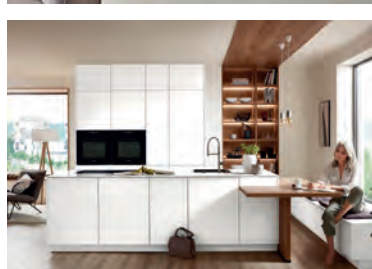




GÜTEPASS

MEINE NEUE KÜCHE

**GEBRAUCHS- UND
PFLEGEHINWEISE**





DAS GROSSE KÜCHEN-ABC

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Küche aus unserem Küchenstudio entschieden haben und wünschen Ihnen viele schöne Genussmomente mit Ihren Liebsten. Denn das Herz von Familie und Freunden schlägt in der Küche!

In dieser Broschüre finden Sie wichtige Informationen über die produkt- und waren-typischen Eigenschaften Ihrer neuen Einbauküche. Natürlich ist es nicht möglich, auf alle spezifischen Möbel- und Einrichtungsgegenstände im Küchenbereich und auf persönliche Nutzungswünsche einzugehen. Bei Fragen sind wir deshalb jederzeit für Sie da.

Damit Sie Ihre neue Küche problemlos nutzen können, ist es wichtig, sämtliche Sicherheits- und Reinigungshinweise der Hersteller zu beachten. Grundlagen dieser Broschüre sind der allgemeine industrielle Fertigungsstandard sowie der angewandte Stand der Technik, außerdem die Güte- und Prüfbestimmung für Möbel RAL-GZ 430 der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel (Goldenes M) und die Merkblätter des Arbeitskreises moderne Küche e.V. (AMK). Für die gültigen DIN-, EN- und ISO-Normen und Standards sowie den angewandten Stand der Technik ist der Zeitpunkt der Lieferung und Übergabe maßgebend.

Eine Rechtsverbindlichkeit kann aus den vorliegenden Angaben nicht abgeleitet werden und muss jeweils im Einzelfall geprüft werden.

Die Hinweise auf den folgenden Seiten sind alphabetisch sortiert und geben Hilfestellung und Sicherheit sowie einen schnellen Überblick über alles Wissenswerte rund um Einbauküchen und deren Komponenten.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer neuen Küche!

HERZLICHEN DANK
Ihr Küchenplanungs Team

ABHOLUNG, MITNAHME, TRANSPORT, SELBSTMONTAGE

Ab Übergabe ist der Abholer (Käufer) für die Ware verantwortlich, insbesondere bei Transportschäden und Schäden durch unsachgemäße/fehlerhafte Montage. Elektro- und Installationsarbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Immer auf Stand- und Hängesicherheit von selbstmontierten Einbauküchen und Elektrogeräten, insbesondere auf eine sichere Verdübelung mit dem bauseitigen Mauerwerk, achten. Oft müssen Küchenmöbel durch eine Wand- und/oder Bodenbefestigung zusätzlich gegen Kippen gesichert werden. Bei Selbstmontage die Hinweise und Montageanleitungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten“ und „Lieferung, Montage“ sowie „Werkzeuge“.

ACRYL

Acrylfronten sind hochwertige Fronten mit Tiefglanz. Der Unterschied zu einer Echtglasfront oder Hochglanzlackfront liegt im Herstellungsverfahren. Auch Nischenverkleidungen werden aus diesem Material hergestellt. Acryl ist ein Kunststoff mit hoher Dichte, Lichtbeständigkeit und Robustheit. Acryloberflächen sind nur bedingt kratzunempfindlich, daher nie mit Mikrofasertüchern reinigen. Vor Inbetriebnahme der Küche bei Acrylfronten die besonderen Pflege- und Reinigungsanweisungen des Herstellers beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Glas, Arbeitsflächen, Nischenrückwände, Fronten“ und „Hochglanzfronten, Hochglanzoberflächen“.

ALLERGIEEN

Geprüfte Küchenmöbel müssen gesundheitlich unbedenklich sein. Trotzdem kann es bei empfindlichen Personen zu allergischen Reaktionen kommen. Eine Garantie für allergiefreie Küchenmöbel gibt es nicht. Hierzu beim Kauf auf das Gütezeichen „Goldenes M“ und „Blauer Engel“ sowie die Produktinformationen achten.

ARBEITSPLETTEN (ALLGEMEIN)

Arbeitsplatten dienen sowohl als Arbeits- als auch als Abstellflächen und sind in verschiedenen Materialien und Beschaffenheiten erhältlich – von Holzwerkstoffen, Schichtstoff (HPL) über Massivholz bis hin zu Keramik, Quarzkomposit und Naturstein. Grundsätzlich gilt: In den Bereichen von Fugen und Abdichtungen der Arbeitsplattenverbindungen, Kochmulden, Spülenausschnitte, des Wandanschlusses, der Nischenrückwand sowie der Stoß- und Endkanten darf sich keine Staunässe oder stehende Feuchtigkeit bilden. Keine Gegenstände zum Trocknen (z. B. Frühstücksbrett an Nischenrückwand hinter der Spüle) aufstellen. Ebenso an den Arbeitsplattenvorderkanten oder Fugen keine Putzlappen, nasse Handtücher oder Sonstiges zum Trocknen aufhängen. Um Folgeschäden zu vermeiden, Feuchtigkeit, Verschmutzungen und Anhaftungen immer sofort entfernen und alle Flächen stets trocken halten. Niemals heiße

Töpfe, Bräter oder Pfannen direkt auf die Arbeitsplatten stellen. Für das Abstellen heißer, scharfkantiger Gegenstände, Töpfe, Pfannen, Bräter und/oder bei jeglichen Schneidearbeiten grundsätzlich geeignete Unterlagen mit nicht glasierten Unterseiten verwenden. Mit dauerelastischem Dichtmittel wie Silikon ausgefüllte Fugen sind grundsätzlich Wartungsfugen und müssen regelmäßig erneuert werden. Im Allgemeinen lassen sich Arbeitsflächen mit einer Lauge aus warmem Leitungswasser und einigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger in Kombination mit einem weichen fusselfreien Tuch reinigen. Nach dem Reinigen mit viel klarem und heißem Wasser nachspülen und die Oberflächen trocken reiben. Dabei keine Lösungsmittel, abrasiven Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden einsetzen. Grundsätzlich die produktspezifischen Reinigungs- und Pflegeanleitungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Beton, Arbeitsplatten“, „Granit, Gneis, Gabbro“, „Keramikarbeitsplatten, -spülen, -spülsteine“, „Marmor“, „Naturstein (allgemein)“, „Quarzkomposit, Mineralwerkstoffe, Spülbecken, Arbeitsplatten“ und „Chemische Reinigungsmittel, Chemische Reaktion“.

AUFMASS, AUFSTELLEN, AUFHÄNGEN, AUSRICHTEN

Ein korrektes Aufmaß des Verwendungsraumes ist fachliche Grundlage der Küchenplanung. Eine genaue maßliche Feststellung der Räumlichkeiten mit allen Maßen der Türen, Treppen, Fenster, des Flurs und Aufzugs sollte zum Zeitpunkt

der Planung vorliegen. Spätestens am Montagetag muss bekannt sein, wo Elektro-, Wasser-, Abwasser- oder sonstige Leitungen in den Wänden verlegt sind oder werden sollen. Bei Bedarf hierzu Baupläne bereithalten bzw. besorgen. Der Küchenfachmonteur muss ebenso wissen, welche Boden- und Wandbeschaffenheiten sich im Verwendungsraum befinden. Die Tragfähigkeit der Wände und Auswahl der Befestigungsmittel sind aus Sicherheitsgründen elementar. Alle Wände müssen am Tag der Küchenmontage uneingeschränkt nutzbar und trocken sein. Alle Küchenteile sollten möglichst gerade ausgerichtet sein. Nicht lot- und waagerechte Fußböden und Wände können in manchen Montagesituationen nicht komplett ausgeglichen werden. Hier muss mit Unebenheiten und/oder Abweichungen gerechnet werden.

Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Abholung, Mitnahme, Transport, Selbstmontage“ sowie „Baufeuchte, Neubauten“ und „Werkzeuge“.

AUSSENBEREICH, OUTDOORKÜCHEN

Für Küchenmöbel und Komponenten im Außenbereich gelten besondere Anforderungen. Outdoorküchen sind meist nicht vollständig winterfest und sollten über die Wintermonate mindestens gut abgedeckt bzw. frostsicher abgestellt sein. Regelmäßig reinigen. Sonne, Staub, Umwelteinflüsse beanspruchen das Material. Fett sowie Speise- oder Getränkereste zeitnah entfernen. Bitte für weiterführende Informationen und Hinweise sowie Reinigung und Pflege die Herstellerangaben beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Bestimmungsgemäße Verwendung, Objekteinrichtung“.

