eine Dunstabzugshaube abgeleitet werden. Der beste Schutz gegen Dauernässe sind eine gut temperierte Küche und die ausreichende Ableitung der feuchten Kochdämpfe nach außen – etwa durch eine kräftige Stoßlüftung.

[ ►►► Siehe unter Allgemein ]

## Massivholz

Massivholz wird auch als Vollholz bezeichnet. Dabei werden massive Bretter zu Rahmentüren und Arbeitsplatten verleimt. Massivholz ist ein seit Jahrhunderten bewährtes und besonders hochwertiges und langlebiges Produkt. Alte Bauernmöbel werden traditionell aus massivem Holz hergestellt. Holz ist ein lebendiges Produkt – auch nach der Verarbeitung: Quellen und Schwinden etwa sind warentypische Eigenschaften! Viele

Hölzer haben natürliche Wuchseigenschaften, die ebenfalls eine warentypische Eigenschaft sind und keinen Grund zur Reklamation darstellen. Dazu zählen z. B. bei der Eiche der „Spiegel“ (sog. „Markstrahlen“, schmale glänzende Streifen), bei amerikanischem Kirschbaum die „Gums“ (dunkle Harzeinschlüsse) und bei Kernesche und Kernbuche die Farbverläufe, die nicht immer in der Bemusterung vorher erkennbar sind. Massivholz ist aber auch durchaus anspruchsvoll. Denn es braucht, ebenso wie der Mensch, ein spezielles Raumklima. Fragen Sie deshalb bitte Ihren Küchenspezialisten.

## Massivholzarbeitsplatten

Benutzen Sie hier bitte ebenfalls immer ein Schneidebrett und einen Topfuntersetzer für heiße Töpfe, um Brandstellen zu vermeiden.

► **Pflege:** Die Massivholzarbeitsplatten müssen regelmäßig mit einem silikonfreien Möbelöl eingerieben werden. So erzielen Sie bei regelmäßiger Anwendung eine widerstandsfähige und seidig glänzende Oberfläche. Sicherheitshinweis: Beachten Sie bitte, dass in Leinöl getränkte Baumwolllappen selbstentzündlich sind und nur in einer geschlossenen Blechdose aufbewahrt werden dürfen.

## Massivholztüren

► **Pflege:** Massivholztüren in Form von farblos oder farbig lackierten Möbelfronten dürfen nur mit einem lauwarmen Spülwasser abgewischt und müssen sofort trockengewischt werden.

## MDF

MDF ist eine aus sehr feinen Holzfasern hergestellte Möbelbauplatte mit einem nahezu homogenen Aufbau. MDF ist ein hochwertiges Produkt, das besonders als Trägermaterial von Folienfronten und von hochwertigen Hochglanzlack-Fronten verwendet wird.

## Mikrofasertücher

Mikrofasertücher dürfen niemals auf Hochglanzlack-, Hochglanzfolienfronten oder Acrylfronten benutzt werden: Mikrofasertücher schleifen und zerstören den Glanz irreparabel.

## Mikrowellengerät

[ ▶▶▶ Siehe unter Sicherheit ]

## Mineralstoffplatten

Mineralstoffplatten bestehen auch aus einem Gesteinsmehl mit einem höheren Zusatz von Acryl. Sie besitzen den einzigartigen Vorteil, dass sie völlig fugenlos eingebaut werden können. Spülbecken aus dem gleichen Werkstoff können ebenfalls nahtlos integriert werden.

## Mineralstoffarbeitsplatten und -spülen

Diese sind nur bedingt hitzebeständig. Ein Topfuntersetzer hilft, Brandstellen zu vermeiden.

▶ **Pflege:** Die Platten und Spülen aus Mineralstoff bitte nur mit Spülmittel reinigen. Kleine Kratzer können Sie mit einem harten Schleifschwamm und etwas Scheuerpulver auspolieren. Hartnäckige Verunreinigungen mit Geschirrspülmaschinen-Tabs über Nacht einwirken lassen. Bräunliche Verfärbungen am Spülbeckenboden sind meistens verfärbte Kalkablagerungen, die Sie mit einem Essigreiniger oder mit verdünnter Zitronensäure bequem entfernen können.

## Mineralstoffspülbecken

Sind nur bedingt hitzebeständig. Stellen Sie deshalb keine heißen Pfannen und Töpfe zum Abkühlen auf die Spülbecken.

