

Pflege- und Benutzeranleitung für Küchenmöbel

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen individuellen Küche!

Die Küche ist zweifellos das Herzstück Ihres Hauses.

Ein Raum voller besonderer Erlebnisse, in dem Sie jetzt Ihre schönsten Momente verbringen können. Wir sind begeistert, dass Sie sich für hochwertige Produkte und Materialien entschieden haben, um Ihre persönliche Traumküche zu gestalten. Jedes einzelne Material verleiht Ihrer Küche einen einzigartigen Charakter und hat seine individuellen Eigenschaften. Damit Ihre Küche auch nach Jahren noch genauso beeindruckend wirkt wie am ersten Tag, ist ein korrekter Umgang und eine fachgerechte Pflege unerlässlich. In den beigefügten Unterlagen finden Sie alle wichtigen Informationen zu den verschiedenen Materialien und wertvolle Tipps zur Pflege.

Wir möchten sicherstellen, dass Sie lange Freude an Ihrer Küche haben. Deshalb steht Ihnen unser Kundendienst bei Fragen oder Problemen gerne zur Verfügung. Sie können uns unkompliziert kontaktieren, und wir helfen Ihnen gerne weiter. Bei weiteren Informationen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Weitere Infos auf Seite 4.

Lassen Sie Ihre Küche zu einem Ort werden, an dem Sie nicht nur kulinarische Köstlichkeiten zaubern, sondern auch wunderbare Erinnerungen schaffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Inspiration mit Ihrer neuen, individuellen Küche!

Inhalt:

01. Allgemeine Pflegetipps

S.4

02. Kundenservice

S.5

03. Pflege Möbelfronten

S.6-7

04. Pflege Arbeitsflächen

S.8-10

05. Pflege Küchenzubehör

S.11-12

06. Materialkompendium

S.13-14

01.

Allgemeine Pflege

wichtig!

Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Flecken bei der Küchenarbeit ist üblich. Moderne Möbelmaterialien sind **widerstandsfähig**, haben jedoch ihre **Grenzen**. Um Schäden zu vermeiden und die Freude an Ihrer neuen Küche zu bewahren, beachten Sie bitte unsere **Pflegehinweise für langanhaltenden Werterhalt**.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z.B. Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nichtfusselndes Tuch oder ein Leder. Verwenden Sie Microfasertücher nicht für glänzende Fronten, diese Tücher sind abtrassiv. Benutzen Sie nur völlig saubere Tücher oder Lappen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich Trockenreiben, zuviel Reinigungsmittel hinterlässt Streifen.

Bei dieser **Gebraucherinformation handelt** es sich um **Empfehlungen** zur **Reinigung und Pflege** von Küchenmöbeln. Sie basieren auf **Laborversuchen und Erfahrungen aus der Praxis** und entsprechen dem **aktuellen Stand der Technik**. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle **prüfen**, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die **Oberfläche angreift**. Wir erheben mit der Gebraucherinfor-
mation **keinen Anspruch auf Vollständigkeit**, denn es kommen immer wieder **neue Materialien** auf den Markt, die hier noch **nicht berücksichtigt** werden konnten.

02. Kundenservice

wichtig!

Unser Kundendienst steht Ihnen **schnell, unkompliziert und fachmännisch** zur Verfügung. Bei Fragen oder **Unklarheiten** kontaktieren Sie uns gerne unter der **Telefonnummer 058 211 63 00**.

Um Ihnen eine gezielte Auskunft zur individuellen Pflege Ihrer Küche geben zu können, benötigen wir die Vorgangsnummer. Diese Nummer finden Sie auf der ID-Etikette in Ihrem Kehrrichtfach oder auch auf der Rechnung. Mit dieser Nummer haben wir alle nötigen Angaben, um Ihnen rasch und zielgerichtet zu helfen.

Bitte übertragen Sie gleich die entsprechenden Angaben:

Vorgang:

Objekt:

Produktionsdatum:

03. Pflege Möbelfronten

wichtig!

Grobe, ungeeignete Microfasertücher **tragen** die schützende **Lackschicht schneller ab**, was zu einer **aufwändigen Nachbehandlung** führen kann.