BACKOFEN, EINBAUHERD & CO

Nach dem Ablauf von Koch-, Back-, Grillprogrammen usw. Geräte nicht sofort öffnen, damit das Kondensat innen ablaufen kann und die austretende Hitze und der Wasserdampf keine Schäden an angrenzenden Küchenteilen verursachen können. Während des Grillbetriebs die Backofentür geschlossen halten. Gargut nach dem Garvorgang nicht längere Zeit im Garraum belassen, auch grundsätzlich keine Lebensmittel im Garraum lagern, da die von Lebensmitteln und Gargut austretende Feuchtigkeit zu Folgeschäden führt. Verkrustungen und/oder starke Verschmutzungen des Garraums lassen sich meist mit einer Paste aus Wasser und Natron (Natriumsalz) nach kurzer Einwirkzeit mit einem feuchten Tuch abwischen. Neben dem Garraum sollte auch die Backofenscheibe regelmäßig mit heißem Wasser, versetzt mit einigen Tropfen Haushaltsreiniger, gereinigt werden. Bei Einsatz der Pyrolysefunktion (= Selbstreinigung durch starkes Erhitzen des Garraums) alle Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein. Auch Zubehörteile wie Backbleche und Einschubsysteme können dafür ungeeignet sein und müssen vor dem Pyrolysevorgang entfernt werden. Die besonderen und produktspezifischen Gebrauchs-, Bedienungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Kochfelder, Glaskeramik (Ceran), Induktion“, „Mikrowellengerät“.

BAUFEUCHTE, NEUBAUTEN

Neubauten sind oft noch recht feucht. Aufgrund hoher Baufeuchte ist eine relative Luftfeuchtigkeit über 65 Prozent in den ersten Wochen/Monaten in Neubauten häufig unvermeidbar. Wenn zu früh eingezogen wird, ist die Bausubstanz nicht trocken genug. Eine schriftliche Bescheinigung zur uneingeschränkten Nutzbarkeit der Bausubstanz bei Übergabe wird empfohlen. Trockene Wände und Böden sind Grundvoraussetzung für die Montage von Einbauküchen. Ein regelmäßiges Durchlüften der Räume lässt noch vorhandene feuchte Luft schneller abziehen. Damit die Luft überall gut zirkulieren kann, sind Küchenmöbel in der Regel hinterlüftet und/oder bei Bedarf von der Wand abzurücken. Bei Panelwänden, Nischenrückwänden oder Küchenmöbeln, die unmittelbar und/oder großflächig an die Wand montiert werden, empfiehlt es sich, unbedingt abzuwarten, da hier zu feuchte Bausubstanz zu Feuchtigkeitsschäden führen kann.

Weitere Eigenschaften Hinweise und Informationen unter: „Luftfeuchtigkeit, Heizung, Raum- klima“ und „Schimmel, Stock- flecken“.

BEANSTANDUNG, REKLAMATION, GARANTIE, GEWÄHRLEISTUNG

Bei berechtigten Beanstandungen/Reklamationen gilt die gesetzliche Gewährleistung. Hierbei gelten Vorschriften und Fristen, innerhalb derer beim Verkäufer zu reklamieren ist. Die Gewährleistung ist von etwaigen Garantieleistungen zu unterscheiden. Garantien sind freiwillige Leistungen eines Garantiegebers, beispielsweise des Herstellers. Diese ist

völlig unabhängig von den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen. Die Garantiebedingungen mit Ausnahmen sind zu beachten. Im Beanstandungsfall empfiehlt es sich, immer ruhig und sachlich vorzugehen. Für eine zügige Abwicklung helfen Detailinformationen und Fotos.

BELASTBARKEITEN

Die Herstellerangaben zu den maximalen Belastbarkeitsgrenzen sind einzuhalten. Die Belastbarkeiten von Wandborden, Schränken, Ablagen, Einlegeböden, Schubkästen usw. sind unterschiedlich. Der bestimmungsgemäße Gebrauch ist stets einzuhalten. Ebenso ist auf eine fachgerechte Befestigung und Standsicherheit zu achten.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG, OBJEKT-EINRICHTUNGEN

Industriell gefertigte Einbauküchen und deren Komponenten sind für die Anforderungen des allgemeinen (privaten) Wohnbereichs konstruiert und dürfen entsprechend nur dort Verwendung finden. Sie eignen sich nicht für Objektbereiche wie öffentliche Einrichtungen, Gastronomie, Klinik-, Pflege- und Reha-Einrichtungen oder Outdoorbereiche. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung die Produktinformationen/Warnhinweise der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Außenbereich, Outdoorküchen“.

BETONARBEITSPLATTEN, BETONFRONTEN

Arbeitsflächen aus echtem Sichtbeton werden in speziellen Verfahren gegossen. Bei echten Betonfronten wird durch eine spezielle Herstellungstechnik eine echte Betonschicht auf eine Holzwerkstoffplatte aufgebracht. Betonoberflächen sind belastbar, kratzfest und unempfindlich gegen Hitze. Trotzdem können Betonoberflächen porös sein und entsprechend empfindlich im Hinblick auf Säuren und Flüssigkeiten. Wenn diese eindringen, können Verfärbungen und Schädigungen die Folge sein. Daher: Eine regelmäßige Pflege und Imprägnierung werden sehr empfohlen. Diesbezüglich sind die besonderen produktspezifischen Gebrauchs-, Bedienungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller zu beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Arbeitsplatten (allgemein)“.

CHEMISCHE REINIGUNGSMITTEL, CHEMISCHE REAKTION

Besondere Vorsicht mit Aceton, Backofenspray, Essigsäure, Lösungsmittel usw. Diese scharfen Mittel können Oberflächen, insbesondere Naturmaterialien, nachhaltig schädigen. Unterleger und/oder Tischdecken sollten am besten aus weicher Baumwolle anstatt aus synthetischen Stoffen bestehen, um eine Reaktion auf der Oberfläche zu vermeiden. Diesbezügliche Produktbeschreibung und Warnhinweise der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Arbeitsplatten (allgemein)“.

DAMPF

Beim Kochen, Backen und Braten entstehen Kochwrasen, die unter anderem Feuchtigkeit in Form von Dampf enthalten. Dampf kann an den Möbelflächen, insbesondere an der Unterseite von Hängeschränken, kondensieren und zu gebrauchsbedingten irreversiblen Schäden (Quellungen) führen. Daher müssen diese Flächen immer trocken gehalten werden.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Dampfgarer“ und „Dunstabzug, Muldenlüfter, Umluft, Abluft, Filter, Heizung“, „Backofen, Einbauherd & Co“.

DAMPFGARER

Nach Ende eines Garprozesses bitte die Geräte nicht sofort öffnen, das Kondensat soll innen ablaufen, damit austretende Hitze sowie Wasserdampf keine Schäden an angrenzenden Möbelteilen verursachen können. Grundsätzlich empfiehlt es sich, den Garraum nach jedem Gebrauch trocken zu wischen, um Ablagerungen von Kalk zu vermeiden. Herstellerseitige Gebrauchs-/Bedienungs- und Pflegeanweisungen beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Dampf“.

DAMPFREINIGER

Der Einsatz von Dampfreinigern in Einbauküchen ist nicht geeignet. Der Dampfdruck kann innerhalb kürzester Zeit Arbeitsplatten, Abdichtungen, Fugen, Oberflächen usw. schädigen.

DRUCKSTELLEN, KRATZER, GEBRAUCHSSPUREN

Bei den verschiedenen Oberflächen von Einbauküchen können sich Druckstellen und Kratzer oft sehr schnell und unterschiedlich ausgeprägt ergeben. Entstehen diese im Gebrauch, z. B. am Sockel einer Einbauküche durch den Staubsauger, Kratzer bei der Reinigung, spricht man von Gebrauchsspuren. Sie haben auf Gebrauch, Funktion oder Lebensdauer keinen Einfluss. Hierzu ebenso produktspezifische Herstellerhinweise beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Warentypische, konstruktionsbedingte, gebrauchsbedingte Eigenschaften“.

DUNSTABZUG, MULDENLÜFTER, UMLUFT, ABLUFT, FILTER, HEIZUNG

Der Betrieb eines Dunstabzugs und zugleich der Heizung in der Küche ist keine Energieverschwendung. Niedrige Temperaturen fördern Feuchtigkeit und Kondenswasser. Das Einwirken von Dauerfeuchtigkeit, Staunässe, Hitze, Dampf und Kondensat sollte unbedingt verhindert werden und kann zu Schäden an der Kücheneinrichtung führen. Kondenswasser sofort entfernen, um Schäden zu vermeiden. Alle Flächen stets trocken halten. Fettfilter in Umluft- und Abluftsystemen müssen regelmäßig (am besten wöchentlich) gereinigt werden, je nach eingesetztem Material des Fettfilters mit Wasser und Spülmittel von Hand oder in der Spülmaschine. Hierzu die Herstellerangaben beachten. Kohlefilter (Betriebsart Umluft) müssen regelmäßig ausgetauscht werden, da sonst der Wirkungsgrad

nachlässt. Die Abstände, in denen Kohlefilter gewechselt werden sollten, sind von Anzeige bzw. Kochgewohnheiten abhängig, sollten aber mindestens ein- bis zweimal pro Jahr betragen. Insbesondere bei Umluftbetrieb ist auf regelmäßigen Luftwechsel zu achten, damit zu feuchte Luft ausgetauscht werden kann.

