

Pflegehinweise für Ihre Küche

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer neuen Küche. Sie haben eine gute Wahl getroffen. Damit Sie an Ihrer neuen Küche lange Freude haben, möchten wir Ihnen einige Tipps und Hinweise zum Gebrauch und Werterhalt sowie zur Pflege geben. Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit und lesen Sie diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung vor der ersten Benutzung Ihrer Küche genau durch. Beachten Sie darüber hinaus auch die Bedienungsanleitungen sowie die weiteren Zusatzinformationen, die den Möbeln, Einbau- und Zubehörartikeln, Elektro- und Gaseinbaugeräten beiliegen.

Allgemeine Pflegehinweise

Die hochwertigen Oberflächen unserer Küchen sind sehr pflegeleicht. Um den Wert und die Lebensdauer Ihrer neuen Küche über viele Jahre zu erhalten, sollten Sie diese regelmäßig und vor allen Dingen richtig pflegen. Beachten Sie daher bitte die folgenden Hinweise:

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind. Ebenso sollte im Allgemeinen auf den Einsatz von Lösungsmittel- und alkoholhaltigen Substanzen verzichtet werden. Ganz gleich, ob Sie sich für eine Hochglanzfront oder eine samtmatte Kunststofffront entschieden haben, verwenden Sie bitte auf gar keinen Fall scharfe, chemische Substanzen bzw. scheuernde Putz- oder Lösungsmittel. Auch Scheuermittel, Stahlwolle oder Topfkratzer zerstören die Oberfläche so stark, dass eine spätere Aufarbeitung nicht mehr möglich ist. Verwenden Sie für die Reinigung Ihrer Küche ein weiches, nicht fußelndes Tuch, ein Leder oder einen Schwamm, jedoch bitte keine Mikrofasertücher oder Schmutzradierer, da diese häufig feine Schleifpartikel enthalten, die zu einem Verkratzen der Oberflächen führen können. Ausnahme: Wenn diese speziell für die jeweiligen Flächen geeignet sind! Achten Sie darauf, dass Sie Verschmutzungen immer so schnell wie möglich säubern, zumal sich frische Flecken wesentlich leichter und somit meistens vollständig entfernen lassen, als bereits angetrocknete. Generell gilt: Vermeiden Sie zu feuchte Oberflächen durch, z.B. Verwendung zu nasser Tücher oder auftretender Dampfschwaden, die während oder nach dem Kochen entstehen. Wischen Sie daher alle Oberflächen nach der Benutzung und Reinigung bitte stets gründlich trocken, um spätere Schäden zu vermeiden. Zudem kann stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten dauerhaft Schaden verursachen. Benutzen Sie darüber hinaus niemals einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser aus einem Schlauch!

Achtung! Lackschäden sowie Lackablösungen an den Fronten (insbesondere an Ecken und Kanten), verursacht durch harte Gegenstände, wie z.B. Kochtöpfe, sind auf einen unsachgemäßen Umgang mit der Küche zurückzuführen und somit von Reklamation und Gewährleistung ausgeschlossen!

Kunststoff-Fronten/-Oberflächen

Kunststoffoberflächen lassen sich mit haushalts- und handelsüblichen Reinigungsmitteln (bitte keine Scheuermittel) pflegen. Benutzen Sie hierfür ein weiches, sauberes Tuch und tragen Sie, je nach Verschmutzungsgrad, die Reinigungsmittel mit ein wenig Wasser verdünnt auf. Das darauffolgende Abwischen mit klarem Wasser, um die Reinigungsmittelreste zu entfernen, sollte mit einem Ledertuch bzw. Haushaltspapieretuch erfolgen. Anschließend sollte die Oberfläche trocken gewischt werden. Hartnäckige Flecken, wie Lack-, Klebstoffreste oder Fettspritzer, können Sie problemlos mit haushalts- und handelsüblichen Kunststoffreinigern entfernen. Trotzdem empfiehlt es sich, vor dem ersten Gebrauch diese Mittel an einer nicht sichtbaren Stelle zu prüfen. Essigreiniger, Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis und scheuernde Putzmittel sind zur Reinigung dieser Oberflächen nicht geeignet!