Eine glänzende Oberfläche erleichtert die Entfernung von Flecken erheblich. Bei strukturierten Oberflächen werden Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen hingegen weniger auffällig.

Für alle Frontmaterialien ist es wichtig, während des Kochens den Dunstabzug einzuschalten oder für ausreichende Belüftung zu sorgen. Nach dem Kochen sollten Sie die feuchten Möbelteile immer trockenreiben, um Wasser-rückstände zu verhindern. Die empfohlenen Pflegetipps variieren je nach Materialausführung.

Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden oder unverdünnten, alkoholischen und lösungsmittelhaltigen Substanzen sowie alkalischen Laugen wie Ammoniak, Salmiak, säure- und fluorhaltigen Mitteln oder Polituren. Testen Sie Reinigungsmittel immer vorher an einer unauffälligen Stelle.

Bei unsachgemäßer Behandlung der Möbel, Fronten, Arbeitsflächen, Rückwände und Geräte können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden. Um Ihre Möbel zu schützen, sollten Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Eierkocher usw. nicht direkt unter die Schränke platziert werden.



- Die Oberflächen ist gegen stark gefärbte Flüssigkeiten und Fette empfindlich
- Umgehend reinigen, denn ein eingetrockneter Fleck kann meist nicht mehr vollständig entfernt werden
- Aggressivere Mittel oder Scheuermittel polieren die Oberfläche auf und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck



- Beachtung der Produktinformationen nötig, denn Reinigung unterscheidet sich nach Material
- Reinigen ausschließlich mit weichen sauberen und feuchten Leder oder weichen, sauberen Baumwolltuch
- Kleinste Schmutzpartikel in Tüchern verursachen Kratzer
- Verwendung von milder nicht scheuernder Haushaltsreiniger nur in Ausnahmefällen bei hartnäckigen Verschmutzungen
- Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben
- Microfasertücher sind nicht geeignet



- Reinigung von Klarglas erfolgt durch Reinigungsmittel mit Schwamm, Lappen oder Glasreiniger
- Vermeidung von unsachgemäße Nutzung auf Glas, wie Scheuern, Kratzen und Schneiden
- Keine Verwendung von silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel
- Entfernung von fetthaltige und ölhaltige Substanzen und Flecken mit leichter Schattenwirkung auf satinierter Glasoberfläche, durch Glasreiniger



- Reinigung durch wenig warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels nebelfeuchtem Tuch
- Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocknen
- Reinigung der hartnäckige Flecken durch unverdünnte Haushaltsreiniger oder Glasreiniger
- Bei Glasreiniger sicherheitshalber prüfen, ob die Oberfläche angegriffen wird
- Nicht geeignet sind Möbelpolituren oder ähnliches, da sie Lösemittel und Fette enthalten die häufig das Aussehen verändert



- Reinigung mit feuchten, weichen Tuch mit mildem Reinigungsmittel, ohne scheuernde Bestandteile
- Reinigung sollte in Strukturrichtung erfolgen
- Hartnäckige und verkrustete Verschmutzungen auf Edelstahl sollten mit Edelstahlreiniger mühelos beseitigt werden



- Es gibt unterschiedliche Kunststoffoberflächen
- Reinigung in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch
- Danach mit klarem Wasser feucht abwaschen und gründlich trockenreiben
- Reinigung von hartnäckige Flecken durch unverdünnter Haushaltsreiniger oder Glasreiniger
- Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel sollten vermieden werden.

04. Pflege Arbeitsflächen

wichtig!

Bitte beachten Sie, dass Schäden, die auf **unsachgemäße Behandlung** oder natürliche Abnutzung zurückzuführen sind, **nicht** von der Garantie **abgedeckt** werden.

Wir empfehlen Ihnen für die Reinigung ein weiches Tuch und ein handelsübliches Reinigungsmittel zu nutzen.

Achten Sie darauf, dass keine stehenden Wasserpfützen oder nassen Wischlappen zurückbleiben. Bevor Sie die Reinigungsmittel großflächig anwenden, empfehlen wir, sie an einer unauffälligen Stelle zu testen.

Bei Spülen ist es wichtig, dass sie strapazierfähig sind, da Kratzspuren nicht immer vermieden werden können.