Bei der Betriebsart Abluft wird zwingend Zuluft benötigt. Bei gleichzeitigem Betrieb von Abluftsystemen und raumluftabhängigen Feuerstätten wie Gastherme, Kamin und Kachelofen sind nach den Bestimmungen der Feuerstättenverordnung verpflichtend Fensterkontaktschalter zu installieren. Der Fensterkontaktschalter verhindert, dass bei geschlossenem Fenster der Motor der Haube in Betrieb genommen werden kann. Erst wenn das Fenster geöffnet (gekippt) ist, funktioniert der Dunstabzug. Durch diese Technik wird ein Unterdruck im Raum verhindert, damit keine giftigen Gase (Kohlenmonoxid) in die Raumluft gelangen können. Bei der Betriebsart Abluft ist auf ausreichende Kanaldimensionierung am besten mit glatten Innenseiten zu achten. Es empfiehlt sich, jedes Dunstabzugssystem zwei bis drei Minuten vor Kochbeginn einzuschalten (wenn noch kein Kochdunst aufsteigt), damit sich der benötigte Luftstrom einstellen kann. Das System soll auch nach dem Fertigstellen der Gerichte eine gewisse Zeit in angemessener Leistungsstufe nachlaufen, damit die Küche auch nach längeren Kochzeiten trocken gehalten wird. Dabei sind insbesondere bei Umluftbetrieb die Nachlaufzeiten nach den Herstellerangaben zwingend zu beachten. Beanstandungen aufgrund Unterbrechung der Nachlaufzeiten und/oder unsachgemäßem Gebrauch sind

unberechtigt. Lokal hohe Geräuschkentwicklung bei höchster Lüfterstufe ist charakteristisch. Unter Umständen ist zusätzlich eine Stoßlüftung notwendig, um Kochgerüche oder Restfeuchtigkeit zu entfernen. Herstellerhinweise beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Dampf“ und „Dampfgarer“.

DURCHBIEGEN, FACHBÖDEN, EINLEGEBÖDEN

Ein gewisses Durchbiegen von Fachböden, Einlegeböden, Regalböden, Schubkastenböden usw. ist technisch oft nicht vermeidbar und entsprechend konstruktionsbedingt warentypisch. Sicherheit und Funktion dürfen dabei nicht beeinträchtigt sein. Bitte auf den korrekten Sitz von Bodenträgern sowie auf die vom Hersteller angegebenen Belastungsgrenzen achten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Warentypische, konstruktionsbedingte, gebrauchsbedingte Eigenschaften“.

ECHTHOLZFURNIER, ECHTHOLZKÜCHEN

Natur- und Wachstumsmerkmale machen aus jeder Echtholzküche/Echtholzoberfläche ein Unikat mit einzigartigem Erscheinungsbild. Furnierte Echtholzoberflächen können sich bei Sonnen- und Lichteinstrahlung verändern. Farb- und Strukturgleichheiten, beispielsweise zwischen Planungsmuster und Lieferung, sind nicht erreichbar. Verarbeitungsmethoden, wie vertikaler und horizontaler Furnierverlauf, gestürzter Furnierzü-

schnitt (optische Formatierung), Furnier- und Massivholzkombinationen, führen je nach Holzart, Betrachtungswinkel und Lichteinfall zu hellen und dunklen Farb- und Strukturakzenten. Diese natürlichen Farbspiele sind eine warentypische Eigenschaft. Zu trockene Luft ist Gift für Echtholz furnier. Die Anwender müssen unbedingt das Raumklima auf die Anforderungen des Materials einstellen. Das heißt: Im Jahresdurchschnitt sind 45 bis 55 Prozent relative Luftfeuchtigkeit ideal. Offenporige geölte Echtholzoberflächen sollten regelmäßig nachgeölt werden, damit die Schutzfunktion der Oberfläche aufrechterhalten wird. Zur Reinigung mit einem nebelfeuchten Tuch in Richtung der Holzstruktur wischen, damit eventueller Schmutz aus den Holzporen aufgenommen werden kann. Verunreinigungen, insbesondere Fettspritzer, nicht antrocknen lassen, sondern mit einem weichen saugfähigen Tuch sofort aufnehmen. Reinigungs-, Pflege- und Produktinformationen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Massivholzfronten, -arbeitsplatten, -küchen“.

EDELSTAHL, ARBEITSFLÄCHEN, SPÜLEN, FRONTEN

Oberflächen aus Edelstahl sind robust, hygienisch und pflegeleicht. Auf den Oberflächen kann es zu optischen Erscheinungen wie Schlieren, Wellen und/oder feinen Schleifspuren kommen, die je nach Blickwinkel, Lichteinfall und -intensität mehr oder weniger sichtbar sind und entsprechend eine warentypische Erscheinung darstellen. Im Gebrauch können Wasserflecken, Fingerabdrücke und

Nutzungsspuren (Kratzer) sichtbar werden und mit entsprechender Nutzungsdauer eine individuelle Patina entstehen lassen. Zur Reinigung leichte Spülmittel-lösung und ein sauberes Tuch/Vlies verwenden. Nach der Reinigung mit weichem Tuch trocken reiben, um Kalkflecken zu vermeiden. Keine Lösungsmittel und/oder abrasiven Reinigungsmittel verwenden. Flugrost bei Edelstahloberflächen entsteht meist durch verschmutzte Topfböden oder Putztücher und kann mit Edelstahlreiniger entfernt werden. Bei matten Edelstahloberflächen niemals schleifende Pflegemittel verwenden. Die besonderen Reinigungs- und Pflegeanleitungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Metallteile, Metalloberflächen, Aluminium, Edelstahl, Chrom“.

ELEKTRISCHE KOMPONENTEN, ELEKTRONISCHE BAUTEILE

Für elektrische Bauteile wie Beleuchtungen, LEDs, Converter, Trafos, Fernbedienungen, Akkus die produktspezifischen Gebrauchs- und Bedienungsanleitungen der Hersteller beachten.

ELEKTROKLEINGERÄTE (TOASTER, WASSER-, EIER-, REISKOCHER, AIRFRYER, KAFFEEMASCHINEN ETC.)

Elektrogeräte dieser Art können neben Hitze auch Wasserdampf erzeugen. Nicht direkt unter Hänge-, in Aufsatz- oder Rollladenschränken oder neben empfindlichen E-Geräten und Materialien betreiben. Bei Nichtbeachten können

Folgeschäden wie Quellungen und Materialablösungen auftreten und gelten nicht als berechtigte Beanstandung.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Dampf“ und „Mikrowellengerät“.

ENERGIEEFFIZIENZ, ENERGIE-VERBRAUCHSKENNZEICHNUNG

Das Energielabel ist eine gesetzliche Kennzeichnung für Elektrogeräte, um Anwendern eine schnelle Information über deren Energieeffizienz zu ermöglichen. Die Energieeffizienz wird mit den Klassen A (hohe Effizienz) bis G (niedrige Effizienz) gekennzeichnet. Es soll beim Kauf von energieeffizienten Geräten unterstützen, um den Energieverbrauch zu senken und den Umweltschutz zu fördern.

FARBABWEICHUNG, FARBMUSTER

Abweichungen am Produkt zwischen Ausstellungsware, Lieferung und Muster, insbesondere bei Nachbestellungen, sind durch die industriellen Fertigungstoleranzen nicht zu vermeiden. Farbtöne, Maserungen, Strukturen und Musterungen sind nur annähernd erreichbar. Dies gilt insbesondere für Naturmaterialien wie Holz und Naturstein. Auch bei lackierten Oberflächen kann es zu Farbabweichungen kommen. Eine absolute Farbgleichheit kann nicht erreicht werden.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Granit, Gneis, Gabbro“, „Echtholz furnier, Echtholzküchen“, „Marmor“, „Massivholzfronten, -arbeitsplatten, -küchen“ und „Naturstein (allgemein)“.

FOGGING, SCHWARZSTAUB-ABLAGERUNGEN

Fogging bzw. Schwarzstaubablagerungen sind Substanzen, die bei Renovierungen, Malerarbeiten, Fußbodenverlegearbeiten, Bausanierungen etc. entstehen können. In der Regel gasen schwerflüchtige organische Verbindungen aus den eingesetzten Materialien aus. Dies führt zusammen mit Schwebstaubteilchen der Raumluft zu einem „Zusammenkleben“ kleinerer Staubteilchen zu größeren Einheiten. Unter ungünstigen Begleitumständen setzen sie sich als schmierige Beläge an Wänden und anderen Flächen ab. Küchenmöbel sind in der Regel nicht der Auslöser.

FUGEN, KANTEN, ECKVERBINDUNGEN, STOSSKANTEN, WANDABSCHLÜSSE

Stehende Feuchtigkeit auf Ausschnitten, Leimfugen-, Stoß- und Endkanten ist zu vermeiden und unverzüglich restlos zu entfernen. An Arbeitsplattenvorderkanten oder auf Fugen keine nassen Gegenstände (Spüllappen) oder Sonstiges zum Trocknen aufhängen. Bitte ebenso keine Gegenstände zum Trocknen (bspw. Frühstücksbrett an Nischenrückwand hinter der Spüle) aufstellen. Mit dauerelastischem Dichtmittel wie Silikon ausgefüllte Fugen sind grundsätzlich Wartungsfugen und müssen regelmäßig erneuert werden.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Arbeitsplatten (allgemein)“.

FUNKTIONSTEILE (SCHUBLADEN, AUSZÜGE ETC.), SCHRÄNKE MIT FUNKTIONEN (KLAPPEN, LEMANS, KARUSSELL ETC.)