Lacklaminat Supermatt-Fronten

Für die Reinigung der Oberflächen benötigen Sie nichts weiter als ein weiches Tuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger. Wichtig ist das anschließende Trockenwischen mit einem weichen Tuch. Flecken, vor allem stark gefärbte Substanzen und Flüssigkeiten, aber auch Fettspritzer und dergleichen, müssen sofort mit viel Wasser, evtl. unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltsreinigern, abgewaschen werden. Anschließend die Seifenreste mit lauwarmen Wasser abwaschen und mit einem Fensterleder trockenreiben. Die Flecken sollten nicht eintrocknen! Eingetrocknete oder über längere Zeit eingedrungene Substanzen sind unter Umständen nicht mehr vollständig zu entfernen! Besonders hartnäckige Flecken können mit handelsüblichem Kunststoffreiniger oder Glasreiniger entfernt werden. Dabei ist es sinnvoll, das Reinigungsmittel zuvor an einer nicht sichtbaren Stelle auszuprobieren.

Lackierte Fronten und Oberflächen

Lackierte Oberflächen zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da ihre Oberfläche geschlossen ist und somit Schmutz, im Gegensatz zu anderen Oberflächen, ohne große Krafteinwirkung und unter Verzicht auf chemische Mittel entfernt werden kann. Achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Tücher (keine Microfasertücher!), Schwämme, etc. saugfähig und vollständig sauber sind. Die Verunreinigungen sollten immer so schnell wie möglich mit Wasser und der eventuellen Zugabe von handelsüblichem Neutralreiniger ohne scheuernde Inhaltsstoffe gesäubert werden. Grundsätzlich sollten Flecken jeglicher Art nicht antrocknen. Schmutzflecken, wie Fettablagerungen oder Fettspritzer, können mit einer warmen, leichten Schmier-Seifenlösung abgelöst werden. Um eine Schlierenbildung zu vermeiden, sollten Sie die Reinigungsmittel immer restlos entfernen. Bitte greifen Sie bei der Reinigung nie zu Wachsen, Polier-, Bleich- oder Möbelputzmittel. Eventuell vorhandene mineralische

Verschmutzungen, wie Sand-, Zucker oder Staubkörner, können zu einem Verkratzen der Oberfläche führen – für derartige Gebrauchsspuren kann der Hersteller keine Gewährleistung übernehmen. Sollte beim Putzen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Putzmittel permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel auf diese Weise keine Spuren auf der Fläche hinterlassen können. Es können mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren entstehen, welche, je nach Farbe und Lichteinfall, mehr oder weniger auffallen können. Sie stellen keine Minderung des Gebrauchswertes dar, sondern sind wie bei allen Oberflächen, z.B. an Autos, Gläsern oder anderen Möbeloberflächen, langfristig nicht zu vermeiden und gelten somit nicht als Reklamationsgrund. Außerdem ist das Aufkleben von selbstklebenden Folien oder Klebestreifen zu unterlassen. Die darin enthaltenen Lösungsmittel und Weichmacher können die Oberfläche angreifen. Bei Fronten mit integrierter, angefräster Griffleiste muss beim Öffnen und Schließen der Türen, Klappen und Auszüge darauf geachtet werden, dass Fingernägel, Ringe und Ähnliches Spuren auf der empfindlichen Oberfläche hinterlassen können. Diese sind die Folge einer geschmacklichen Entscheidung für die Front, konstruktionsbedingt und als Reklamationsgrund ausgeschlossen. Ebenfalls können sich herunterlaufende Flüssigkeiten, kondensierende Feuchtigkeit oder Feuchtigkeitsreste vom Putzen in der eingefrästen Griffleiste sammeln. Diese Feuchtigkeit muss unverzüglich entfernt werden, da ansonsten Aufquellungen die Folge sein können. Gebrauchsschäden dieser Art können nicht als Reklamationsgrund anerkannt werden.

Massivholz und furnierte Oberflächen

Holz ist ein Stück gewachsene Natur und macht aus jeder Küche ein Unikat. Abweichungen in der Struktur oder der Farbe, sowie die Farbveränderungen durch unterschiedliche Licht- bzw. Sonneneinwirkungen im Laufe der Jahre, sind charakteristisch für ein Naturprodukt, völlig normal und daher kein Reklamationsgrund. Die Oberflächen von Echtholzfronten sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Zur Reinigung genügt es daher, sie mit einem leicht feuchten Baumwolltuch der Holzmaserung entlang abzuwischen. Fettspritzer oder andere Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und sollten sofort entfernt werden. Damit auch in den Ecken, Profilen und an den Rändern der Oberflächen keine Feuchtigkeit zurückbleibt, müssen Sie diese Bereiche sorgfältig trocken wischen. Da es sich bei Holz um einen lebendigen Werkstoff handelt, darf es nicht extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt werden, sonst kann dieses trotz sorgfältiger Lackbeschichtung in Bewegung geraten, d.h. quellen oder schwinden. Sorgen Sie daher für ausreichend frische Luft, schalten Sie beim Kochen unbedingt das Dunstabzugsgerät ein. Bei zu trockener Luft können Sie z.B. mit Wasserverdampfern an Heizkörpern Abhilfe schaffen