Chromstahlspülen sollten mit speziellem Chromputzmittel oder Reinigungssessig gepflegt werden, während Säure, Stahlwolle oder Kalkentfernungsmittel wie Durgol niemals verwendet werden sollten.

Die Arbeitsflächen haben eine begrenzte Elastizität, insbesondere im Bereich von Glaskeramik- und Beckenauschnitten, ist die Bruchfestigkeit geringer. Daher sollten die Arbeitsflächen nicht als Standfläche oder Werkbank missbraucht werden.

Je glänzender die Oberfläche der Arbeitsflächen ist, desto leichter lassen sich Flecken entfernen. Bei matten Oberflächen wie satiniert, geflammt, gebürstet oder geschliffen können sich jedoch Schmutz, Kalk oder Reinigungsmittel in den feinen Ritzen ablagern. Daher empfehlen wir, matte Flächen großflächig und mit ausreichend Wasser zu reinigen, um die Partikel aus den Ritzen zu spülen und Kalkablagerungen zu verhindern. Danach sollten Sie die Fläche trockenreiben.

Quarkkunststein

- Natürlicher Prozess: Farbpigmente können mit der Zeit ausbleichen und zu farblichen Veränderungen führen, jedoch kein Grund zur Beanstandung
- Vermeidung von aggressive oder kalklösende Reinigungsmittel
- Beste Ergebnisse mit mildem Reinigungsmittel und Microfasertuch erzielen
- Verwendung von Schwämme mit der Aufschrift „kratzt nicht“ (blaues oder weißes Vlies, kein grünes Vlies)

Hochglanz-oberflächen

- Reinigen ausschließlich mit weichen sauberen und feuchten Leder oder weichen, sauberen Baumwolltuch
- Kleinste Schmutzpartikel in Tüchern verursachen Kratzer
- Verwendung von milder nicht scheuernder Haushaltsreiniger nur in Ausnahmefällen bei hartnäckigen Verschmutzungen
- Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben
- Microfasertücher sind nicht geeignet

Naturstein-arbeitsplatten

- Arbeitsflächen aus Naturstein sind einmalig denn jeder Stein ist individuell.
- Sofortige Entfernung von Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten, um bleibende Flecken zu vermeiden
- Empfohlene Reinigung mit milden Reinigungsmittel und einem Microfasertuch
- Schwämme nur mit der Aufschrift „kratzt nicht“ verwenden (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies verwenden!)
- Vermeidung von aggressive oder kalklösende Reinigungsmittel

Mineralstoff-arbeitsplatten

- Auszeichnung durch glatte, porenlose, schmutzabweisende und hygienische Oberfläche
- Sofortige Entfernung von Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten
- Reinigung durch feutes Tuch
- Hartnäckige Verschmutzungen wird die Verwendung von sanften Scheuerpulver empfohlen (z.B. Potz oder Vif)
- Ein paar Spritzer davon auftragen und in kreisende Bewegungen mit einem Reinigungsschwamm (mit der Aufschrift „kratzt nicht“) auftragen und nacher mit einem Lappen entfernen

Glasflächen

- Reinigung von Klarglas erfolgt durch Reinigungsmittel mit Schwamm, Lappen oder Glasreiniger
- Vermeidung von unsachgemäße Nutzung auf Glas, wie Scheuern, Kratzen und Schneiden
- Schneidunterlage schützt vor Kratzern beim Schneiden
- Bei Reinigung satinieren Glasoberflächen, darf kein silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden
- Entfernung von fetthaltige und ölhaltige Substanzen und Flecken mit leichter Schattenwirkung auf satinieren Glasoberfläche, durch Glasreiniger

Keramik

- Porenlose Oberfläche verhindert Eindringen von Flüssigkeiten
- Reinigung: Feuchtes Microfasertuch mit Spülmittel verwenden
- Vermeiden von Schnellentkalker, Scheuer-/Bleichmittel und Säuren für Kalkrückstände und Fettablagerungen
- Empfohlene Reinigungsmittel: Zitronenbalsam-, Putzstein-Reiniger, Essigreiniger, Spiritus oder in Ausnahmefällen Aceton
- Reinigen mit leichtem Druck und kreisenden Bewegungen großflächig
- Vermeidung von harten Schlägen auf die Oberflächen und Kanten, denn Keramik ist zerbrechlich



- Reinigung durch einem feuchten Tuch ohne weiten Zusatz
- Wasserflecken werden durch gründliche Trocknung der Aluminiumoberfläche vermieden
- Reinigung von gröberen Verschmutzungen durch ein Geschirrspülmittel, oder einen Glasreiniger
- Achtung: Keine Verwendung von alkalischen oder scheuernde Reinigungsmittel!