Funktionsteile (ob manuell oder elektrisch bedienbar) sind technische Kompromisstteile zwischen festen und beweglichen Materialteilen. Sorgfältige Handhabung ist geboten, damit die darin verbaute Technik auf Dauer zuverlässig funktioniert. Funktionen können durch Überlastung und/oder nicht bestimmungsgemäße Handhabung überbeansprucht werden. Eine gewisse Geräuschbildung, z. B. bei Schubladen und Auszügen, kann sowohl bei mechanischen als auch elektrischen Funktionen entstehen. Herstellerinformationen mit Belastbarkeitsgrenzen, Bedienungs-, Sicherheits- und Warnhinweisen sind zu beachten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Folgeschäden, Fehlfunktionen, Verunreinigungen etc. kommen.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Belastbarkeiten“ und „Schubkastenführungen, Zargen“.

GASKOCHFELD, GASHERD

Gas-Installationen sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal auszuführen. Unterschiedliche räumliche Gegebenheiten erfordern bestimmte Maßnahmen, die mit den jeweiligen Fachgewerken abgestimmt werden müssen. In jedem Fall muss der zuständige Bezirksschornsteinfeger kontaktiert werden. Die Brenner sind regelmäßig zu reinigen, um ein Verstopfen der Düsen vorzubeugen. Aufgrund der Hitzeentwicklung muss immer genügend Abstand zu leicht brennbaren Materialien, Elektrogeräten sowie

Rückwandverkleidungen eingehalten werden. Rückwandverkleidungen aus Acrylglas sind hinter Gaskochfeldern nicht geeignet.

GERUCH, NEUGERUCH

Spezifische „Neugerüche“ von Küchenmöbeln und Elektrogeräten verflüchtigen sich im Gebrauch. Sollte Neumöbelgeruch als störend wahrgenommen werden, ist als erste Maßnahme für Luftaustausch und Luftzirkulation zu sorgen. Gegebenenfalls alle Oberflächen, auch Schrankinnenräume, mit neutralen Reinigungsmitteln verdünnt reinigen und abwischen. Bestimmte Produkte wie Massivholz/Echtholz können einen warentypischen Eigengeruch behalten.

GESCHIRRRSPÜLER

Nach dem Ablauf von Spülprogrammen empfiehlt es sich, die Geräte nicht sofort zu öffnen, damit Kondensat innen ablaufen kann und eventuell austretende/-r Hitze und Dampf keine Schäden an angrenzenden Möbelteilen verursachen können. Grundsatz: Geschirrspüler sollten trocken eingeräumt und trocken ausgeräumt werden. Wartezeit nach Gebrauch 30 bis 60 Minuten bis zum Öffnen empfohlen. Niemals nasses/feuchtes Geschirr in Schränke einräumen, um Folgeschäden zu vermeiden.

Um Fettablagerungen/Versottung vorzubeugen, empfiehlt es sich, regelmäßig (je nach Nutzungsintensität ein- bis zweimal im Monat) einen Spülgang mit 65 bis 70 Grad durchzuführen. Auch eine regelmäßige Reinigung von Innenraum, Einsätzen, Besteckkörben, Sieb, Filter

und Sprüharmen der Spülmaschine ist notwendig, um Verunreinigungen wie Essenreste und Fettanlagerungen zu entfernen. Anschließend das Selbstreinigungsprogramm (ausstattungsabhängig) mit Spülmaschinenpfleger oder zwei Esslöffeln Natron in den Geschirrspüler, das Pulverfach mit Essigessenz befüllen und bei leerem Spüler ein Programm mit hoher Gradzahl durchlaufen lassen. Die produktspezifischen Produktinformationen sowie besondere Gebrauchs-, Bedienungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller sind zu beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Dampf“.

GLAS, ARBEITSFLÄCHEN, NISCHENRÜCKWÄNDE, FRONTEN

Bei Teilen aus Glas in Einbauküchen sind Irisationerscheinungen wie leichte Wolken, Ringe, Schlieren oder Ziehfehler in den Spektralfarben (bei polarisiertem Licht) physikalisch bedingt und nicht zu vermeiden. Kleine Bläschen, Glastrübungen, Kernfehler oder Wellen sind zulässige Materialeigenschaften, solange Gebrauchstauglichkeit und Sicherheit gewährleistet sind. Arbeitsflächen aus Glas sind in der Regel temperaturbeständig, hygienisch und leicht zu reinigen. Glasoberflächen können trotzdem kratzempfindlich sein. Daher keine scharfkantigen Gegenstände darauf abstellen und keine abrasiven Reinigungsmittel nutzen. Heiße oder sehr kalte Gegenstände können bei Berührung zu Schäden im Glas führen. Fetthaltige Gebrauchsabdrücke wie sichtbare Fingerabdrücke bei Glasfronten lassen sich nicht vermeiden und sind gebrauchsbedingt warentypisch zu ak-

zeptieren. Spezifische Produktinformationen sowie besondere Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller sind zu beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Warentypische/konstruktionsbedingte/gebrauchsbedingte Eigenschaften“.

GLASKERAMIK

Siehe „Kochfelder, Glaskeramik (Ceran), Induktion“.

GRANIT, GNEIS, GABBRO

Granit wird oft irrtümlich als Sammelbegriff für alle Natursteine, die in Einbauküchen als Arbeitsplatten und Nischenrückwände eingebaut werden, verwendet. Richtigerweise müssen viele Gesteine als Gneise, Gabbro, Syenit oder Quarzit bezeichnet werden. Alle Natursteine haben sehr unterschiedliche Entstehungsgeschichten und damit verbunden auch unterschiedliche Gebrauchseigenschaften. Manche Steine sind vulkanische Tiefengesteine, andere sind Oberflächen-Ergussgesteine. Granit selbst ist ein Tiefengestein und besteht immer aus Quarz, Glimmer und Feldspat. Diese körnigen Bestandteile sind mit kleinen Luftspalten (Kapillare) 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. Dies ist eine warentypische Eigenschaft und hat auf den Gebrauchsnutzen keinen nachteiligen Einfluss. Gneise sind sogenannte Metamorphite (Umwandlungsgesteine) und besitzen porige Plattenober-

flächen. Sie werden daher häufig mit einer Kunststoffvergütung auf der Oberfläche ausgestattet, einer sog. „Resinierung“ (Kunstharz). Dadurch wird die Oberfläche porendicht und glatt. Gabbros eignen sich aufgrund der robusten Eigenschaften hervorragend als Küchenarbeitsplatten und/oder Nischenrückwände. Im Gegensatz zu Granit enthalten Gabbros keinen oder nur sehr wenig Quarz und Feldspat. Höher sind dagegen die Anteile an dunklen Mineralien. Der entsprechend optische Eindruck spiegelt sich oft in Handelsbezeichnungen wie Nero Asoluto, Star Galaxy oder Nero Impala wider. Spezifische Produktinformationen sowie besondere auf die Gesteinsart abgestimmte Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Arbeitsplatten (allgemein)“, „Naturstein“ und „Marmor“.

HOCHGLANZFRONTEN, HOCHGLANZOBERFLÄCHEN

In vielen Fällen sind bei Hochglanzfronten kaum sichtbare Schutzfolien aufgebracht, die nach dem Abziehen und Reinigen erst vollständig abtrocknen. Die Folien sollten baldmöglichst nach der Erstmontage entfernt werden, damit es zu keinen unerwünschten Anhaftungen und sich daraus ergebenden Erscheinungen kommen kann. Für die Reinigung sowohl nach Erstmontage als auch für später gilt: unbedingt völlig saubere weiche Reinigungstücher verwenden. Selbst kleinste, für das normale Auge nicht sichtbare Staubkörnchen, Bohr- oder Schmutzrückstände können bei Hochglanzfronten Spuren hinterlassen. Die Reinigung mit Lauge aus warmem

Leitungswasser, das mit wenigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger versetzt wurde, hat sich bewährt. Nicht das gleiche Tuch für die Innen- und Frontseiten verwenden und immer wieder mit viel klarem und heißem Wasser nachspülen. Nach der Reinigung die Oberflächen trocken reiben. Keine Mikrofasertücher einsetzen. Glasreiniger sind nicht geeignet. Im Laufe der Nutzung können sich mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren ergeben, die je nach Frontfarbe, Lichteinfall und Betrachtungswinkel mehr oder weniger erscheinen. Diese sind bei hochglänzenden Oberflächen im Laufe der Nutzungsdauer meist nicht zu vermeiden und haben auf Gebrauchsnutzen, Funktion und Lebensdauer keinen Einfluss. Spezifische Produktinformationen sowie die besonderen Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Lacklaminat/Folienfronten“ und „Matte Oberflächen“.

INDUKTION

Siehe „Kochfelder, Glaskeramik (Ceran), Induktion“.

INDUSTRIELLE FERTIGUNG

Die industrielle Fertigung beschreibt eine Serienproduktion in hohen Stückzahlen. Ebenso kommt nach wie vor professionelle Handarbeit zum Einsatz. Industrielle Fertigung kann trotzdem nicht mit einer „Einzelfertigung“ im Handwerk verglichen werden. Für die Serienproduktion sind normative Fertigungs- und Materialtoleranzen zu beachten und zu akzeptieren.