Glaserflächen

Zur Herstellung von Glas werden natürliche Rohstoffe verwendet. Auf Grund dieser Tatsache kann es zu leichten Farbschwankungen kommen. Weil Glas ein porenfreier Werkstoff ist, eignet es sich aus hygienischen Gründen besonders gut für eine Küche. Klarglas lässt sich mithilfe von haushalts- und handelsüblichen milden Reinigungsmitteln, Glasreinigern und Schwämmen sowie Lappen säubern. Chemikalien oder stark ätzende Mittel sollten zum Schutz der Glasoberfläche sofort mit Wasser entfernt werden. Der unsachgemäße Gebrauch wie Scheuern, Kratzen oder Schneiden greift die Glasoberfläche ebenfalls an. Satiniertes Glas besitzt gegenüber Klarglas eine leicht raue Oberfläche, die ebenfalls mit einem Lappen oder Schwamm und einem handelsüblichen Glasreiniger einfach zu pflegen ist. Achten Sie darauf, dass die Glasoberfläche nicht mit silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmitteln behandelt werden darf. Außerdem erzeugen fett und ölhaltige Substanzen auf satinierten Oberflächen Flecken mit leichter Schattenwirkung, welche sich jedoch mit einem Glasreiniger problemlos wieder entfernen lassen. Gehärtetes Glas ist ein sehr robuster Werkstoff, aber dennoch nicht unzerbrechlich. Bei Überbelastung, z.B. durch Kanten- und/oder Oberflächenbeschädigungen, wird das Spannungsgleichgewicht in der Scheibe zerstört, was einen spontanen Glasbruch nach sich ziehen kann. Dieser Glasbruch kann sofort oder nach einiger Zeit der Überbelastung erfolgen. Harte Stöße und Schläge auf die Glasplatte sind daher bitte unbedingt zu vermeiden.

Acrylglas-Fronten

Die Reinigung der Oberfläche sollte ausschließlich mit Wasser und handelsüblichem Spülmittel erfolgen. Das Wasser wird mit Spülmittel auf ein weiches Tuch aufgetragen, um die Oberfläche zu säubern. Anschließend muss diese mit einem feinen Tuch trocken gerieben werden. Flecken, vor allem von stark färbenden Substanzen, sind sofort zu entfernen.

Achtung: Keine Verwendung von lösungshaltigen Reinigern, wie z.B. Kunstharzverdünner und Aceton. Diese können auf Dauer zu Mikro-Rissbildungen führen. Verzichten Sie bitte außerdem auf jegliche Scheuermittel, Glasreiniger, alkoholhaltige Reiniger, Möbelpolituren, Bohnerwachs, Stahlwolle und Scheuerschwämme.

Schichtstoffarbeitsplatten

Grundsätzlich sind Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen zu benutzen, da Messerschnitte in jedem Material, auch in harten Schichtstoffbelägen, Kerben hinterlassen können. Verwenden Sie aus diesem Grund immer eine Schneideunterlage. Ebenso ist es möglich, dass schwere und scharfkantige Gegenstände beim Verschieben Kratzspuren hinterlassen können, welche jedoch nicht auf einen Materialfehler zurückzuführen sind. Heiße Töpfe, Pfannen oder andere heiße Gegenstände dürfen nicht ohne Unterlage auf der Arbeitsplatte abgestellt werden. Gleichermaßen können elektrische Geräte, wie Toaster, Teekessel, Kaffeemaschinen, Grillgeräte etc., bei Überhitzung eine Beschädigung der Arbeitsplatte hervorrufen. Überhitzungen sind aus diesem Grund stets zu vermeiden! Sind Oberschränke Arbeitsplatte