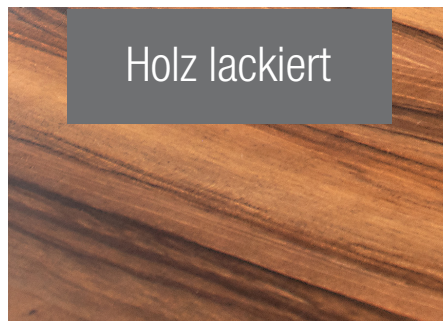
- Reinigung durch handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger
- verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt,
- Entfernung von Kalkflecken mit Essig oder Entkalkungsmittel
- Achtung: Verwendung diese Reinigung nur bei Kunststoffspülen, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen



- Pflege durch handelsübliches Spülmittel
- Entfernung von hartnäckigen Verschmutzungen und Wasserflecken mit ausgewiesenen Edelstahlpflegemitteln
- Beseitigung von Flugrostflecken bei Edelstahl können mittels 10%-iger Zitronensäure oder einem handelsüblichen Metallpolish – Reiniger
- Für polierte und gebürstete Edelstahloberflächen werden von den Herstellern spezielle Reinigungs- und Pflegemittel empfohlen



- Bei starker Verschmutzung etwas Spülmittel verwenden, gut mit Wasser nachreinigen und trockenreiben
- Kein stehendes Wasser oder nasse Wischlappen zurücklassen, um Aufquellen der Trägerplatte zu verhindern
- Achtung: Kunstharzoberfläche hat geringe Wärmeresistenz. Überhitzung kann zu Flächenblasen und Beschädigung der Oberflächenstruktur führen.



- Sanfte Reinigung, in Holzrichtung mit einem feuchten Tuch oder sanften Microfasertuch
- Bei nasser Reinigung kann in der lackierten Fläche Wasser ins Holz eindringen
- Aufnahme von Wasser im Holz kann zum Quellen und zu Verfärbungen führen
- Farbveränderung kann durch die Lichteinwirkung nicht verhindert werden, denn es ist ein natürlicher Prozess
- Hartnäckige Verschmutzungen können mit milden Seifenwasser und klarem Wasser nachgereinigt werden

05. Pflege Küchenzubehör

wichtig!

Verwenden Sie auf keinen Fall **Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer**, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine **Aufarbeitung nicht mehr möglich** ist. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder einen Wasserschlauch.

Kunststoffspülen

- Reinigung durch handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger
- verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt,
- Entfernung von Kalkflecken mit Essig oder Entkalkungsmittel
- Achtung: Verwendung diese Reinigung nur bei Kunststoffspülen, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen

Seifenspender

- Regelmässig von oben auffüllbar
- Einfache Reinigung in der Spülmaschine oder von Hand
- Öffnung des Seifenspenders und jegliche Kannten sollten Sauber gehalten werden

Abflusssieb

- Gummidichtung des Siebes regelmäßig austauschen
- Zur Vermeidung von Verstopfungen oder unangenehme Gerüche wird eine regelmässige Reinigung des Abflusses empfohlen
- Reinigung mit Hausmitteln: Gießen Sie heißes Wasser in den Abfluss, um Fettreste zu lösen. Spülen sie ein Gemisch aus Backpulver und Essig nach und lassen es einige Minuten einwirken, dies löst durch eine natürliche Reaktion Ablagerungen löst.
- Wenn nötig, Abflussspirale, eine Abflussreinigungsbürste benutzen oder verwenden Sie professionelle Rohrreinigungsmittel.