INSTALLATIONEN, SANITÄR, ELEKTRO

Elektro- und Sanitärinstallationen sind von autorisiertem Fachpersonal auszuführen. Um Schäden zu vermeiden, sind aktuelle Informationen über bauseitig unter Putz verlegte Rohren und Leitungen (Verlege- und Installationspläne) zwingend nötig. Bei unklaren Wandverhältnissen und für die Feststellung der Wandbeschaffenheiten können Probebohrungen notwendig sein.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten“, „Abholung, Mitnahme, Transport, Selbstmontage“ und „Kochfelder, Glaskeramik (Ceran), Induktion“.

KAMIN, KACHELOFEN

In offenen Küchenräumen/Wohnsituationen kann ein Dunstabzug mit der Betriebsart Abluft das Zug- und Brennverhalten einer offenen Feuerstelle beeinflussen. Daher muss bei Abluftbetrieb eines Dunstabzugs für Zuluft gesorgt werden, z. B. durch ein gekipptes Fenster. Nach der Feuerstättenverordnung der Bundesländer sind Fensterkontaktschalter zu installieren. Der Fensterkontaktschalter verhindert, dass bei geschlossenem Fenster der Motor des Dunstabzugs in Betrieb genommen werden kann. Erst wenn das Fenster geöffnet (gekippt) ist, funktioniert der Dunstabzug. Durch diese Technik wird ein Unterdruck im Raum verhindert, damit keine giftigen Gase (Kohlenmonoxid) in die Raumluft gelangen können.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Dunstabzug, Muldenlüfter, Umluft, Abluft, Filter, Heizung“.

KERAMIKARBEITSPLATTEN, -SPÜLEN, -SPÜLSTEINE

Keramiken sind Ton-Quarz-Gemische mit Farbpigmenten durchsetzt, die unter hohem Druck gepresst und bei circa 1200 °C gebrannt werden. Der Werkstoff Keramik hat eine hochverdichtete Oberfläche und ist kratz- und hitzebeständig. Leichte Farb- und Strukturschwankungen sind möglich. Keramiken sind charakteristisch harte und spröde Werkstoffe. Keramiken sind anfällig für Anstoßschäden. Bei mechanischer vertikaler Überlastung kann es auch zu einem schlagartigen Bruch des Werkstoffes kommen. Herstellerangaben und Reinigungshinweise beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Arbeitsplatten (allgemein)“.

KOCHFELDER, GLASKERAMIK (CERAN), INDUKTION

Für Glaskeramik (Markenname: Ceran) niemals kratzende oder scheuernde Mittel und Gegenstände benutzen. Eingebraunte Speisereste nach dem Abkühlen erst einweichen und dann mit einem Ceranfeldschaber vorsichtig entfernen. Zuckerhaltige Verschmutzungen sofort entfernen. Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken mit den vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmitteln beseitigen. Niemals abrasive Mittel oder kratzende Schwämme benutzen. Die Betriebsart Induktion beschreibt

eine von Strom durchflossene Spule, die sich unterhalb der Glaskeramik eines Kochfeldes befindet und ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt. Bei dieser Betriebsart erhitzt sich nicht die Kochplatte selbst, sondern der Boden des Kochgeschirrs. Die Hitze wird so auf das Kochgut übertragen. Voraussetzung hierfür ist: Der Boden des eingesetzten Kochgeschirrs besteht aus einem ferromagnetischen/magnetisierbaren Material wie Eisen und Stahl, jedoch nicht Kupfer oder Aluminium. Elektro-Anschlüsse dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Produktinformationen und besondere Herstellerangaben und Reinigungshinweise beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Backofen, Einbauelement & Co“, „Dampfgarer“ und „Mikrowellengerät“.

KÜHLGERÄTE, KÜHLSCHRÄNKE, GEFRIERGERÄTE

Bei „No-Frost“-Kühlgeräten ist aufgrund der verbauten Technik ein Abtauen nicht mehr notwendig. „Low-Frost“-Geräte hingegen können dünne Eisschichten bilden. Daher empfiehlt es sich, diese Geräte regelmäßig abzutauen. Zum Abtauen entsprechend Zeit lassen und keine scharfen Gegenstände wie ein Messer zum Entfernen der Eistrückstände verwenden. Ist das Gerät vereist, benötigt es mehr Energie. Den Kondenswasserablauf regelmäßig reinigen und kontrollieren, um Verstopfungen vorzubeugen. Nicht ablaufendes/ungewolltes Kondenswasser/Tauwasser kann zu erheblichen Schäden führen. Bei Kühl- und Gefriergeräten darauf achten,

dass Türen und Dichtungen einwandfrei schließen/anliegen. Für die regelmäßige Innenreinigung (optimal 1x im Monat) empfehlen sich Wasser mit wenigen Spritzern Spülmittel versetzt und ein weiches Schwammtuch. Keine abrasiven Reinigungsmittel verwenden. Herstellerangaben mit besonderen Reinigungshinweisen beachten.

LACKFRONTEN

Die aktuell eingesetzten Lacke bei Küchenfronten sind belastbar und widerstandsfähig. Lackfronten sind oft empfindlich gegen Fingerabdrücke und Kratzer. Keine abrasiven Reinigungsmittel und/oder Mikrofasertücher verwenden. Zur Reinigung und Pflege die spezifischen Herstellerangaben beachten. Meist wird ein milder Haushaltsreiniger empfohlen. Glasreiniger sind nicht geeignet.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen siehe: „Hochglanzfronten, Hochglanzoberflächen“ und „Matte Oberflächen“.

LACKLAMINAT, FOLIENFRONTEN

Als Lacklaminat werden Möbelfronten bezeichnet, deren Oberflächen mittels mehrerer Lagen polymerer Werkstoffe (= Folien) heiß verpresst (laminiert) konstruiert sind und anschließend lackiert werden. Die Frontrückseite ist in der Regel in Kunststoff ausgeführt. Lacklaminat/Folienfronten sind widerstandsfähig gegen Einflüsse in der Küche. Die Reinigung mit einer Lauge aus lauwarmem Leitungswasser, versetzt mit wenigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger,

hat sich bewährt. Nach dem Reinigungsvorgang mit viel heißem, klarem Wasser nachspülen und die Oberflächen, auch Kantenbereiche, unbedingt trocken reiben. Glasreiniger sind hier nicht geeignet. Lacklamine in (samt-)matter Ausführung sind mit einem speziellen hochmaten Lack versehen. Dieser Lackfilm weist eine eher raue Struktur auf. Für die Reinigung matter Lacklamine ist folgendes zu beachten: Verunreinigungen/Flecken möglichst sofort entfernen und nicht eintrocknen lassen. Denn: Substanzen mit hohem Farbstoffanteil wie Senf, Tee, Rotwein und Kaffee können – wenn einmal eingetrocknet – eine dauerhafte Verfärbung hinterlassen. Fett und/oder Fettablagerungen können mit einer Lauge aus warmem/heißem Leitungswasser, das mit wenigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger versetzt wurde, und einer feinen Handwaschbürste vorsichtig abgebürstet werden. Nach dem Reinigungsvorgang mit viel klarem und möglichst heißem Wasser nachspülen und die Oberflächen und Kantenbereiche trocken reiben. Spezifische Produktinformationen sowie besondere Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen siehe: „Hochglanzfronten, -oberflächen“ und „Matte Oberflächen“.

LICHTECHTHEIT, -EINWIRKUNG

Lichtquellen, insbesondere Sonnenlicht, verändern Oberflächen. In hellen, nach Süden/Westen ausgerichteten Räumen mit viel Licht und Glas z. B. durch Dachfenster sollten Küchenoberflächen vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt werden. Die Einwirkung und Beaufschla-

gung von Licht kann an den beschienenen Stellen zu Farbveränderungen und/oder Helligkeitsunterschieden führen. Insbesondere Echtholzoberflächen können nachdunkeln, auch vergilben und ausbleichen. Durch z. B. Vasen, Decken und Geräte abgedeckte Teile der Oberfläche können sich im Farbveränderungsprozess unterscheiden. Farblichen Veränderungen haben meist auf den Gebrauch oder die Lebensdauer keinen Einfluss.

LIEFERUNG, MONTAGE

Bitte darauf achten, dass am Tag der Küchenlieferung die Zugänge und Wege zum Bestimmungsort problemlos erreichbar sind und eine Parkmöglichkeit für ein Lieferfahrzeug besteht. Außerdem ist sicherzustellen, dass am Tag der Lieferung die Wege vom Lieferfahrzeug bis zum Verwendungsraum (Treppenhäuser, Aufzüge, Flure usw.) frei sind. Im Rahmen der Montage werden Fugenbilder der Fronten eingestellt. Diese können sich jedoch nach dem Einräumen bzw. Beladen oder im Laufe der Zeit wieder verändern und müssen evtl. nachjustiert werden. Dienstleistungen dieser Art sind kostenpflichtig.

Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Abholung, Mitnahme, Transport, Selbstmontage“ und „Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten“ sowie „Werkzeuge“.