## Möbeloberflächen allgemein

Die Vielfalt der Möbeloberflächen bezüglich Ma-

terial, Farben und Qualität ist sehr groß. Folglich schwanken auch ihre Eigenschaften stark. Bedenken Sie deshalb bereits bei Ihrer Wahl vor dem Kaufabschluss, wie stark die Möbelteile benutzt werden und wie sehr Sie die Geräte künftig beanspruchen. Schönheit, Eleganz oder die naturbelassene Beschaffenheit etwa von Massivholz bedeuten nicht gleichzeitig eine hohe Strapazierfähigkeit und Lebensdauer. Ob Kunststoff, Echtholzfurnier, Nachbildung oder Massivholz: Alle Oberflächen verändern sich im Laufe der Zeit durch Sonnen- und andere Lichteinwirkung.

[ ▶▶▶ Siehe unter Lichteinheit ]

Auch hier gilt der Grundsatz: Je „natürlicher“ die Oberfläche ist, desto sorgfältiger müssen Sie damit umgehen. Nachbildungen oder Kunststoffe sind in der Regel günstiger und häufig auch reinigungs- und pflegefreundlicher. Lassen Sie sich deshalb am besten von einem Fachmann beraten. Fragen Sie dabei nach dem Pflegeaufwand, nach der Hitzeempfindlichkeit, Langlebigkeit, Umweltverträglichkeit usw.

## Möbelpolitur und Silikonpflegemittel

Diese schaden Ihren Möbeln. Silikonspuren sind nur schwer wieder zu entfernen.

## Naturstein

Um Ihre Messer zu schonen, benutzen Sie bitte ein Schneidebrett. Heiße Töpfe und Pfannen grundsätzlich auf einem Topfuntersatz abstellen, um Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung zu vermeiden. Fett, Ölflecken, Rotwein, Fruchtsäfte bitte sofort abwischen. Durch die mikroskopisch kleinen Fugen (Kapillaren) der Natursteine entstehen sonst möglicherweise Verfärbungen. Wenn es dennoch passiert ist, fragen Sie bitte unverzüglich Ihren Küchenspezialisten: Er nennt Ihnen geeignete Spezialmittel.

▶ **Pflege:** Naturstein ist in der Regel vom Hersteller vorimprägniert. Diese Imprägnierung muss nach einem Jahr fachgerecht wiederholt werden. Wenden Sie sich in Fragen dazu an Ihren Küchenspezialisten.

Die regelmäßige wöchentliche Unterhaltspflege erledigen Sie mit einem speziellen Steinpflegemittel, das Sie dem Wischwasser beifügen. Dafür ungeeignet sind haushaltsübliche Geschirrspülmittel: Sie sind die häufig eingefärbt und können Verfärbungen in der Natursteinoberfläche hervorrufen.

## Niedrigenergiehaus

Wenn Sie ein Niedrigenergiehaus planen oder bewohnen, sollte Ihr Dunstabzug einen Umluftbetrieb mit einem wirkungsvollen Luftreiniger haben. Weisen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten bei der Planung darauf hin.

## Ölbehandelte und gewachste Oberflächen

Beachten Sie bitte grundsätzlich die Herstelleranweisung am Produkt!

Achten Sie bitte auch darauf, dass auf den hochwertigen Möbeloberflächen keine heißen, schweren, scharfkantigen oder feuchten Gegenstände abgestellt werden. Sie könnten Ränder oder Druckstellen hinterlassen. Säurehaltige Flüssigkeiten wie Fruchtsäfte oder Alkohol sollten Sie bei Verschütten sofort abtupfen, um ein Eindringen zu vermeiden. Keinesfalls mit starkem Druck auf der Stelle reiben. Tabakrauch, Küchendünste, Überhitzungen und andere Umwelteinflüsse hinterlassen Spuren. Damit bei Ihren Möbeln trotz häufigem Gebrauch und starker Nutzung Aussehen und Qualität erhalten bleiben, ist eine regelmäßige Pflege gerade auch der Oberfläche sehr wichtig.

▶ **Pflege:** Für die Langzeitpflege benutzen Sie am besten Spezialöl oder Wachs. (Diese meist weitgehend naturbelassenen Mittel riechen oft



unterschiedlich stark.) Verwenden Sie die Mittel zum Auffrischen vor oder nach der Heizperiode, insgesamt aber höchstens ein- bis zweimal pro Jahr. Fettlösliche Glasreinigungsmittel dürfen bei der Glas- und Spiegelreinigung nicht mit geölten Oberflächen in Kontakt kommen. Bitte säubern Sie zuerst die Oberfläche, bevor Sie mit dem Nachölen oder Nachwachsen beginnen. Auf keinen Fall mit irgendeinem „Reiniger“ an die Produkte gehen. Probieren Sie die entsprechenden Reinigungsmittel am besten zuerst an einer „unsichtbaren“ Stelle aus.

Im Zweifelsfall empfiehlt es sich, vorher fachmännischen Rat einzuholen.