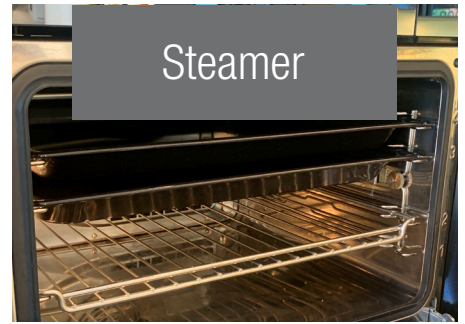
Kühlschränke

- "Generalreinigung" sollte aus hygienischen Gründen alle 6 Monate erfolgen
- Davor wird das Ausschalten und Abtauen des Kühlschranks empfohlen
- Reinigung durch ein mildes Reinigungsmittel mit weichen Tuch
- Achtung: Beachtung der Herstellerangaben geboten
- Kontrolle des Konsenswasserablauf, damit keine Verstopfung auftritt
- Regelmässiger Wechsel des Filters
- Regelmäßiger Austausch von Glühbirnen



Geschirrspüler

- Ein bis zweimal die Woche das Maschinensieb im Spülbecken auswaschen, wenn nötig Spülmittel verwenden
- Regelmässige Kontrolle der Sprüharme
- Ab und zu Spülgang mit 60 Grad ohne Geschirr tätigen
- Benutzung von Spülmittel in Pulverform bei härterem Wasser
- Benutzung von Combi-Tabs bei weichem Wasser
- Um Verschleißung der Wasserpumpe und der Dichtung vorzubeugen, wird eine regelmäßiger Austausch empfohlen



Steamer

- Nach Gebrauch Übrige Wasser nach Gebrauch entfernen
- Ausreibung und Trocknung der Seitenwände mit feuchten und trockenen Lappen
- Entfernung der Hartnäckige Flecken durch eine 30 Minuten Dämpfung und Ausreibung des Garraums mit einem weichen Lappen
- Regelmäßig Entkalken mit Entkalker
- Regelmäßiger Austausch von Glühbirnen



Dunstabzugshaube

- Regelmässige Reinigung des Gehäuses
- Regelmässige Reinigung des Fettfilter aus Metall im Geschirrspüler
- Fettfilter aus Faservlies sollten ersetzt werden
- Je nach Dunstabzugshauben werden Fett- und Kohlefilter regelmäßig ausgetauscht
- Regelmäßiger Austausch von Glühbirnen



Glaskeramik-kochfelder

- Grobe Verschmutzungen mit einem Küchenschaber oder einem speziellen Ceranfeld-Schaber entfernen (Achtung keine scharfen oder metallischen Gegenstände verwenden die Kratzer verursachen)
- Reinigung durch mildes Reinigungsmittel, das für Glaskeramikoberflächen geeignet ist
- Hartnäckige Flecken werden durch das einwirken des Reinigungsmittels oder spezielle Glaskeramikreiniger entfernt
- Vermeidung von scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen



Backöfen

- Reinigung der Backofeninnenraum noch im warmen Zustand mit handelsüblichen Spülmitteln
- Verwendung des speziell ausgewiesenen Backofenreiniger für hartnäckige Verschmutzungen
- Überprüfung der Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofen für
- Austausch von Dichtungen denn diesen können sich abnutzen, wodurch die Wärme im Inneren des Geräts entweichen kann
- Regelmäßig Entkalken mit Entkalker
- Regelmäßiger Austausch von Glühbirnen

06. Material- kompendium

wichtig!

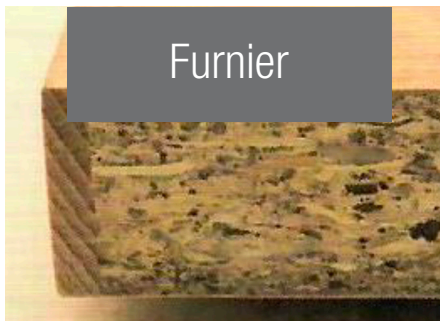
Es gibt noch weitere in der Küche verwendete Materialien, die hier **nicht** behandelt wurden. Bitte beachten Sie deshalb **immer** die „**Produkt- und Pflegeinformation**“ des jeweiligen Herstellers.