LUFTFEUCHTIGKEIT, HEIZUNG, RAUMKLIMA

Als ideales Raumklima werden im Jahresdurchschnitt eine Temperatur von 18 bis 23 Grad Celsius und eine relative Luft-

feuchtigkeit von 40 bis 60 Prozent empfohlen. Während Kochvorgängen können in einem Küchenraum zum Teil sehr hohe Luftfeuchtigkeitswerte entstehen. Diese können abgeleitet werden (Abluft). Eine zu geringe Raumtemperatur kann bei sehr hohen Luftfeuchtigkeitswerten, insbesondere bei älteren, nicht ausreichend gedämmten Gebäudeteilen, zu Kondenswasserbildung an den kältesten Stellen (Tauwasserpunkt) führen. Dies sind in der Regel Außenwände bzw. Ecken. Hierbei ist die Gefahr der Schimmelpilzbildung groß. Der beste Schutz davor sind gut temperierte Räume und eine ausreichende Ableitung der feuchten Kochdämpfe. Grundsätzlich müssen alle Küchenoberflächen gut abtrocknen können. Bei niedergeschlagener Feuchtigkeit von Kochwrasen und Küchendünsten müssen die betroffenen Flächen zusätzlich trocken gewischt werden. Holz beispielsweise ist ein natürlicher Werkstoff, der ständig den Feuchtigkeitsgehalt der Raumluft aufnimmt und wieder abgibt. Darum sollten Massivholzmöbel keiner extrem hohen oder zu geringen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt werden. Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Baufeuchte, Neubauten“ und „Schimmel, Stockflecken“.

MARMOR

Marmor ist ein Umwandlungsgestein aus der Gruppe der Kalksteine. Starke Farb- und Strukturunterschiede sind typisch für Marmor. Marmor kann naturbelassen oder mit Matt- oder Hochglanzschutzlack versehen bzw. imprägniert sein. Die Oberfläche und damit der Nutzungsgrad sollten den Ansprüchen des Anwenders angepasst sein.

Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Granit, Gneis, Gabbro“ und „Naturstein“.

MASSIVHOLZFRONTEN, -ARBEITSPLATTEN, -KÜCHEN

Massives Holz arbeitet immer. Quellen und Schwinden sind warentypische Eigenschaften. Zu trockene Luft ist Gift für Massivholz. Die Nutzer müssen unbedingt das Raumklima auf die Anforderungen des Materials einstellen. Das heißt: Im Jahresdurchschnitt sind 45 bis 55 Prozent relative Luftfeuchtigkeit ideal. Aber auch dann sind ein Arbeiten, Verziehen, Quellen und Schwinden oder das Bilden kleiner Risse nicht komplett zu vermeiden. Weicht das Raumklima jedoch signifikant und dauerhaft ab, können irreversible Schäden an den Hölzern und der Verarbeitung entstehen. Offenporige geölte Oberflächen aus Massivholz sollten regelmäßig nachgeölt werden, damit die Schutzfunktion aufrechterhalten wird. Zur Reinigung mit einem nebelfeuchten weichen Tuch oder gut ausgerungenem Fensterleder in Richtung der Holzstruktur wischen, damit eventueller Schmutz aus den Holzporen aufgenommen werden kann. Verunreinigungen, insbesondere Fettspritzer, nicht antrocknen lassen, sondern mit einem weichen saugfähigen Tuch sofort aufnehmen. Massivholzoberflächen nach einer Reinigung stets gründlich trockenwischen. Beaufschlagte Feuchtigkeit (Kochwrasen/Dampf) vermeiden. Stehende Feuchtigkeit, Wasser oder andere Flüssigkeiten können dauerhafte Schäden (Quellungen) verursachen. Massivholzflächen stets trocken halten. Natur- und Wachstumsmerkmale ma-

chen aus jeder Massivholzoberfläche ein „Unikat“ mit einzigartigem Erscheinungsbild. Massivholz kann sich bei Sonnen- und Lichteinstrahlung verändern. Farb- und Strukturgleichheiten, beispielsweise zwischen Planungsmuster und Lieferung, sind nicht erreichbar. Verarbeitungsmethoden, Massivholzkombinationen, Hirn- und Langholzverbindungen, Umleimer oder Parkettverleimung führen, je nach Holzart, Position und Lichteinfall, zu hellen und dunklen Farb- und Strukturakzenten und sind warentypische Eigenschaften. Die Hölzer für den Küchenbau stammen inzwischen weltweit weitgehend aus kontrollierter Forstwirtschaft. Reinigungs-, Pflege- und Produktinformationen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Echtholzfurnier, Echtholzküchen“.

MATTE OBERFLÄCHEN

Bei matten Fronten können kaum sichtbare Schutzfolien aufgebracht sein, die nach dem Abziehen und Reinigen erst vollständig abtrocknen. Die Folien sollten baldmöglichst nach der Erstmontage entfernt werden, damit es zu keinen unerwünschten Anhaftungen und sich daraus ergebenden Erscheinungen kommen kann. Matte Küchenfronten und Arbeitsplatten haben eine sehr geringe Lichtreflexion. Alle mechanischen Reinigungsversuche sind zu unterlassen, um Aufglänzungen und Glanzstellen zu vermeiden. Ebenso sollten säurehaltige und/oder abrasive Reinigungsmittel vermieden werden. Frische Verschmutzungen direkt mit einem Küchentuch abnehmen. Für die Grundreinigung empfiehlt sich

lauwarmes Wasser, versetzt mit einem Fettlöser. Nach dem Reinigungsvorgang unbedingt mit viel heißem und klarem Wasser nachspülen und trocken reiben. Immer die besonderen Reinigungs- und Pflegehinweise der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen siehe: „Lacklaminat/Folienfronten“, „Melaminharzfronten, Direktbeschichtung“ und „Schichtstofffronten,-arbeitsplatten, Kunststoffoberflächen“.

MELAMINHARZFRONTEN, DIREKT BESCHICHTUNG

Für diese Oberflächen werden harzgetränkte Dekorpapiere auf Holzwerkstoffplatten verpresst. So entsteht eine irreversible Verbindung. Es können auch feine Strukturen enthalten sein, die eine haptisch ansprechende Oberfläche abbilden. Melaminharzfronten sind robust und pflegleicht und lassen sich mit einer Lauge aus warmem Leitungswasser, versetzt mit einigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger und einem weichen fusselfreien Tuch oder Fensterleder problemlos reinigen. Nach dem Reinigungsvorgang mit heißem/klarem Wasser nachspülen und die Oberflächen sowie Kantenbereiche trocken reiben. Keine Lösemittel, keine abrasiven Reinigungsmittel/Reinigungsmethoden einsetzen. Besondere Reinigungs- und Pflegehinweise der Hersteller und Produktinformationen beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Matte Oberflächen“, „Reinigung, Pflege (allgemein)“ und „Schichtstofffronten,-arbeitsplatten, Kunststoffoberflächen“.

METALLTEILE, METALL- OBERFLÄCHEN, ALUMINIUM, EDELSTAHL, CHROM

Bei Einsatz von Geräten unterschiedlicher Hersteller, z. B. bei Elektrogeräten in Ausführung Alu oder Edelstahl, sind Struktur- und Farbabweichungen nicht zu vermeiden. Lackierte Metalle, anodisiertes, poliertes oder gebürstetes Aluminium, Chrom, vergoldete Oberflächen, Edelstahl und Hochglanzlackierung finden beispielsweise Verwendung für Anbauteile, Standfüße, Gestelle, Kochfelder, Kufen, Rahmen, Spülen, Zargen, Zierleisten etc. Die Oberflächen werden meist handwerklich bearbeitet, geschliffen und poliert oder sind lackiert, verchromt oder pulverbeschichtet. Hierbei kann es materialbedingt auf den Metalloberflächen zu kleinen optischen Erscheinungen wie Schlieren, Wellen, feinen Schleifspuren, kleinen Pickeln oder auch Schweißpunkten kommen. Je nach Blickwinkel, Lichteinfall und -intensität sind diese warentypischen Erscheinungen mehr oder weniger sichtbar. Zur Reinigung diverser Metalle eine leichte Reinigungsmittellösung und ein sauberes, nebelfeuchtes Tuch/Vlies verwenden. Nach der Reinigung mit weichem Tuch trocken reiben, um Kalkflecken zu vermeiden. Keine Lösungsmittel und/oder abrasive Reinigungsmittel verwenden. Flugrost bei Edelstahloberflächen entsteht meist durch verschmutzte Topfböden oder Putztücher und kann mit Edelstahlreiniger entfernt werden. Bei matten Edelstahloberflächen niemals schleifende Chrompflegemittel verwenden. Die Reinigungs- und Pflegeanleitungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Edelstahl, Arbeitsflächen, Spülen, Fronten“.

MIKROFASERTÜCHER, SCHMUTZRADIERER

Vorsichtshalber und aus Erfahrung: keine Mikrofasertücher und Schmutzradierer für Küchenoberflächen, insbesondere nicht für Hochglanz und matte Oberflächen verwenden. Ein sauberes Fensterleder ist dafür umso besser geeignet. Die besonderen Reinigungs- und Pflegevorschriften der jeweiligen Hersteller sind zu beachten.

Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Reinigung, Pflege (allgemein)“.

MIKROWELLENGERÄT

Im Garraum wirken Strahlen (sogenannte Mikrowellen) auf die Wassermoleküle des Garguts. Die dadurch entstehende Reibung erwärmt das Gargut. Gefäße aus Melaminharz oder mit Bestandteilen aus Metall, wie Gold- oder Metallränder sowie Aluminium, z. B. Alufolie, sind für Mikrowellen nicht geeignet, denn: Es können sich bei Hitze gesundheitsschädliche Bestandteile lösen und Dämpfe ergeben. Weiter kann es unter Umständen zu Spannungsbögen/Funkenflug und zu entsprechenden Schäden an der Mikrowelle kommen. Fettspritzer und Lebensmittelreste im Garraum lassen sich mit einer auf höchster Betriebsstufe 5 bis 10 Minuten erwärmten Schüssel mit Wasser und Zitronenscheiben (durch den entstehenden Dampf) auflösen. Anschließend die Anhaftungen mit einem feuchten Lappen entfernen und den Garraum trocken reiben.

Weitere Eigenschaften, Informationen und Hinweise unter: „Reinigung, Pflege (allgemein)“.

NATURSTEIN (ALLGEMEIN)

Natursteine in Einbauküchen werden meist als Arbeitsflächen und Nischenverkleidungen eingesetzt. Viele Handelsbezeichnungen der Natursteine sind Fantasienamen und lassen keine Rückschlüsse auf Gesteinsart oder Herkunft zu. Natursteine werden „abgebaut“ und kein Gesteinsblock oder Platte gleicht den anderen. Natursteine sind niemals gleichmäßig, sondern weisen eine natürliche Porosität und ein natürliches Gesteinsgefüge auf. Natürlichen Poren und Hohlräume sind je nach Gesteinsart unterschiedlich ausgeprägt, ebenso die Korngröße, Farbverteilung, Farben und Schattierungen, je nach Lichteinfall und Blickwinkel. Dabei handelt es sich um warentypische Eigenschaften. Natursteine werden in flächigen Bereichen mit Fugen verarbeitet. Die Kontrolle von Fugen jeder Art gehört zu den üblichen Sorgfaltspflichten der Nutzer.

Es empfiehlt sich, nicht auf der Natursteinoberflächen zu schneiden, sondern stets ein Schneidebrett unterzulegen. Zu vermeiden sind auch extreme Temperaturunterschiede. Für heiße Töpfe und Pfannen grundsätzlich Topfuntersetzer nutzen, um thermische Schädigungen zu vermeiden. Stehendes Wasser auf den Oberflächen von Natursteinen kann Verdunklungen und Kalkablagerungen verursachen. Auch Fette und Speiseöle sollten nicht längere Zeit auf der Oberfläche von Natursteinen stehen bleiben. Die Oberflächen können dadurch dunkel und fleckig werden. Auch alle säurehaltigen Flüssigkeiten und Lebensmittel sind sofort zu entfernen. Bei Kontakt mit Säuren können in mikroskopisch kleinen Fugen (Kapillaren) der Natursteine möglicher-

weise Verfärbungen entstehen. Stark färbende Lebensmittel wie rote Bete, Kirschsäfte und Rotwein können bei hellem Naturstein schnell sichtbar werden.

Bei der Reinigung von Natursteinoberflächen kein Spülmittel, keinen Allzweckreiniger, Fettlöser und/oder keine Schmierseife verwenden. Diese können im Laufe der Zeit eine sogenannte Schmutzpolitur bilden. Auch keine abrasiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver oder Topfkratzer nutzen. Sie können die Oberfläche schädigen. Im Regelfall werden zur Reinigung der Oberflächen Reinigungs- und Pflegeprodukte mitgeliefert, die unter Beachtung der Verarbeitungshinweise des Herstellers einzusetzen sind. Bei Verwendung von Pflegeprodukten kann es zu gering ausgeprägten Farbtonvertiefungen kommen. Die Oberflächen von Natursteinen werden unterschiedlich angeboten, z. B. bruchrau, geflammt, geschliffen, poliert oder naturbelassen, auch geölt, mattsatiniert oder polyesterbeschichtet. Gebrauchsspuren oder ein Nachlassen des Glanzes lassen sich nicht gänzlich vermeiden. Natursteinplatten sind meist vom Hersteller vorimprägniert. Im Laufe der Zeit und je nach Nutzungsintensität lässt der Glanzgrad der ursprünglichen Imprägnierung nach. Diese Imprägnierung muss nach einiger Zeit wiederholt werden. Hierzu ebenfalls die spezifischen Produktinformationen sowie Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen siehe: „Arbeitsplatten (allgemein)“, „Granit, Gneis, Gabbro“ und „Marmor“.

PLANUNG, BEDARFS- ERMITTLUNG, ERGONOMIE

Welche Grundform und Aufteilung? Welche Arbeitshöhe, Bedienhöhe, Schränke und Elektro-Ausstattung? Wie viele Steckdosen? Wo sind die Fenster, Türen, Wasseranschlüsse? Welche Vorlieben bestehen und wie viele Personen leben im Haushalt? Wohin mit dem Abfall usw., usw.? Alles Fragen, die in eine Küchenplanung mit einfließen sollten.

Auch sind grundsätzlich für Körpergröße und Arbeitsabläufe ergonomisch angepasste Arbeitsbereichslösungen empfehlenswert.

Je mehr Informationen über die Anforderungen an die Einbauküche und Bedingungen im Verwendungsraum vorliegen, desto besser die Planung und problemloser die Lieferung und Montage.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen siehe: „Abholung,, Mitnahme, Transport, Selbstmontage“, „Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten“ und „Lieferung, Montage“.

PRODUKTFORMATIONEN, ANLEITUNGEN, HINWEISE (ALLGEMEIN)

Produktinformationen, Betriebsanleitungen, Bedienungs- und Montageanleitungen sowie Warn- und Sicherheitshinweise wie auch die Reinigungs- und Pflegeanweisungen sind die Pflichtlektüren des Nutzers. Sämtliche Anleitungen müssen nachvollziehbar/nachprüfbar und für jedermann verständlich formuliert sein.

Sie müssen für den Verbraucher im Handel zugänglich sein und werden bei Kaufabschluss und/oder am Tag der Lieferung

und Montage übergeben. Üblicherweise enthalten sie Sicherheits- oder Warnhinweise, Gebrauchseigenschaften, warentypische Eigenschaften, Maß-, Material- und Nutzungsangaben, Gewicht, Reinigungs- und Pflegehinweise sowie Angaben zum Hersteller. Sie sind vom Nutzer jederzeit zu beachten und einzuhalten.

QUARZKOMPOSIT, MINERAL- WERKSTOFFE, SPÜLBECKEN, ARBEITSPLATTEN

Als Quarzkomposit (auch als Quarzstein bezeichnet) werden industriell hergestellte Werksteinplatten bezeichnet, die vor allem Quarzmehl enthalten. Der Rest besteht aus Farbstoffen: dem für Lebensmittelbereiche zugelassenen Bindemittel Polyester und Hilfsstoffen. Ebenso werden heutzutage Einbauspülen aus ähnlichem Werkstoff hergestellt. Eine Imprägnierung ist nicht erforderlich. Schmutz lässt sich mit einem milden Reiniger leicht entfernen. Vor dem Einsatz von chemischen Reinigern wird empfohlen, das Produkt an unauffälliger Stelle zu prüfen und den besonderen Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller zu folgen.

Mineralwerkstoffe sind nur bedingt hitzebeständig. Daher: keine heißen Pfannen und Töpfe zum Abkühlen auf die Spülbecken stellen. Herstelleranweisungen beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen siehe: „Arbeitsplatten (allgemein)“.

REINIGUNG, PFLEGE (ALLGEMEIN)

Immer die produktspezifischen Reinigungs- und Pflegeanweisungen der Hersteller beachten. Reinigung ist die Entfernung von Schmutz. Pflege ist das bewusste Hinterlassen von Rückständen. Grundsätzlich Schmutz und Anhaftungen sofort entfernen.

Verschüttete, säurehaltige Flüssigkeiten wie Fruchtsäfte, Alkohol und Speisereste sofort aufnehmen und nicht eindringen und/oder antrocknen lassen. Keine Löse- mittel, abrasiven Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden einsetzen. Nicht mit Druck auf der Stelle reiben, um Aufglänzungen zu vermeiden.

Die meisten Küchenoberflächen können mit warmem Leitungswasser, versetzt mit einigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger, und einem weichen fusselfreien Tuch gereinigt werden. Nach dem Reinigungsvorgang mit viel heißem/klarem Wasser nachspülen und die Oberflächen trockenreiben. Vorsichtshalber und aus Erfahrung: keine Mikrofasertücher und Schmutzradierer verwenden, insbesondere nicht für Hochglanz- und matte Oberflächen. Fensterleder sind dafür umso besser geeignet. Die besonderen Reinigungs- und Pflegevorschriften der Hersteller sind immer zu beachten.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter „Lacklaminat/Folienfronten“, „Hochglanzfronten, Hochglanzoberflächen“, „Melaminharzfronten, Direktbeschichtung“ und „Schichtstofffronten, -arbeitsplatten, Kunststoffoberflächen“.

SCHARNIERE, BESCHLÄGE

Der sachgerechte Gebrauch von Küchenmöbeln beinhaltet bei späteren Abweichungen vom Montagezustand die Sorgfaltpflicht zur Nachjustierung, um die dauerhafte Funktionssicherheit zu gewährleisten und Folgeschäden wie ausgehängte Frontteile auszuschließen. Scharniere sind weitgehend wartungsfrei. Bei auftretenden störenden Bewegungsgeräuschen Drehpunkte mit einem Tropfen harzfreiem Öl versorgen.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Belastbarkeiten“.