angebracht, sollten keine Elektrogeräte auf die Arbeitsplatte gestellt werden, denn durch den Dampf bzw. die erhöhte Temperatur können die Möbel auf Dauer Schaden nehmen. Wischen Sie den Dampfbeslag bitte sofort trocken ab! Wir empfehlen für die Reinigung der Arbeitsplattenoberflächen generell weiche, feuchte Putztücher, die frei von scheuernden Inhalten sind. Im Fall einer hartnäckigen Verschmutzung können Spülmittel oder auch im Einzelfall, Kernseife beigegeben werden. Wenn fühlbare Strukturverläufe vorhanden sind, ist die Reinigung parallel zu diesen vorzunehmen. Bitte beachten Sie bei Arbeitsplatten über Geschirrspülautomaten, dass die Unterseite der Arbeitsplatte bei der Montage mit einer Schutzfolie oder einem Edelstahlblech versehen wurde, um die Platte vor austretendem Wasserdampf zu schützen. Grundsätzlich gilt: Stehende Flüssigkeiten auf Arbeitsplatten, insbesondere auf Leimfugen, müssen sofort entfernt werden!

über der

Materialtypische Gerüche

Beinahe alles, was neu ist, hat einen Eigengeruch. Dazu gehören insbesondere auch Möbel und Lacke. Unsere Echtlackprogramme besitzen ebenfalls diese Eigenschaft, welche zugleich die Echtheit authentischer Lackfronten signalisiert. Der Auslüftungsprozess beginnt erst, nachdem die von uns aufgetragenen Schutzfolien entfernt wurden. Je nach raumklimatischen Bedingungen oder entsprechend der Häufigkeit des Öffnens der Möbel, kann die Wahrnehmung des Lackgeruches unterschiedlich lange dauern.

Hinweise zum Geschirrspüler

Lesen Sie hierzu bitte auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers! Der Geschirrspüler sollte nach dem Ablauf des Spülprogramms nicht sofort geöffnet werden, da durch den heraustretenden Wasserdampf Schäden an der darüber angebrachten Arbeitsplatte und nebenstehenden Möbeln verursacht werden können. Daher ist es besonders wichtig, dass Geschirrspüler während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht geöffnet werden dürfen. Der Wasserdampf kondensiert nach Programmende und läuft an den Innenwänden der Maschine ab. Nach etwa 30 Min. können Sie das Geschirr ohne Bedenken entnehmen. Akustische Signale, die bereits vor (statt nach) dem Trocknungsvorgang ertönen, können, je nach Gerät, evtl. umprogrammiert werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung des Gerätes deshalb genau, um die Einstellungen des Signals anzupassen.

Hitze und Dampf

Lassen Sie Hitze und Dampf aus Elektrokleingeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasser- oder Eierkocher nicht direkt auf die Möbelteile einwirken, da Dampfschwaden das Aufquellen der Möbelteile bewirken. Bitte achten Sie darauf, dass Sie während des Kochens stets das Dunstabszugsgerät gebrauchen. Dieses sollte bereits einige Minuten vor dem Kochen

eingeschaltet und mindestens 15 Min. nach dem Kochen wieder abgeschaltet werden. Nur so kann der entstandene Wasserdampf abgeführt werden, um zu einem normalen Raumklima zu gelangen. Vermeiden Sie zudem das leichte Schrägstellen der Herdklappe/ Geschirrspülerklappe zu Lüftungszwecken, weil die ausströmende Feuchtigkeit/ Wärme zu Quellungen/ Hitzeschäden führen kann. Dies ist grundsätzlich nicht auf einen Material- oder Verarbeitungsfehler unserer Möbel zurückzuführen. Sollten erste Anzeichen einer Schädigung erkennbar sein, empfehlen wir die Nachrüstung entsprechender Dampfschutzleisten, da Quellschäden keinen Reklamationsgrund darstellen.

Allgemeine Hinweise

Moderne Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, dennoch bestehen, wie bei jedem Werkstoff, gewisse Belastungsgrenzen. Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Küche haben, sollten Sie folgende Tipps beachten:

Die Küche muss in einem normal klimatisierten Raum stehen. Dies gilt sowohl für die Temperatur als auch für die Luftfeuchtigkeit. Minimale Verzüge oder Verwerfungen sind ein Zeichen für Abweichungen der optimalen Raumklimawerte und zeigen keinen Materialfehler auf. Elektro- und Sanitärinstallationen dürfen ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal ausgeführt werden. Gewährleistungsansprüche erlöschen bei der Nichtbeachtung der Pflegeanleitung. Es gibt noch weitere in der Küche verwendete Materialien, die hier nicht aufgeführt wurden. Bitte beachten Sie deshalb immer die „Produkt- und Pflegeinformation“ des jeweiligen Herstellers, damit Ihre Küche bei der Benutzung und Pflege keinen Schaden nimmt!