

Pflegehinweise

Pflegehinweise allgemein

Die hochwertigen Oberflächen unserer Einbauküchen sind pflegeleicht. Um den hohen Wert Ihrer neuen Küche über Jahre zu erhalten, sollten Sie sie trotzdem regelmäßig, aber vor allem richtig pflegen. Bitte beachten Sie die aufgeführten, einfachen Pflegehinweise.

Grundsätzlich gilt für alle Oberflächen

Entfernen Sie auftretende Verschmutzungen möglichst sofort. Oft sind dann keine Reinigungsmittel nötig. Am besten geht es mit handwarmem Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Reiben Sie anschließend die Oberflächen trocken. Ansonsten reinigen Sie die Oberflächen nur mit haushaltsüblichen wasserlöslichen Reinigungsmitteln oder Küchenreiniger. Verwenden Sie keine scharfen Flüssigreiniger sowie schleifende oder scheuernde Reinigungsmittel! Auch Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung der Küchenoberflächen ungeeignet und schaden mehr als sie nutzen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller bei Mikrofasertüchern, da diese unterschiedlichste Oberflächenstrukturen aufweisen und zu Schäden an den Fronten führen können. Bitte benutzen Sie keine Dampfreiniger. Dies führt zu Quellungen und zerstört die Möbel. Gewährleistungsansprüche erlöschen bei Nichtbeachtung der Pflegehinweise.

Pflegehinweise Kunststoff-Fronten

Hierbei handelt es sich um hochwertige und strapazierfähige Fronten mit kunststoffbeschichteten Oberflächen. Bitte reinigen Sie diese Oberflächen nur mit haushaltsüblichen wasserlöslichen Reinigungsmitteln oder Küchenreiniger, z. B. Sidosol. Am besten geht es mit handwarmem Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Reiben Sie anschließend die Oberflächen trocken. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, keine Polituren und Wachse, keine harten Schwämme und keine Dampfreiniger! Bei hartnäckigen Verschmutzungen (gealterte Fettrückstände, Schuhcreme, Filzstift o. ä.) Glasreiniger einsetzen. Reinigungsmittel vorher an einer unauffälligen Stelle testen!

Pflegehinweise Folienfronten mit samtmatter Oberfläche

Die Frontfläche ist mit einer Kunststoff-Folie überzogen. Bitte beachten Sie bei den Folienfronten mit samtmatter Oberfläche die folgenden speziellen Reinigungshinweise. Etwaige Flecken von gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten möglichst sofort mit Wasser, eventuell unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltsreinigern, abwaschen. Die Flecken sollten möglichst nicht eintrocknen. Eintrocknete oder über längere Zeit eingedrungene Substanzen sind dann nur noch begrenzt entfernbar. Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer 30% igen, heißen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Spül- oder Handwaschbürste (Nagelbürste) ausgebürstet werden. Diese Vorgehensweise muss unter Umständen mehrmals wiederholt werden. Anschließend die Seifenreste mit lauwarmem Wasser abwaschen und mit einem Fensterleder trocknen. Durch Reibung an der Front, insbesondere an beanspruchten Stellen, können bei ungünstigem Lichteinfall Gebrauchsspuren in Form von Glanzstellen sichtbar werden. Diese Erscheinung ist oberflächenbedingt, eine Nutzungsminderung entsteht dadurch nicht. Bei Verwendung von handelsüblichen Haushaltsreinigern bitte unbedingt darauf achten, keine gefärbten Reiniger unverdünnt oder konzentriert einzusetzen, da diese Farbstoffe ebenfalls Rückstände hinterlassen können.

Lack-/ Lacklaminat-Oberflächen

Bitte reinigen und pflegen Sie nur mit haushaltsüblichen wasserlöslichen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, keine Polituren und Wachse, keine Dampfreiniger. Bei hartnäckigen Verschmutzungen (gealterte Fettrückstände, Schuhcreme, Filzstift o. ä.) kann Glasreiniger eingesetzt werden. Reinigungsmittel vorher an einer unauffälligen Stelle testen! Salmiakhaltiger Reiniger, Nitro- und Kunstharz-Verdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Reinigung von Lackoberflächen nicht geeignet!