## Planung und Lieferung

Für eine fehlerlose, unproblematische Montage sind präzise Maß- und Bedarfsangaben enorm wichtig! Das betrifft die Tür-, Treppen- und Gangbreite ebenso wie der Hinweis, ob es bei Ihnen einen Aufzug gibt und in welchem Stockwerk Sie wohnen.

Wichtige Fragen sind hier zum Beispiel: Sind die Steckdosen und Lichtschalter richtig verlegt?

Hält die Wand das spätere Gewicht der Möbel, Hängeschränke, Wandborde etc. wirklich aus?

Zu berücksichtigen ist auch, dass Boden, Wände

und Decken meist nicht völlig eben sind. Das muss bei der Montage beachtet und angepasst oder ausgeglichen werden. Gibt es kurzfristige Änderungen in den Räumlichkeiten, sollten Sie das dem Verkäufer und Monteur rechtzeitig mitteilen. Der Raum, in den die Küchenmöbel geliefert werden, muss begehbar und leer sein. Das gilt auch für den Zugang zu dem Raum.

Für Fremdmöbel oder sonstige von Ihnen zugelierte Teile übernehmen wir keine Garantie oder Gewährleistung.

## Porzellan und Steingutgeschirr

Diese haben häufig an der Unterseite raue, unglasierte Standringe, die zu Kratzschäden an der Arbeitsplatte führen können. Schieben Sie deshalb Ihr Porzellan oder Steingutgeschirr nicht auf der Arbeitsplatte hin und her.

## Raumtemperatur

[ ▶▶▶ Siehe unter Allgemein ]

Diese sollte nicht unter 18° Celsius liegen. Auch Küchenräume müssen geheizt werden.

## Scharniere

Scharniere, sog. Topfbänder sind die heute üblicherweise selbst schließenden Türscharniere der Küchen. Sie sind weitgehend wartungsfrei.

▶ **Pflege:** Falls Sie ein Knarren oder Schwergängigkeit feststellen, können Sie zur Behebung ein harzfreies Sprühöl verwenden. Bitte die Türen nicht auseinander bauen: Fehlerhaft montierte oder justierte Türscharniere können ausreißen und jemanden verletzen.

## Schichtstoff

Schichtstoff wird auch Laminat oder HPL genannt. Die Oberfläche eignet sich besonders für die

Verwendung von Küchenarbeitsplatten. Sie ist in hohem Maße hitzebeständig, kratzfest und chemikalienbeständig. Schichtstoff ist ein hochwertiges und seit Jahrzehnten bewährtes Produkt. Bei Arbeitsplatten aus Schichtstoff oder Laminat bitte immer ein Schneidebrett verwenden. Feuchtigkeit und Nässe von den Fugen und Kanten der Arbeitsplatten bitte sofort abwischen. Keine heißen Töpfe und Pfannen direkt auf der Platte abstellen. Wenn Wasser überläuft, bitte auch sofort die Unterseite der Arbeitsplatte abwischen, um Quellschäden zu vermeiden!

## Schimmel

Schimmel findet sich hauptsächlich an der Außenwand und ist oft ein Zeichen falscher Klimatisierung. Die häufigsten Ursachen von Schimmelbildung sind: zu hohe Luftfeuchte, zu wenig Heizen und infolgedessen zu niedrige Temperaturen, kein Gebrauch des Dunstabzugs und zu wenig Lüften. Bei Neubauten etwa besteht immer die Gefahr einer zu hohen Luftfeuchtigkeit. Lassen Sie deshalb ggf. bei der Montage der Küche die Sockelblenden vorläufig weg, um eine bessere Luftzirkulation zu erreichen. Lassen Sie sich auf jeden Fall von Ihrem Küchenspezialist beraten, wie Sie Schäden an Ihrer neuen Küche vermeiden können.

## Schnellkocher

[ ▶▶▶ Siehe unter Kaffeemaschine ]

## Schubkastenführung aus Metall

▶ **Pflege:** Bei Rollschubführung (erkennbar an den zylindrischen Rollen) sollten Sie die Laufschienen einmal jährlich mit einem trockenen Staubpinsel reinigen. Bitte keinesfalls die Rollen schmieren! Bei Kugelführung (erkennbar an den Rollkugeln) ist eine besondere Pflege nicht erforderlich.



## Schubladen und Auszüge

Sind heute wartungsfrei und werden gemäß der DIN Norm für 40.000 Benutzungen getestet. Die Schubladen und Auszüge dürfen nicht überlastet werden. Hier gilt als Faustregel: nicht mehr als 40 kg Belastung je Schublade. Das ist die Höchstgrenze, sofern es sich nicht um besonders gekennzeichnete Schwerlastauszüge handelt. Wenn Sie sich nicht sicher sind, fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten.