Massivholz bzw.
Holzwerkstoffe



Das Holz reagiert auf Luftfeuchtigkeit, denn es gilt „Holz arbeitet“. Die Regelmäßige Oberflächenbehandlung kann die materialspezifischen Eigenschaften nicht vollständig verhindern. Somit sollte die Luftfeuchtigkeit in der Küche, zwischen 40% und 65 % liegen (relative Luftfeuchtigkeit). Kurzzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von 2-3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Das Holz unterliegt bedingt durch die unterschiedlichen Wuchsregionen geringfügigen Schwankungen in Farbe und Struktur.

Furnier

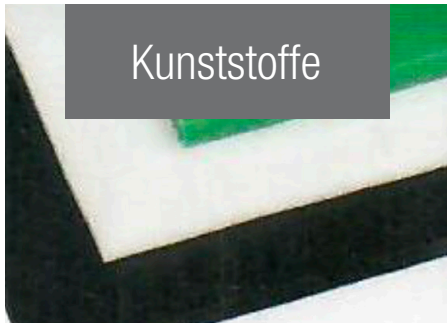


Furnier ist dünn geschnittenes „Massivholz“ mit einer Dicke von bis zu 8 mm. Durch Aufleimen auf Holzwerkstoffe erreicht man eine ähnliche Optik wie bei Massivholz und reduziert gleichzeitig die Empfindlichkeit durch Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Holzwerkstoffe
Spanplatte/MDF



Holzwerkstoffe ist der Sammelbegriff für Plattenmaterial, das aus Holzfaser, Holzspänen oder Furnieren besteht. Die Spanplatte wird aus beleimten Holzspänen unter hohem Druck und Temperaturen von etwa 100°C hergestellt. Die Mittellage besteht aus groben Spänen, die Decklage aus feinen Spänen. Dadurch entsteht ein „Beplankungseffekt“ der die Formstabilität der Platte gewährleistet. Spanplatten werden immer mit Furnieren oder Kunststoffen beidseitig beschichtet.



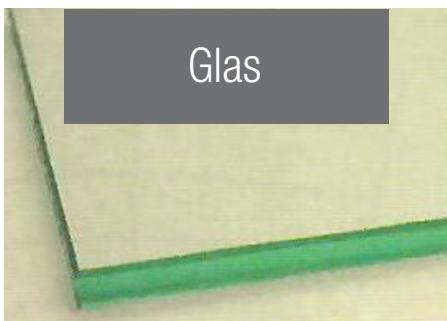
Man unterscheidet zwischen duroplastischen und thermoplastischen Kunststoffen. Als duroplastischer Kunststoff wird Melaminharz verwendet. Melaminharz ist besonders reinigungsfreundlich, da es eine glatte und geschlossene Oberfläche hat. Speziell für Arbeitsplatten werden Schichtstoffe auf Melaminharzbasis eingesetzt, welche die besonderen Anforderungen an Arbeitsplatten erfüllen. Thermoplastischer Kunststoff wird als Oberfläche für Fronten eingesetzt hier kann das Flächenprofile nahtlos gestaltet werden können.



Metalle in der Küche sind entweder technisch bedingt oder dienen der optischen Aufwertung. Zum Einsatz kommen Sie unter anderem bei Elektrogeräten, Spülen, Arbeitsplatten, Nischenauskleidungen, Griffen und Sockeln. Verwendet werden hauptsächlich Edelstahl und Aluminium.



Es werden umweltverträgliche Lacksysteme verwendet. Diese schützen die Möbelloberfläche. Sie werden als Klarlack oder Farblack von matt bis hochglänzend oder als Strukturlack verarbeitet. Metallische Trägerwerkstoffe (Beschlagteile) werden auch pulverbeschichtet, wobei trockenes Lackpulver auf dem Träger „eingespritzt“ wird.



Der Einsatz von Glas in der Küche ist entweder technisch bedingt oder dient zu optischen Aufwertung. Obwohl Glaswerkstoffe robust sind, sollten sie dennoch vorsichtig behandelt werden, um Brüche oder Beschädigungen zu vermeiden. Da Glas keine poröse Oberfläche hat, sammeln sich weder Schmutz noch Bakterien an. Glasflächen sind resistent gegen viele Chemikalien und Reinigungsmittel. Glas kann hohe Temperaturen standhalten und ist daher für die Küche gut geeignet.