Pflegehinweise Holzfronten, massiv oder furniert

Holz ist ein lebendiger Werkstoff mit natürlichen Farb-, Wuchs- und Strukturunterschieden, welche außerhalb unserer Gewährleistung liegen. Unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung führt zu Verfärbungen und ist materialbedingt. Sie sind daher kein Reklamationsgrund. Durch unterschiedliche Luftfeuchtigkeit kommt Holz in Bewegung und quillt bzw. schwindet. Dies kann z.B. zu leichten holzartbedingten Überständen am Massivholzrahmen führen. Holz sollte weder extrem feuchter noch extrem trockener Luft ausgesetzt werden. Ideal für das verarbeitete Holz ist die übliche Luftfeuchtigkeit von 45 bis 70 %. Es ist daher wichtig beim Kochen unbedingt das Dunstabzugsgerät einzuschalten und / oder für ausreichende Belüftung zu sorgen. Die Oberflächen sind durch hochwertige mehrschichtige Lacke geschützt. Das macht die Türen weitgehend unempfindlich gegen Verschmutzungen. Die Reinigung sollten Sie mit einem leicht feuchten Tuch oder einer weichen, feuchten Bürste vornehmen. Dabei stets in Holzfaserrichtung wischen. Damit in den Profilen, Ecken und an den Rändern keine Feuchtigkeitsrückstände verbleiben, sollten Sie die Türen anschließend trocken reiben. Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und müssen sofort entfernt werden. Bitte verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Mittel, keine Polituren, keine Wachse und keine Dampfreiniger.

Pflegehinweise Hochglanz-Folienfronten

Zur Reinigung keine Flüssigreiniger, Alkohol oder Lösungsmittel benutzen. Keine Schleifschwämme oder ähnliches verwenden. Die Reinigung erfolgt ausschließlich mit einem weichen und feuchten Tuch, in einer Lösung mit 1 Teil flüssiger Seife und 100 Teilen Wasser.

Reinigung der Schränke

Zum Reinigen der Schränke und Fachböden mit kunststoffbeschichteten Oberflächen, der Schubkästen und Auszüge sollten Sie ein leicht feuchtes Tuch in Verbindung mit einem flüssigen Haushaltsreiniger verwenden. Nach dem Reinigen die Möbel stets mit einem weichen Tuch trocken wischen! Beim Gebrauch von zu nassen Tüchern kann Wasser in Fugen eindringen und zum Aufquellen der Möbel führen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, keine Polituren und Wachse, keine harten Schwämme und keine Dampfreiniger! Bei hartnäckigen Verschmutzungen (gealterte Fettrückstände, Schuhcreme, Filzstift o. ä.) Glasreiniger einsetzen. Reinigungsmittel vorher an einer unauffälligen Stelle testen! Tipp: Um sich das Reinigen von hartnäckigem Schmutz auf Hängeschränken zu sparen, legen Sie einfach Zeitungspapier auf die Hängeschränke.

Arbeitsplatten aus Kunststoff

Die Arbeitsplatten sind mit Schichtstoff belegt. Ihre Oberfläche ist unempfindlich und lässt sich gut mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln reinigen. Keine aggressiven oder scheuernden Mittel verwenden. Die Arbeitsplatten sind hitzebeständig bis 180°C (nach EN 438). Achtung: Heiße Töpfe oder Pfannen können diese Temperatur überschreiten und zu Schäden führen. Deshalb verwenden Sie bitte grundsätzlich einen Topfunterersatz. Generell sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte selbst im harten Schichtstoffbelag Spuren hinterlassen. Obwohl mit hochwertigen Oberflächen geschützt, sind erfahrungsgemäß die Kunststoffkanten empfindlicher als die Arbeitsplattenoberfläche. Sie sollten daher sorgfältiger vor Kratzern geschützt werden. Direkte Wassereinwirkung an der Arbeitsplattenkante, auf den Fugen der Plattenverbindungen und im Bereich der Arbeitsplattenausschnitte vermeiden. Stehendes Wasser und Wassertropfen bitte schnellstens mit einem trockenen Tuch entfernen! Damit beim Einsatz von Geschirrspülern kein Wasserdampf unter die Arbeitsplatte gelangt und Quellschäden verursacht, empfehlen wir, nach Beendigung des Spülprogramms das Gerät ca. 30 Minuten geschlossen zu halten. Für so entstandene Schäden an Arbeitsplatten können wir keine Haftung übernehmen.

Pflegehinweise

Griffe / Knöpfe

Die Griffe und Knöpfe lassen sich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch pflegen.

Reinigen von Edelstahl

Normale Verschmutzungen können Sie mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln entfernen. Danach mit heißem Wasser abspülen und trocken reiben. Für hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir, ein Edelstahlpflegemittel zu benutzen. Dieses schützt zusätzlich durch einen Wasser abstoßenden Schutzfilm. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen von Aluminium

Reagieren Sie auf Verschmutzungen möglichst schnell. Reinigen Sie die Aluminiumelemente lediglich mit warmem Wasser oder einem neutralen Mittel. Für die Reinigung, vor allem bei starker Verschmutzung, ist ein spezielles handelsübliches Aluminiumreinigungsmittel mit Konservierung zu empfehlen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, da Sie die Oberfläche dadurch mit Kratzern schädigen. Ebenso führen säure- oder chloridhaltige Mittel, z.B. Zitrone, Essig, Backofenspray, u.ä. zu Schäden am Aluminium.