## Selbstmontage

[ ▶▶▶ Siehe unter Abholmöbel ]

## Sicherheit

Bei elektronischen Geräten wie Induktionskochfeldern oder Mikrowellengeräten sind bei sachgerechter Anwendung keine gesundheitlichen Risiken zu erwarten. Lesen Sie bitte die vom Hersteller beigefügte Gebrauchsanweisung. Bei dem Betrieb von Induktionskochfeldern sollten Sie jedoch mit Ihrem Arzt Rücksprache halten, wenn Sie einen Herzschrittmacher älterer Bauart besitzen.

## Silikonfugen

Sind immer Wartungsfugen. Wenn dauerelastische Silikonfugen schimmeln oder sich lösen, ist eine Erneuerung notwendig. Das ist eine warentypische Eigenschaft und somit kein Grund zur Reklamation. Nach fünf Jahren Gebrauch sollten Sie die Silikonfugen kontrollieren. Fragen Sie dazu bitte Ihren Küchenspezialisten.

## Silikonpflegemittel

[ ▶▶▶ Siehe unter Möbelpolitur ]

## Spülmaschinen

Spülmaschinen während des Betriebs nicht öffnen, um keinen Dampf an Ihre Möbel gelangen zu lassen. Warten Sie nach Ende des Spülvorgangs bitte 20 Minuten und öffnen Sie erst dann die Maschine, um Quellschäden an der Arbeitsplatte zu vermeiden. Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

## Stahlwolle und Topfkratzer

Sind unsachgemäße Pflegemittel und zerstören die wertvollen Oberflächen Ihrer Einbauküche.

## Steingutgeschirr

[ ▶▶▶ Siehe unter Porzellan ]

## Stumpf-samtmatte Oberflächen

▶ **Pflege:** Für stumpf-samtmatte Oberflächen gibt es meist besondere Pflegehinweise des Herstellers, die Sie unbedingt beachten müssen. Das gilt für die verwendeten Reinigungsmittel und für die Reinigungsintervalle. Stark färbende Einwirkungen wie Fruchtsäfte, Rotwein, Cola oder Kaffee sind genauso wie fetthaltige Wrasen sofort zu entfernen. Vermeiden Sie dabei starken Druck auf die Oberfläche, da sonst zwangsläufig

Vergänzungen entstehen. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, um was für eine Oberfläche es sich bei Ihrer Küche handelt und ob der Hersteller besondere Pflegehinweise für sie hat.

## Thermoplaste

Der Handelsbegriff für Thermoplaste ist „Folienfront“. Thermoplaste sind heute als Küchenmöbeloberfläche nicht mehr wegzudenken. Die Oberflächen reichen von samtmat bis hochglänzend.

## Tischlerplatte

Ist eine Mehrschichtplatte aus nebeneinander stehenden Holzleisten. Die Außenlagen sind oftmals Edelholzfurnier, ein besonders hochwertiges Produkt.

## Toaster

[ ▶▶▶ Siehe unter Kaffeemaschine ]

## Toleranzen

[ ▶▶▶ Siehe unter Farb- und Strukturunterschiede bei Massivholz und Echtholzfurnier und unter Allgemein ]

## Topfbänder

[ ▶▶▶ Siehe unter Scharniere ]

## Topfbänder

[ ▶▶▶ Siehe unter Stahlwolle ]

## Unterhaltungspflege

Bitte beachten Sie unbedingt die Herstelleranweisungen am Produkt! Es ist sehr wichtig, dass Sie Verschüttetes wie Fruchtsaft oder Alkohol mit einem saugfähigen Küchenpapier oder Tuch abtupfen. So verhindern Sie, dass die Flüssigkeiten in die Oberfläche eindringen. Bitte keinesfalls auf der Stelle reiben oder silikonhaltige Möbelpflegemittel verwenden. Vermeiden Sie eine Behand-

lung der Schadstellen mit Lösungsmitteln wie z.B. Fleckenentferner, Terpentin, Benzin.

## Wasser

Vermeiden Sie ein Überlaufen von Wasser an der Arbeitsplatten-Vorderkante und an den Fugen. Wischen Sie übergelaufenes Wasser bitte sofort weg. Dadurch verhindern Sie Quellschäden und Ihre Gesundheit gefährdenden Schimmel. Besonders gilt das für den Bereich vor, hinter und seitlich des Spülbeckens.

## Werkzeuge

Bitte nur die vom Hersteller vorgeschriebenen Beschläge, Werkzeuge und Materialien verwenden. Bei Nichtbeachtung droht der Verfall Ihrer Gewährleistung und Garantie!



Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen