

PFLEGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM VERBLEIB BEIM ENDKUNDEN



Onderhouds- en gebruikshandleiding / te behouden door de eindklant
Instructions de service et d'entretien / à conserver par le particulier
Instructions for care and use / to remain with the end customer
Instrucciones de uso y cuidado / para entregar al cliente final
Istruzioni per l'uso e la manutenzione / Da consegnare al cliente finale
Instrukcja obsługi i pielęgnacji / pozostaje u klienta detalicznego

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

Sie haben viel Zeit und Überlegung in die Konzeption und Auswahl Ihrer Küche investiert. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf eine unserer Küchen gefallen ist. Ihre Entscheidung zeigt, dass Sie Qualität, ästhetische Optik und Funktionstüchtigkeit ebenso wertschätzen wie wir. Daher ist es sinnvoll, sich auch mit der Pflege und Bedienung Ihrer hochwertigen Küche vertraut zu machen. Das Lesen dieser Broschüre benötigt vergleichsweise wenig Zeit und macht sich auf viele Jahre bezahlt. Bei den eingesetzten Materialien handelt es sich zu meist um Holzwerkstoffe, die mit Kunststoffen, Folien, Lack oder auch Furnier beschichtet sind.

Mit PURemission erfüllen alle Holzprodukte der kompletten Modellpalette hinsichtlich der zulässigen Formaldehyd-Grenzwerte die hohen US-amerikanischen Standards und unterschreiten zugleich europäische Standards nochmals deutlich. Durch eine sorgfältige Auswahl der Holzwerkstoffe und unserer Lieferanten ist es gelungen, die Richtlinien der Emissionen gemäß CARB2 93120 und TSCA title 6 einzuhalten. Die Höchstwerte der europäischen Richtlinien Emissionsklasse E1 werden eingehalten bzw. weit unterschritten. Alle eingesetzten Materialien sind für den Einsatzbereich Wohn-/Küchenmöbel vorgesehen und geeignet. Die Werkstoffe unterliegen einer permanenten Überwachung. Sie enthalten weder Pestizide noch Insektizide. Auch andere gesundheitsschädliche Emissionen sind uns nicht bekannt. Die Fertigung der Möbel erfolgt nach industriellen Methoden und Standards.



REINIGUNG DER SCHRÄNKE

Im Haushalt gibt es viele Substanzen, die sich nach gewisser Einwirkungsdauer bei bestimmten Oberflächen nicht mehr rückstandslos entfernen lassen. Fettspritzer und Flecken sollten immer umgehend entfernt werden. Für die Reinigung von Schränken, Böden, Schubkästen und Auszügen benötigen Sie nichts weiter als ein leicht feuchtes Tuch, auf das Sie etwas flüssigen Haushalts- oder Glasreiniger geben. Wichtig ist das anschließende trocken wischen mit einem weichen Tuch. Ein zu nasser Lappen kann zu Restfeuchtigkeit in den Fugen und Ritzen führen. Das Aufquellen der Möbel wäre die unerwünschte Folge.

Auch für die Innenflächen Ihrer Küchenmöbel gilt:

Verzichten Sie auf jegliche Scheuermittel, Möbelpolitur, Bohnerwachs, Nitro- und Kunstharzverdünnungen, Aceton oder ähnliche Reinigungsmittel. Benutzen Sie weder Stahlwolle noch Scheuerschwämme.

Grundsätzlich sind die Hinweise des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers zu beachten. In der Regel finden Sie diese auf dem rückseitigen Etikett des Reinigungsmittels. Reinigungsmittel die z.B. Alkohol oder Spiritus enthalten, können den Möbelflächen schaden.

Schutzfolien sind nach bzw. bei der Montage sofort zu entfernen.



In der Coronazeit ist der Handel gefordert, desinfizierende Maßnahmen durchzuführen. Damit Sie etwaige Küchenmöbel sicher und fachgerecht reinigen können, haben wir Ihnen ein paar Tipps zusammengestellt.

Sichere Reinigung

Zur Reinigung der verschiedenen Frontoberflächen eignen sich ein weiches Tuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Dieses bricht den Mantel des Virus auf und zerstört ihn!

Bitte keine Desinfektionsmittel auf Küchenmöbeln verwenden!

Zur Vermeidung von Schäden dürfen lösungsmittelhaltige Reiniger, scheuernde Reinigungsmittel, Mikrofasertücher und Dampf-Reinigungsgeräte nicht verwendet werden. Desinfektionsmittel, die z. B. Alkohol, Chlor, Ammonium, Phenol oder Spiritus enthalten, können Möbelflächen beschädigen.

KUNSTSTOFF- UND LACKFRONTEN

Zur Reinigung der verschiedenen Frontoberflächen eignen sich im Normalfall ein weiches Tuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Zur Vermeidung von Schäden dürfen lösungsmittelhaltige Reiniger, scheuernde Reinigungsmittel, Mikrofasertücher und Dampf-Reinigungsgeräte nicht verwendet werden.

Bei kunststoffbeschichteten Fronten können besonders hartnäckige Flecken wie Lack- oder Klebstoffreste mit handelsüblichem Kunststoffreiniger entfernt werden. Dabei ist es sinnvoll, das Reinigungsmittel zuvor an einer nicht sichtbaren Stelle auszuprobieren.

Fronten mit „matten“ bzw. „Santoberflächen“ benötigen zur Pflege und Auffrischung ein Reinigungs- und ein Pflegemittel, welche über Ihren Küchenfachhändler bezogen werden können. Ansonsten gelten die gleichen Hinweise wie bei Kunststoff-Fronten

Fronten mit Lackoberflächen bzw. hochglänzenden Lackfronten benötigen zur schonenden, porentiefen Pflege und Auffrischung ein Pflegemittel, welches über Ihren Küchenfachhändler bezogen werden kann. Ansonsten gelten die gleichen Hinweise wie bei Kunststoff-Fronten.

Bei hochglänzenden Lackfronten lassen sich herstellungsbedingt leichte Unruhe in der Oberfläche und kleinste Pickel und Einfallstellen nicht generell vermeiden. Diese Merkmale entsprechen dem Lieferstandard und können als Reklamation nicht anerkannt werden.

Achtung:

Generell sollte bei der Reinigung dieser Fronten folgendes beachtet werden:

Flecken, vor allem von stark gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten, aber auch Fettspritzer und dergleichen, müssen sofort mit viel Wasser, evtl. unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltsreinigern, abgewaschen werden. Die Flecken sollten nicht eintrocknen! Fleckenrückstände können mit einer heißen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Spül- oder Handwaschbürste entfernt werden. Anschließend die Seifenreste mit lauwarmem Wasser abwaschen und mit einem Fensterleder trockenreiben. Eingtrocknete oder über längere Zeit eingedrungene Substanzen sind unter Umständen nicht mehr vollständig zu entfernen!

Grundsätzlich sind die Hinweise des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers zu beachten. In der Regel finden Sie diese auf dem rückseitigen Etikett des Reinigungsmittels. Reinigungsmittel die z.B. Alkohol oder Spiritus enthalten, können den Möbelflächen schaden.

PERFECTSENSE®

Die hochwertigen PerfectSense® Oberflächen überzeugen durch visuelle Perfektion sowie hohe Beanspruchungs- und Widerstandsfähigkeit. Die mit einer Lackschicht veredelten Oberflächen verleihen der Küche einen exklusiven Charakter.

Die tägliche Reinigung der PerfectSense® Oberflächen kann mit schonenden Mitteln wie bspw. Glasreiniger erfolgen. Verwenden Sie zusätzlich sauberes, warmes Wasser, einen sauberen Putzlappen, Tücher, einen weichen Schwamm oder einen Schmutzradierer (Letzteres nur bei matten Oberflächen). Abschließend die feucht gereinigten Flächen mit einem sauberen Baumwoll- oder Papiertuch trocken nachwischen.

Achtung:

Verwenden Sie keine rückfettenden Spülmittel (z. B. Spülmittel mit hautfreundlichen Pflegezusätzen), Möbelpolituren, wachshaltige, rückfettende Reinigungsmittel. Diese neigen dazu, auf der Oberfläche eine schmutzbindende Schicht aufzubauen. Rückfettende Substanzen egalieren zudem die Anti-Fingerprint Eigenschaft der matten PerfectSense® Lackoberfläche. Das Verwenden von Mikrofasertüchern wird nicht

empfohlen und kann zu Beschädigungen der Oberfläche führen.

Hinweis:

Sollten aufgrund von z. B. Fettspritzern im Kochfeldbereich oder Ablagerungen von Kochdunst (Muldenlüfter) deutliche Rückstände auf der Oberfläche der Arbeitsplatte sichtbar sein, kann dies eine Grundreinigung erforderlich machen. Verwenden Sie für die Grundreinigung, anstelle der oben genannten Reiniger, handelsübliche Power- oder Fettreiniger.

REINIGUNGSEMPFEHLUNG:

1. Arbeitsfläche mit handelsüblichen Power- oder Fettreiniger vollständig einsprühen und vollflächig verteilen
2. Reiniger max. 5 Minuten einwirken lassen
3. Reiniger mit einem feuchten Schwamm Tuch aufnehmen, dabei das Schwamm Tuch mehrmals in klarem Wasser gut auswaschen
4. Im Nachgang sollte die gereinigte Fläche mit einem sauberen Schwammtuch und mit warmem Wasser nachgereinigt werden, um sämtliche Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen und ein schlieren- und schattierungsfreies Reinigungsergebnis zu erzielen
5. Abschließend den gereinigten Bereich mit einem sauberen Baumwoll- oder Papiertuch trockenwischen
6. Abhängig vom Ergebnis können die Reinigungsschritte 1 bis 5 wiederholt werden



HOLZ-FRONTEN

Holz ist ein natürlicher Werkstoff. Maserung und Farbton machen aus jeder Küche ein Unikat. Abweichungen in der Struktur oder der Farbe – zum Beispiel durch unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung – sind charakteristisch für ein Naturprodukt und völlig normal. Sie sind daher kein Reklamationsgrund.

Bei Fronten mit Reproduktionen/Holz furnieren kann sich das Holzbild innerhalb der Schrankfronten verschieben. Reklamationen aus verschobenem Holz- und Strukturbild sind nicht berechtigt.

Die Oberflächen von Echtholz-Fronten sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Zur Reinigung genügt es daher, sie mit einem leicht feuchten Tuch in Richtung der Holzstruktur abzuwischen. So werden Schmutzpartikel aus den Poren herausgewischt.

Fettspritzer oder andere Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und sollten sofort entfernt werden. Damit auch in den Ecken, Profilen und an den Rändern der Fronten keine Feuchtigkeit zurückbleibt, reiben Sie diese Bereiche sorgfältig trocken.

Grundsätzlich sind die Hinweise des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers zu beachten. In der Regel finden Sie diese auf dem rückseitigen Etikett des Reinigungsmittels.

Reinigungsmittel die z.B. Alkohol oder Spiritus enthalten, können den Möbelflächen schaden. Als lebendiger Werkstoff kommt Holz in Bewegung, wenn es immer wieder extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt wird. Trotz sorgfältiger Lackbeschichtung quillt oder schwindet es.

Schalten Sie beim Kochen daher unbedingt das Dunstabzugsggerät ein oder sorgen Sie für ausreichend frische Luft.

STEINFURNIER

Zur Herstellung von Steinfurnieren werden natürlich entstandene Materialien eingesetzt. Unregelmäßigkeiten in Farbe, Glanz, Zeichnung und Struktur, bzw. Strukturaustrichtung sind nicht beeinflussbar und deshalb eine materialtypische Eigenschaft. Jede Front ist ein Unikat. Alle Steinfurnier-Fronten bitte mit einem feuchten Baumwollappen und lauwarmen Wasser reinigen.

KERAMIK

Keramik wird auf Basis natürlicher Rohstoffe zusammengesetzt. Das Material, ein Gemisch aus Ton, Feldspat und Quarzsand, wird bei Temperaturen von circa 1200 Grad Celsius gebrannt. Modernste Fertigungsverfahren lassen einen sehr homogenen und harten Werkstoff entstehen. Die gebrannte Oberfläche ist wasserundurchlässig, recyclefähig und absolut lebensmittelrecht, so dass keine Imprägnierung erforderlich ist. Keramik ist bei richtiger Handhabung und Pflege in erheblichem Maße kratzfest, säurebeständig und sehr pflegeleicht. Bei extremer Hitze, z. B. durch Pfannen, wird der Gebrauch von Untersetzern empfohlen. Ebenso sollten Schneidbretter verwendet werden, um Schnittspuren zu vermeiden. Keramik ist mit haushaltsüblichen Glasreinigern und einem trockenen Mikrofaser Tuch zu säubern. So lassen sich die meisten Verunreinigungen, wie z. B. Tee, Kaffee, Obst- und Gemüsesäfte sowie Fett und Öl, mühelos entfernen.



GLASFRONTEN

Da Glas ein porenfreier Werkstoff ist, eignet er sich aus hygienischen Gründen besonders gut für die Küche. Klarglas lässt sich mit milden Reinigungsmitteln sowie haushaltsüblichen Glasreinigern säubern. Chemikalien oder stark ätzende Mittel sollten zum Schutz der Glasoberfläche sofort mit Wasser entfernt werden. Scheuern oder Kratzen greift die Glasoberfläche ebenfalls an.

Satinierendes Glas besitzt gegenüber Klarglas eine leicht raue Oberfläche, die ebenfalls mit einem Lappen oder Schwamm und haushaltsüblichem Glasreiniger gut zu pflegen ist. Die Glasoberfläche sollte nicht mit Silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmitteln behandelt werden. Fett- und ölhaltige Substanzen erzeugen auf satinierten Oberflächen Flecken mit leichter Schatteneffekt. Diese lassen sich jedoch mit einem Glasreiniger problemlos entfernen.

Grundsätzlich sind die Hinweise des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers zu beachten. In der Regel finden Sie diese auf dem rückseitigen Etikett des Reinigungsmittels. Reinigungsmittel die z. B. Alkohol oder Spiritus enthalten, können den Möbelflächen schaden.

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 zieht. Dieser Glasbruch kann sofort oder einige Zeit nach der Überbelastung erfolgen. Harte Stöße und Schläge auf die Glasplatte sollten daher ausgeschlossen werden.

Zur Herstellung von Glas werden natürliche Rohstoffe verwendet. Daher kann es zu leichten Farbschwankungen kommen.



SCHICHTSTOFF-ARBEITSPLETTEN

In einer Küche ist die Arbeitsplatte der meisten Beanspruchung ausgesetzt. Daher verwenden wir qualitativ hochwertiges Material, das durch besondere Verfahren gehärtet und strapazierfähig gemacht wird. Grundsätzlich sollten bei Schneidarbeiten wie auch beim Abstellen heißer Gegenstände geeignete Unterlagen verwendet werden. Denn Messerschnitte oder direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsfläche gestellte Töpfe hinterlassen selbst im härtesten Material ihre Spuren. Etwaige Flüssigkeitsrückstände müssen sofort entfernt werden. Besonders auf matten Oberflächen sind streifenbildende Mittel zu vermeiden. Putzmittelrückstände sind sofort mit klarem Wasser zu beseitigen. Zur Reinigung der verschiedenen Arbeitsplattenoberflächen eignet sich im Normalfall ein weiches Tuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Zur Vermeidung von Schäden dürfen lösmittelhaltige Reiniger, scheuernde Reinigungsmittel, Mikrofaser-tücher und Dampfreinigungsggeräte nicht verwendet werden.

Die hochwertigen PerfectSense® Oberflächen überzeugen durch visuelle Perfektion sowie hohe Beanspruchungs- und Widerstandsfähigkeit. Die mit einer Lackschicht veredelten Oberflächen verleihen der Küche einen exklusiven Charakter.

Die tägliche Reinigung der PerfectSense® Oberflächen kann mit schonenden Mitteln wie bspw. Glasreiniger erfolgen. Verwenden Sie zusätzlich sauberes, warmes Wasser, einen sauberen Putzlappen, Tücher, einen weichen Schwamm oder einen Schmutzradierer (Letzteres nur bei matten Oberflächen). Abschließend die feucht gereinigten Flächen mit einem sauberen Baumwoll- oder Papiertuch trocken nachwischen.

Achtung: Verwenden Sie keine rückfettenden Spülmittel (z. B. Spülmittel mit hautfreundlichen Pflegezusätzen), Möbelpolituren, wachshaltige, rückfettende Reinigungsmittel. Diese neigen dazu, auf der Oberfläche eine schmutzbindende Schicht aufzubauen. Rückfettende Substanzen egalieren zudem die Anti-Fingerprint Eigenschaft der matten PerfectSense® Lackoberfläche. Das Verwenden von Mikrofaser-tüchern wird nicht empfohlen und kann zu Beschädigungen der Oberfläche führen.

Hinweis: Sollten aufgrund von z. B. Fettspritzern im Kochfeldbereich oder Ablagerungen von Kochdunst (Muldenlüfter) deutliche Rückstände auf der Oberfläche der Arbeitsplatte sichtbar sein, kann dies eine Grundreinigung erforderlich machen. Verwenden Sie für die Grundreinigung, anstelle der oben genannten Reiniger, handelsübliche Power- oder Fettreiniger.

Bitte keine Desinfektionsmittel auf Küchenmöbeln verwenden!

Zur Vermeidung von Schäden dürfen lösungsmittelhaltige Reiniger, scheuernde Reinigungsmittel, Mikrofaserutücher und Dampfreinigungsgeräte nicht verwendet werden. Desinfektionsmittel, die z. B. Alkohol, Chlor, Ammonium, Phenol oder Spiritus enthalten, können Möbelflächen beschädigen.

Verunreinigung durch Kalk:

Reinigen Sie die Oberfläche mit warmer 10%-iger Essig- oder Zitronensäure-Lösung und spülen Sie danach die Oberfläche mit Wasser ab. Verwendet man einen haushaltsüblichen Entkalker, ist die Oberfläche umgehend mit Wasser nachzuspülen.

Ausschnitte Kochen und Spülen:

Ausschnitte für Kochstellen und Spülen müssen zum optimalen Schutz mit dem, bei jeder Küchenkommission, beigelegten Versiegelungsband verklebt werden. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit mit dem Versiegelungsband über dem Geschirrspüler eine Dampfsperre zu erzeugen.

Insbesondere Bereiche mit angeleiteten Kanten und Fugen müssen sorgfältig vor direkter Hitze einwirkung und stehendem Wasser geschützt werden.



NATURSTEIN-ARBEITSPLETTEN

Der Naturstein kommt im Wesentlichen aus Brasilien, Indien, Südafrika, Spanien und Finnland. Naturstein ist ein Naturprodukt. Seine Art und sein Aussehen sind in Millionen von Jahren gewachsen: Keine Platte gleicht der anderen. Sie erhalten somit ein Unikat. Naturstein ist ein sehr fester Werkstoff. Er kann mit Haushaltsgeräten kaum zerkratzt werden und ist leicht zu reinigen. Aufgrund seiner Oberfläche bietet Naturstein keinen Nährboden für Allergierpartikel oder Mikroorganismen und erfüllt somit alle Eigenschaften einer idealen Küchenarbeitsplatte. Durch eine vorgenommene Spezial-Imprägnierung sind mikrofeine Poren des Materials geschlossen worden. So wird das Entstehen von Flecken durch Öl, Fette oder Wasser wesentlich vermindert. Durch Anwendung einer Wischpflege (wird jeder Naturstein-Arbeitsplatten-Lieferung beigelegt) erreichen Sie einen nachhaltigen Schutz. Die Wischpflege wird in warmem Wasser aufgelöst (25 ml/3 l) und 5 bis 6-mal im Abstand von ca. 15 min. auf die Arbeitsplatte eingepflegt. In den ersten Tagen sollten keine Öle oder fetthaltigen Lebensmittel auf die Arbeitsplatte gegeben werden. Die Wischpflege solange einsetzen, bis ein leichter Seifenfilm entsteht. Dieses ist das Zeichen für die Sättigung des Steins. Nach der Einpflege erfolgt die Reinigung mit Glasreiniger.

QUARZSTEIN-ARBEITSPLETTEN

Dieses Kompositgestein besteht zu 93 % aus natürlichem Quarz. Dem Quarz wird ein Gemisch von Harz- und Farbstoffen beigelegt, anschließend werden die Platten mit Hilfe fortschrittlicher Technik hergestellt. Quarzstein zeichnet sich durch seine Härte aus und ist darüber hinaus kratzunempfindlich, säurefest, besonders hygienisch und pflegeleicht. Bei extremer Hitze, z. B. durch Pfannen, wird der Gebrauch von Untersetzern empfohlen. Die Oberfläche lässt sich leicht abwischen. Tägliche Reinigung mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel genügt. Hartnäckige Flecken können mit neutralem Orangereiniger, Kalkflecken mit neutralem Essigreiner (Essigessenz 25% Säure) entfernt werden.

KERAMIK-ARBEITSPLETTEN

Keramik wird auf Basis natürlicher Rohstoffe zusammengesetzt. Das Material, ein Gemisch aus Ton, Feldspat und Quarzsand, wird bei Temperaturen von circa 1200 Grad Celsius gebrannt. Modernste Fertigungsverfahren lassen einen sehr homogenen und harten Werkstoff entstehen. Die gebrannte Oberfläche ist wasserundurchlässig, recyclefähig und absolut lebensmittelecht, so dass keine Imprägnierung erforderlich ist. Keramik ist bei richtiger Handhabung und Pflege in erheblichem Maße kratzfest, säurebeständig und sehr pflegeleicht. Bei extremer Hitze, z. B. durch Pfannen, wird der Gebrauch von Untersetzern empfohlen. Ebenso sollten Schneidbretter verwendet werden, um Schnittpuren zu vermeiden. Keramik ist mit haushaltsüblichen Glasreinigern (ohne Schichtbildung) und einem trockenen Mikrofasertuch zu säubern. So lassen sich die meisten Verunreinigungen, wie z. B. Tee, Kaffee, Obst- und Gemüsesäfte sowie Fett und Öl, mühelos entfernen.



EINBAUSPÜLEN UND HERDMULDEN

Aluminium und Edelstahl sorgen für Glanzpunkte in der Küche. Um diesen Glanz zu erhalten, pflegen Sie Einbauspülen, Herdmulden und sämtliche Geräte aus Aluminium oder Edelstahl am besten mit einem Schwamm oder Vliestuch. Zur Reinigung eignen sich dabei milde Spül- oder Reinigungsmittel und die bekannten Spezialpflegemittel für Edelstahl bzw. Aluminiumoberflächen. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme!

Flugrost – z. B. Eisenspäne nach Neuinstallation von Wasserleitungen – wird eher selten in Ihrer Küche auftauchen. Dennoch sollten Sie in einem solchen Fall sofort die oxydierten Eisenpartikel mit einem handels-üblichen Edelstahlreiniger entfernen.

Für Einbauspülen aus Mineralwerkstoff oder Keramik gelten die folgenden Hinweise: Leichte Verschmutzungen sind mit einem feuchten Tuch oder spülmittelversetztem Wasser zu entfernen. Bei stärkeren Verschmutzungen reicht ein zum Beispiel biologisch abbaubarer Essigreiniger. Extremere, verkrusteter Schmutz oder Metallabrieb kann mit einem Pulverreiniger entfernt werden. Verzichten Sie auf quarzsand- oder fluorhaltige Reinigungsmittel.

Damit Sie lange Freude am makellosen Aussehen Ihrer Küche haben, beachten Sie die genannten Pflegehinweise und die speziellen Hinweise der Hersteller.



GLASKERAMIK UND KOCHFELDER

Kochen ohne Spritzer – unmöglich! Gerade beim Glaskeramik-Kochfeld ist es wichtig, es nach jeder Benutzung auch zu reinigen. Denn selbst kleinste Tröpfchen und Schmutzreste brennen beim nächsten Einschalten fest.

Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel entfernen. Bei hartnäckigeren Flecken, die durch Wasser, Kalk oder Topfabrieb verursacht werden, eignen sich die vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger, wie z. B. Cerafix oder Stahlflix, besonders gut.

Festgebrannte Verkrustungen von Zucker, Salz oder zuckerhaltige Speisereste entfernen Sie am besten in noch heißem Zustand mit einem Glasschaber.

Beachten Sie bitte auch die Bedienungsanleitung des Herstellers!

GESCHIRRSPÜLER

Bei der Benutzung und der Pflege/Reinigung sollte unbedingt darauf geachtet werden, Nässe und Feuchtigkeit rasch zu entfernen. Nur so können die Möbelteile langfristig vor Wasserschäden geschützt werden.

Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass das Wrasenblech im Bereich des Geschirrspülers unter die Arbeitsplatte geschraubt bzw. geklebt wurde. Das Wrasenblech ist im Allgemeinen im Lieferumfang des Geschirrspülers enthalten.

Bitte lesen Sie auch bei diesem Gerät die Bedienungsanleitung des Herstellers.

EINBAUGERÄTE

Kochen soll Spaß machen und leicht von der Hand gehen. Das berücksichtigen Küchengeräte von heute. Insofern verfügen moderne Einbauöfen über Leichtreinigungssysteme wie activClean oder Aktivkohlefilter. Auch Pyrolyse oder Katalyse sind technische Fachbegriffe in diesem Zusammenhang. Da es viele verschiedene Systeme gibt, ist es sinnvoll die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise der Elektrogerätehersteller genau zu lesen und zu beachten.

HITZE, DAMPF UND FEUCHTIGKEIT

... schadet Ihren Küchenmöbeln, wenn sie immer wieder damit in Kontakt kommen. Ihre Küche verfügt bereits werksseitig über verschiedene Schutzabdeckungen, die Küchenmöbel vor Hitze, Dampf und Feuchtigkeit schützen.

Dennoch sollten Sie unbedingt darauf achten, dass Dampf und Hitze aus Ofen, Muldenlüfter, Geschirrspüler aber auch aus den Elektrokleingeräten wie Wasser- und Eierkocher, Kaffeemaschine und Mikrowelle nicht direkt auf die Möbelteile einwirken.

Insofern empfiehlt sich beim Kochen das Dunstabzugsgerät einzuschalten und die Herd- oder Geschirrspülklappe nach dem Gebrauch der Geräte nicht schräg zu stellen, da die ausströmende Wärme und Feuchtigkeit zum Aufquellen der angrenzenden Möbelteile führen kann.

Bei der Benutzung und der Pflege / Reinigung sollte unbedingt darauf geachtet werden, Nässe und Feuchtigkeit rasch zu entfernen. Nur so können die Möbelteile langfristig vor Wasserschäden geschützt werden.

Das Raumklima muss ggf. durch ausreichende Frischluftzufuhr an die jeweilige Situation angepasst werden (z.B. 20°C/65 % rel. Luftfeuchte)

GEBRAUCHSSPUREN

Die verwendeten Materialien entsprechen in ihren Eigenschaften den einschlägigen Normen und Richtlinien für Küchenmöbel. Dennoch werden sich im Laufe der Zeit einzelne Gebrauchsspuren nicht vermeiden lassen. Besonders gefährdet sind dabei die Arbeitsflächen, sowie die Korpus- und Einlegeböden. Das betrifft sowohl Oberflächen in Kunststoff, als auch in Glas, Furnier, Lack usw. Wenn z.B. unglasierte Keramikflächen (Tassen, Teller, Schlüssel usw.) über diese Flächen geschoben werden, können Kratz-/ Scheuerstellen entstehen, die nicht mehr zu beseitigen sind.



EINSTELLEN DER FRONTBLENDEN AN DEN SCHUBKÄSTEN UND AUSZÜGEN

Sie haben eine qualitativ hochwertige Küche erworben, die so vorbereitet ist, dass bei korrekter Montage keinerlei Justierung notwendig ist. Dies gilt selbstverständlich auch für die Frontblenden an den Schubkästen und Auszügen. Sollte es dennoch erforderlich sein, so gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

1. Höhenverstellung der Fronten:

In den Innenseiten des Schubkastens befinden sich auf jeder Seite im vorderen Bereich 2 Schrauben. Die oberen Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und mit Hilfe der unteren Schrauben die Frontblende in der Höhe verstellen (± 2 mm). Nach Einstellung die oberen Schrauben wieder festdrehen. Für Auszüge gilt: Zargen mit Glasreling bzw. eckiger Reling 2 Feststellschrauben je Seite.

2. Seitliche Verstellung:

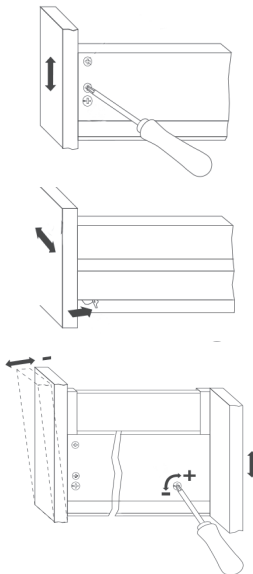
Unterhalb des Schubkastens befinden sich vorne auf jeder Seite zwei Klemmhebel. Drücken Sie die Klemmhebel leicht nach hinten, und die Seitenverstellung kann durch Verschieben der Frontblende von Hand vorgenommen werden ($\pm 1,5$ mm). Nach Einstellung die Klemmhebel loslassen. Gleiches gilt für den Auszug.

3. Neigungsverstellung Nova pro:

Die Neigungsverstellung gilt sowohl für Auszüge mit eckiger als auch mit Glasreling. Für Zargen mit eckiger Reling befindet sich in der Abdeckkappe, im vorderen Bereich, auf beiden Seite eine Schraube zur Neigungsverstellung. Für Zargen mit Glasreling befindet sich die Schraube an der Innenseite der Abdeckkappe, auf beiden Seiten. Sowohl im vorderen als auch im hinteren Bereich. Mit Hilfe dieser Schrauben kann die Neigung der Blende eingestellt werden.

4. Neigungsverstellung Metro Box:

Die Neigungsverstellung gilt nur für Auszüge. Es befinden sich auf jeder Innenseite der Auszüge im hinteren Bereich der Zarge eine Schraube zur Neigungsverstellung. Mit Hilfe dieser Schrauben kann die Neigung des Auszugs eingestellt werden.



Bitte beachten!

Schubkästen bzw. Auszüge 80-120 cm Breite:

Bevor bei diesen Breiten eine Höhen- bzw. Seitenverstellung vorgenommen wird, sind die Excenterschrauben unter dem Schubkasten- bzw. Auszugsboden zu lösen. (Bitte nach Einstellung der Blende wieder feststellen).



DE

HERAUSNEHMEN/EINSETZEN DER SCHUBKÄSTEN UND DER AUSZÜGE NOVA UND METRO

Für die sorgfältige Innenreinigung ist es möglich, die Schubkästen und Auszüge ganz einfach zu entnehmen und wieder einzusetzen.

Zur **DEMONTAGE** bitte den Schubkasten/Auszug komplett herausziehen und dann anheben. Die Arretierung wird von den Laufschienen gelöst.

Um Schäden zu vermeiden, stellen Sie die Schubkästen/Auszüge nicht aufeinander sondern nebeneinander ab.

Zur **MONTAGE** ziehen Sie beide Korpussschienen vollständig aus dem Korpus. Setzen Sie den Schubkasten/Auszug auf die Schienen und schieben den Schubkasten/Auszug komplett in den Korpus bis ein hörbares Arretieren mit der Schiene erfolgt.

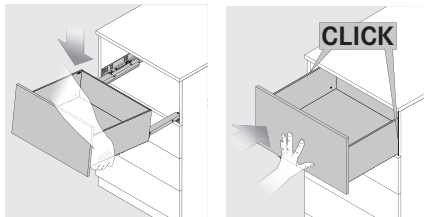
Prüfen Sie das sichere Einrasten durch mehrmaliges Herausziehen der Schubkästen/Auszüge bis zum Anschlag.

Batteriewechsel für Zargenbeleuchtung (nur Metro Glas R LED)

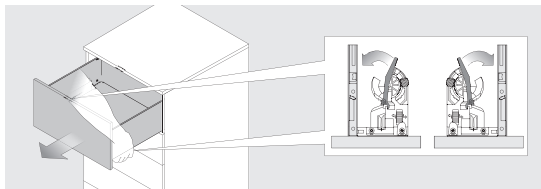
Zum Wechseln der Batterien muss der Auszug demontiert werden (Demontage und Montage wie beschrieben). Die Batteriefächer sind in den beiden Seitenzargen des Auszugs montiert und müssen nicht ausgebaut werden. Die Klappe des Batteriefaches wird durch Herunterdrücken des Verschlusses geöffnet. Die alten Batterien können jetzt entnommen und durch neue Batterien ersetzt werden. Dabei ist auf die richtige Polung zu achten (gemäß Aufkleber auf der Klappe). Das Batteriefach wird durch einfaches Zudrücken wieder verriegelt. Je Schubkasten werden 10 Stk. Batterien des Typs AAA LR03 1,5V benötigt.

HERAUSNEHMEN, EINSETZEN UND VERSTELLUNG DER SCHUBKÄSTEN UND DER AUSZÜGE SLD

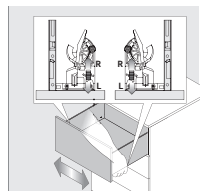
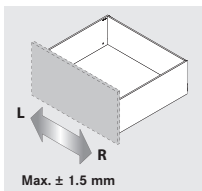
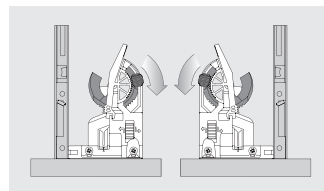
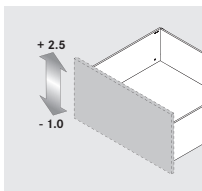
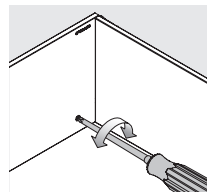
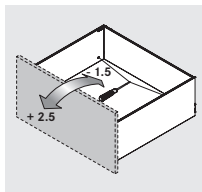
Montage:



Demontage:

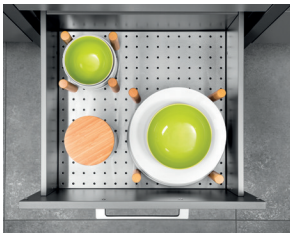


Einstellen:



INNENORGANISATION

Ob Besteck, Gewürzdosen, elektrische Kleingeräte oder Kochutensilien, mit dem intelligenten Innenorga-System hat alles seinen sicheren Platz – dort, wo Sie es wünschen. Die Einsätze können Sie übrigens problemlos bei Ihrem Fachhändler nachbestellen.



MOVE

Es stehen Vollaustattungs- sowie variable Sets zur Verfügung. Die Einzelelemente sind vielseitig einsetzbar und können zusätzlich mit diversen Metalleinteilern ausgestattet werden. Zudem gibt es Zusatzelemente (Besteckeinsatz, Foliroller, Messerhalter, Ausgleichselemente), die das Konzept abrunden.



DE



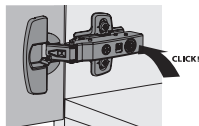
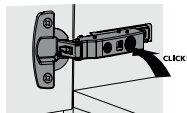
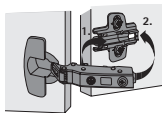
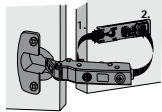
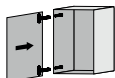
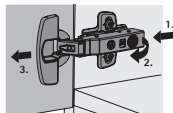
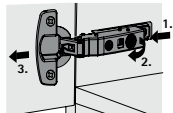
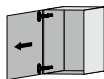
HERAUSNEHMEN UND EINSETZEN DER TÜREN

1. Herausnehmen

Die Scharniere von unten nach oben lösen. Dafür den Verschluss an dem hinteren Teil des Scharniers nach vorn drücken. Halten Sie dabei die Fronttür mit einer Hand fest.

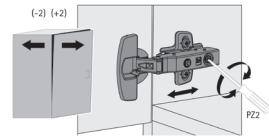
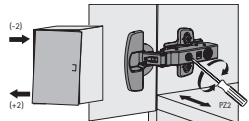
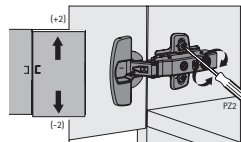
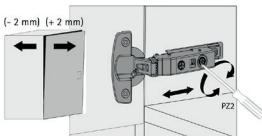
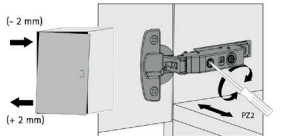
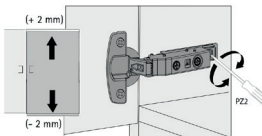
2. Einsetzen

Die Scharniere von oben nach unten einsetzen. Dafür das Scharnier in die Montageplatte am Korpus klemmen. Anschließend drücken Sie mit dem Finger das Scharnier an die Korpusaußenseite. Nach dem Einrasten ist das Scharnier fest verschlossen.



NACHSTELLEN DER TÜRSCHARNIERE

1. Zum Justieren entfernen Sie bitte die Abdeckkappe auf der Oberseite des Scharniers.
2. **Höheneinstellung**
in vertikaler Richtung (+/-2 mm) Befestigungsschrauben an der Montageplatte leicht lösen und die Tür in der Höhe ausrichten. Anschließend Befestigungsschrauben wieder festziehen.
3. **Horizontale Verstellung**
(+/-2 mm)
Vordere Stellschraube so weit ein- oder ausdrehen, bis die Tür gerade hängt. Die Befestigungsschrauben an der Montageplatte brauchen nicht gelöst werden.
4. **Tiefenverstellung**
(+/-2 mm)
An der hinteren Excenter-Schraube können Sie den Abstand zwischen Korpus und Front einstellen.



DEMONTAGE/MONTAGE DER SOCKELBLENDEN

Defekte Einbaugeräte können problemlos ausgetauscht werden. Zu diesem Zweck lassen sich die Sockelblenden lösen und wieder montieren. Gehen Sie dabei bitte wie folgt vor:

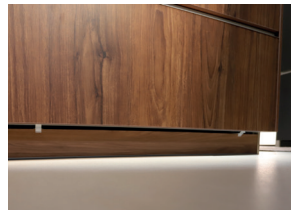
Demontage:

Die Sockelblende wird durch einen Befestigungsclip zwischen Sockel und Unterschrank fixiert. Zur Demontage des Sockels verschieben Sie bitte den Befestigungsclip seitlich und ziehen ihn dann nach vorne.

Montage:

Die Sockelblende und den Befestigungsclip wieder seitlich in die dafür vorgesehene Auskerbung verschieben, bis er einrastet.

Beachten Sie, dass einige Teilbereiche des Sockels geklebt oder geschraubt sind und bei unsachgemäßer Demontage beschädigt werden können.



ALLGEMEINE BELASTUNGSANGABEN

Alle Schränke sind nach dem neusten Stand der Technik konstruiert und geprüft.
Alle Möbel sind mit dem GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit ausgezeichnet und erfüllen somit alle einschlägigen Normen, wie z.B. die

- **DIN EN 14749**
(Wohn- und Küchenmöbel Sicherheits-technische Anforderungen und Prüfverfahren)
- **DIN EN 15939**
(Möbelbeschläge - Festigkeit und Tragfähigkeit von Schrankaufhängern)
- **DIN EN 15338**
(Möbelbeschläge - Festigkeit und Dauerhaltbarkeit von Auszügen und deren Komponenten)
- **DIN EN 15570**
(Möbelbeschläge - Festigkeit und Dauerhaltbarkeit von Scharnieren und deren Komponenten)
- **DIN EN 1116**
(Küchenmöbel - Koordinationsmaße für Küchenmöbel und Küchengeräte)

Alle angegebenen maximal Belastungen sind statisch definiert, d.h: Diese Belastungen sind Folge eines „vorsichtigen und angemessenen Ablegens“ von Gegenstände, nicht „Fallen lassen“, „Werfen“ oder Ähnliches.

Die Belastung muss gleichmäßig auf die Fläche verteilt erfolgen. Punktuelle Kräfteinwirkungen müssen wesentlich geringer sein.

Grundsätzlich wird ein bestimmungsgemäßer Gebrauch vorausgesetzt.

1. Schrankböden:

- Alle Böden einschließlich der Einlegeböden halten einer Belastung von 50 kg/qm stand.