Reinigen von Emaille

Emaille ist ein glasähnlicher Überzug und daher sehr schlagempfindlich. Vorsicht beim Umgang mit harten und kantigen Gegenständen. Obstsaft verursacht bei längerer Einwirkung Flecken auf der Emailloberfläche. Um das zu vermeiden, ist rasches Nachspülen notwendig. Durch den täglichen Gebrauch treten im Laufe der Zeit Kratzer oder matte Stellen auf. Verständlicherweise liegen diese Mängel außerhalb unserer Gewährleistung. Zur Reinigung verwenden Sie bitte nur milde, im Haushalt übliche Spülmittel, auf keinen Fall Scheuermittel.

Reinigen von Kunststoff-Spülen

Diese Einbauspülen sind aus einem sehr hochwertigen und widerstandsfähigen Kunststoff gefertigt. Zur Pflege der Oberfläche können die im Haushalt üblichen Spül- und Reinigungsmittel verwendet werden, ausgenommen Scheuermittel. Hartnäckige Verschmutzungen können mit Spülmaschinenpulver entfernt werden. Kalkablagerungen von hartem Wasser lassen sich mit Essig bzw. Kalkentfernern beseitigen. Obwohl das Material resistent gegen alle im Haushalt üblichen Chemikalien ist, empfehlen wir, diese nach Gebrauch sofort auszuspülen. Generell sollten Sie Kunststoff-Spülen nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte Spuren hinterlassen.

Kunststoffteile, Schubkästen, Besteckeinsätze, Einlegesohlen, Drehböden, Schütten, Kunststoffprofile, Kühl- und Gefriergeräte können mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden. Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Wartung beweglicher Teile

Scharniere, besonders bei häufig benutzten Türen, sollten einmal im Jahr leicht geölt werden. Das gilt auch für andere Funktionsbeschläge mit Stahlgelenken. Alle beweglichen Kunststoffteile sind wartungsfrei.

Elektrogeräte

Orientieren Sie sich hier bitte an den Pflegehinweisen in den Gebrauchsanweisungen der Hersteller. Den Geräten liegt jeweils eine Gebrauchsanweisung bei.

Glaskeramik-Kochfelder

Sie sollten Ihr Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Benutzung reinigen, da selbst kleinste Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen können. Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Danach gut abtrocknen! Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Speisen (z.B. Marmelade) in den Kochzonen anbrennen! Entfernen Sie diese sofort mit einem feuchten Tuch! Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken, auch metallisch glänzenden Topfabrieb beseitigen Sie mit einem Spezialreiniger für Kochfelder. Festgebrannte Reste entfernen Sie am besten, im noch heißen Zustand, mit dem Rasierklingschaber. Beachten Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

Einbauherde

Orientieren Sie sich hier bitte an den Pflegehinweisen in den Gebrauchsanweisungen der Hersteller. Den Geräten liegt jeweils eine Gebrauchsanweisung bei.

Dunsthäuben

Achten Sie auf regelmäßige Reinigung, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes zu gewährleisten. Orientieren Sie sich hier bitte an den Pflege- und Gebrauchsanweisungen der Hersteller. Um Quellschäden an den Möbeln zu vermeiden, muss beim Kochen stets das Dunstabzugsgerät eingeschaltet werden!

Geschirrspüler

Nach Ablauf des Spülprogramms sollte der Geschirrspüler nicht sofort geöffnet werden, da sonst - durch den heraustretenden Wasserdampf - Schäden an den darüber angebrachten Arbeitsplatten und nebenstehenden Möbeln entstehen können. Nach Programmende kondensiert der Wasserdampf an den Innenwänden und läuft ab. Nach ca. 30 Minuten können Sie das Geschirr ohne Bedenken entnehmen. Achten Sie auf die ordnungsgemäße Anbringung des Dampfschutzes oberhalb des Geschirrspülers (unter der Arbeitsplatte). Lesen Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

Dampf und Hitze

Zum Schutz Ihrer Möbel vor Dampf, Feuchtigkeit und Hitze bieten wir verschiedene Schutzabdeckungen an. Lassen Sie Dampf und Hitze aus Elektro-Kleingeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasser- und Eierkocher nicht direkt auf die Möbelteile einwirken! Dampfschwaden bewirken das Aufquellen der Möbelteile. Beim Kochen stets das Dunstabzugsgerät einschalten!