2. Schubkästen/Auszüge:

- Schubkästen: Belastbarkeit inkl. Eigengewicht Schubkasten bis 56 cm tief: 40 kg
- Auszüge: 30-60 cm bis 56 cm tief 40 kg
80-120 cm breit bis 56 cm tief 70 kg

3. Eck-Unterschranke mit Drehböden und Schwenkauszügen:

- Kunststoff-Halbkreis-Drehböden 20 kg pro Drehboden
- Halbkreis-Drehböden mit Metallreiling 15 kg pro Drehboden
- Schwenkauszug LeMans 25 kg pro Drehboden

4. Vorrats-Unterschranke:

- Unterschrank für Handtücher und Reinigungsmittel
Auszug: 15 cm, 6 kg
- Unterschrank mit Beutel für Baguette-Brot
Auszug: 30 cm, 7,5 kg
- Unterschrank mit Innenschubkasten und herausnehmbaren Flaschen-Tragekorb
Auszug: 30 cm, 40 kg
- Unterschrank für Vorräte:
pro Korb/pro Tablar 30 cm, 12 kg
- Unterschrank mit cooking AGENT und Soft-Einzug: Zuladung 16 kg

5. Vorrats-Hochschränke:

- Vorrats-Hochschränke mit Tablar pro Tablar 30-40 cm, 18 kg
- Vorrats-Hochschränke mit Tandem-Schwenkauszug
60 cm Auszugsregal
(10 kg/Tablare)
Türregal (4,1 kg/Tablare)



DE

ALLGEMEIN

Die Raumverhältnisse sollten für einen Küchen-aufbau geeignet sein, d. h. es ist die Wandbeschaffenheit und deren Eignung für die Montage von Oberschränken bzw. für das Anschrauben von Halteleisten und Winkeln zu prüfen.

Des Weiteren ist zu prüfen, ob die beigefügten Befestigungsmittel für die Wandbeschaffenheit geeignet sind. Standardmäßig werden Befestigungsmittel für massive Wände (Beton, Vollstein, Lochstein, Hohlblockstein, jedoch nicht Gasbeton!) mitgeliefert. Sollten andere Befestigungsmittel benötigt werden, so sind diese baueits zu beschaffen.

Aus Gründen der Kippsicherheit müssen Hochschränke an der Wand befestigt werden, auch wenn sie mit Oberschränken verbunden sind. Auch Unterschränke, an der Wand, oder als Inselfösung verplant, müssen gegen Kippen gesichert werden.

Einzelh hängende Oberschränke jeglicher Art sind mit 2 mitgelieferten Sicherungswinkeln (Bestell.Nr. WB 51) zusätzlich zu befestigen, so dass das versehentliche Aushängen des Schrankes von der Wandhalteleiste nicht möglich ist.

Grundsätzlich sind alle Schränke untereinander mit den mitgelieferten Schrauben zu verbinden. Die Küchenmontage darf ausschließlich durch erfahrene Fachkräfte erfolgen.

Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang, dass Elektro- und Gasgeräte sowie Wasser- und Abwasseranschlüsse nur von Fachleuten unter Beachtung der gültigen Sicherheitsvorschriften montiert werden dürfen.

Das Entfernen bzw. Weglassen von Bauteilen, die Kombination mit Fremdbauteilen und die allgemeine Veränderung von Bauteilen (sofern nicht im Rahmen der Küchenmontage üblich) sind sicherheitsgefährdend und nicht zulässig. Ansprüche bzgl. Gewährleistung und Haftung können dann nicht geltend gemacht werden.

In Kombination mit Fremdbauteilen muss im Vorfeld der Montage eine Überprüfung in Rücksprache mit dem Küchenhersteller erfolgen. Küchenmöbel, insbesondere die beweglichen Teile - werden im Laufe der Zeit hohen Belastungen ausgesetzt. Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, ob sich einzelne Teile eventuell gelöst haben und wackeln. Oft genügt es schon, eine Schraube etwas nachzuziehen.

Verschiedene Materialien, mit der gleichen Farbbezeichnung, können je nach Lichtstärke, Lichteinfall und Art der Lichtquelle den Eindruck eines veränderten Farbtons vermitteln. Somit können Struktur und Farbe nur optimal angepasst werden. Eine Farbgleichheit innerhalb der industriellen Toleranzen kann nur bei der Wahl gleicher Materialien ermöglicht werden.

Bei natürlichen Rohstoffen (Holz, Glas) treten je nach Art naturgemäß Struktur- und Farbunterschiede auf. Im Laufe der Zeit kann unterschiedliche Licht- und Sonneneinwirkung zu Farbveränderungen führen. Hiervon sind alle Oberflächen betroffen. Umso natürlicher eine Oberfläche ist desto empfindlicher ist sie gegenüber etwaigen Umgebungseinflüssen.

Alle Bauteile dürfen ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck benutzt werden.

Entsorgung:

Am Ende des Lebensweges muss die Küche sach- und fachgerecht entsorgt werden. Dafür wurden ausschließlich recyclingfähige Materialien, wie Holzwerkstoffe, Metalle, Glas und Kunststoff eingesetzt.

So ist eine 100%-ige Verwertung möglich.

WARNHINWEISE

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit sowohl bei der Montage, als auch bei der täglichen Nutzung immer die Hinweise der Gerätehersteller!

Trotz aller technischen und konstruktiven Vorkehrungen können gewisse Verletzungsrisiken nicht zu 100 % ausgeschlossen werden. Achten Sie deshalb besonders auch auf die Sicherheit von Kindern: So kann man sich an Schubkästen und Türen die Finger klemmen. Schubkästen oder Griffe werden von Kindern unter Umständen auch als Kletterhilfe benutzt. Bedenken Sie auch, dass man sich an Arbeitsplatten den Kopf stoßen kann und dass Kinder versehentlich auf die heiße Herdplatte greifen. Prüfen Sie deshalb in Bezug auf Ihre persönlichen Bedürfnisse, ob in Ihrer Küche zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen erforderlich sind. Diese könnten zum Beispiel abschließbare Schränke, kindergesicherte Schubkästen, eine kindergesicherte Kochstelle oder Stoßschutz an scharfkantigen Ecken sein. Diverse Zubehöreile zur Erhöhung der Sicherheit können über den Küchenfachhandel bezogen werden.