SCHICHTSTOFFFRONTEN, -ARBEITSPLATTEN, KUNST- STOFFOBERFLÄCHEN

Für Schichtstoff werden mehrere Lagen melaminharzgetränkter Dekor- und Kraftpapiere verpresst und auf Holzwerkstoffplatten aufgebracht. Der Werkstoff ist mehrschichtig, dicker, härter, porenlos und widerstandsfähiger als direktbeschichtete Oberflächen (Melamin). Schichtstofffronten und Arbeitsplatten sind bewährte Oberflächen in Einbauküchen. Schichtstoff ist robust, pflegeleicht und nur begrenzt hitzebeständig. Niemals heiße Töpfe auf der Oberfläche abstellen. Dies kann zu irreversiblen Schäden führen. Stehende Feuchtigkeit immer sofort entfernen. Entsprechend hergestellte Oberflächen lassen sich mit einer Lauge aus warmem/heißen Leitungswasser, versetzt mit einigen Tropfen neutralem Haushaltsreiniger, und einem weichen fusselfreien Tuch problemlos reinigen. Nach dem Reinigungsvorgang mit viel heißem und klarem Wasser nachspülen und die Oberflächen trockenreiben. Kei-

ne Lösemittel, abrasiven Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden einsetzen. Produktspezifische und besondere Reinigungs- und Pflegehinweise den Herstellerangaben entnehmen.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Arbeitsplatten (allgemein)“, „Matte Oberflächen“, „Melaminharzfronten, Direktbeschichtung“ und „Reinigung, Pflege (allgemein)“.

SCHIMMEL, STOCKFLECKEN

Schimmel und Stockflecken stellen ein Gesundheitsrisiko dar und müssen behandelt werden. Die Entstehung ist meist der Bauphysik geschuldet, aber auch durch falsches Lüftungs- und Heizverhalten der Anwender gefördert. Die Raumtemperatur in der Küche soll mindestens 18 Grad Celsius betragen, sonst kann es vermehrt zur Kondensatbildung und zu hoher Luftfeuchtigkeit kommen, die Schimmel und Stockflecken begünstigen können. Empfohlenes Raumklima im Jahresdurchschnitt bei 40 bis 60 Prozent Luftfeuchtigkeit: 18° bis 23° Celsius. Ausreichend heizen, regelmäßig lüften und eine ausreichende Luftzirkulation beugen vor.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Baufeuchte, Neubauten“ und „Luftfeuchtigkeit, Heizung, Raumklima“, „Dunstabzug, Muldenlüfter, Umluft, Abluft, Filter, Heizung“.

SCHUBKASTENFÜHRUNGEN, ZARGEN

Moderne Dämpfungs- und Schließmechaniken sind meist wartungsfrei. Leise Laufgeräusche sind warentypisch. Trotzdem ist sorgfältige Handhabung geboten, damit die verbaute Technik auf Dauer zuverlässig funktioniert.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Belastbarkeiten“ und „Funktionsteile (Schubladen, Auszüge etc.), Schränke mit Funktionen (Klappen, LeMans, Karussell etc.)“.

SILIKON

Dauerelastische Fugenfüllungen mit Silikon sind Wartungsfugen und müssen regelmäßig erneuert werden.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Fugen, Kanten, Eckverbindungen, Stoßkanten Wandabschlüsse“.

SPÜLEN

Häufig eingesetzte Materialien für Spülen sind Keramik, Kompositwerkstoffe und Edelstahl. Im Gebrauch entstehende Nutzungsspuren sind warentypisch. Produktspezifische Reinigungs- und Pflegehinweise den Herstellerangaben entnehmen.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter „Edelstahl, Arbeitsflächen, Spülen, Fronten“, „Keramikarbeitsplatten, -spülen, -spülsteine“, „Quarzkomposit, Mineralwerkstoffe, Spülbecken, Arbeitsplatten“ und „Metallteile, Metalloberflächen, Aluminium, Edelstahl, Chrom“.

WANDBESCHAFFENHEIT, WANDBEFESTIGUNG

Alle Wände müssen am Tag der Küchenmontage uneingeschränkt nutzbar und trocken sein. Die Wandbeschaffenheiten im Verwendungsraum müssen bekannt sein. Eventuell sind Probebohrungen durchzuführen. Die Tragfähigkeit der Wände und Auswahl der Befestigungsmittel sind aus Sicherheitsgründen elementar. Bei Selbstmontage sind die Montageanleitung des Herstellers sowie die vorgeschriebenen Beschläge und Werkzeuge zu verwenden.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter „Abholung, Mitnahme, Transport, Selbstmontage“, „Belastbarkeiten“ und „Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten“.

WARENTYPISCHE, KONSTRUKTIONSBEDINGTE, GEBRAUCHSBEDINGTE EIGENSCHAFTEN

Als warentypisch werden unbeeinflussbare Eigenschaften von Möbeln bezeichnet, die nicht geändert werden können. Warentypische Eigenschaften sind keine Fehler. Gleiches gilt für warentypische/

konstruktionsbedingte Eigenschaften. Auch gebrauchsbedingte Eigenschaften können warentypisch sein und bezeichnen nutzungsbedingte Veränderungen, die keine Rückschlüsse auf Verarbeitung und Qualität zulassen. Einzelheiten hierzu bitte den Produktinformationen des Herstellers entnehmen.

WERKZEUGE

Bitte nur die vom Hersteller vorgeschriebenen Beschläge, Werkzeuge und Materialien verwenden. Bei Nichtbeachtung kann Anspruch auf Gewährleistung und/oder Garantie erlöschen.

Weitere Eigenschaften, Hinweise und Informationen unter: „Abholung, Mitnahme, Transport, Selbstmontage“, „Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten“ und „Lieferung, Montage“.

STICHWORTVERZEICHNIS

Abholung, Mitnahme, Transport, Selbstmontage	04
Acryl	04
Allergien	04
Arbeitsplatten (allgemein)	04
Aufmaß, Aufstellen, Aufhängen, Ausrichten	05
Außenbereich, Outdoorküchen	05
Backofen, Einbauherd & Co	06
Baufeuchte, Neubauten	06
Beanstandung, Reklamation, Garantie, Gewährleistung	06
Belastbarkeiten	07
Bestimmungsgemäße Verwendung, Objekteinrichtungen	07
Betonarbeitsplatten, Betonfronten	07
Chemische Reinigungsmittel, Chemische Reaktion	07
Dampf	08
Dampfgarer	08
Dampfreiniger	08
Druckstellen, Kratzer, Gebrauchsspuren	08
Dunstabzug, Muldenlüfter, Umluft, Abluft, Filter, Heizung	08
Durchbiegen, Fachböden, Einlegeböden	09
Echtholz furnier, Echtholzküchen	09
Edelstahl, Arbeitsflächen, Spülen, Fronten	10
Elektrische Komponenten, elektronische Bauteile	10
Elektrokleingeräte (Toaster, Wasser-, Eier-, Reiskocher, Airfryer, Kaffeemaschinen etc.)	10
Energieeffizienz, Energieverbrauchskennzeichnung	11
Farbabweichung, Farbmuster	11
Fogging, Schwarzstaubablagerungen	11
Fugen, Kanten, Eckverbindungen, Stoßkanten, Wandabschlüsse	11
Funktionsteile (Schubladen, Auszüge etc.), Schränke mit Funktionen (Klappen, LeMans, Karussell etc.)	12
Gaskochfeld, Gasherd	12
Geruch, Neugeruch	12
Geschirrspüler	12
Glas, Arbeitsflächen, Nischenrückwände, Fronten	13
Glaskeramik	13
Granit, Gneis, Gabbro	13
Hochglanzfronten, Hochglanzoberflächen	14
Induktion	14
Industrielle Fertigung	14
Installationen, Sanitär, Elektro	15
Kamin, Kachelofen	15
Keramikarbeitsplatten, -spülen, -spülsteine	15
Kochfelder, Glaskeramik (Ceran), Induktion	15
Kühlgeräte, Kühlschränke, Gefriergeräte	16
Lackfronten	16
Lacklaminat, Folienfronten	16
Lichtechtheit, -einwirkung	17
Lieferung, Montage	17
Luftfeuchtigkeit, Heizung, Raumklima	17
Marmor	18
Massivholzfronten, -arbeitsplatten, -küchen	18
Matte Oberflächen	19
Melaminharzfronten, Direktbeschichtung	19
Metalteile, Metalloberflächen, Aluminium, Edelstahl, Chrom	20
Mikrofasertücher, Schmutzradierer	20
Mikrowellengerät	20
Naturstein (allgemein)	21
Planung, Bedarfsermittlung, Ergonomie	22
Produktinformationen, Anleitungen, Hinweise (allgemein)	22
Quarzkomposit, Mineralwerkstoffe, Spülbecken, Arbeitsplatten	22
Reinigung, Pflege (allgemein)	23
Scharniere, Beschläge	23
Schichtstofffronten, -arbeitsplatten, Kunststoffoberflächen	23
Schimmel, Stockflecken	24
Schubkastenführungen, Zargen	24
Silikon	24
Spülen	24
Wandbeschaffenheit, Wandbefestigung	25
Warentypische, konstruktionsbedingte, gebrauchsbedingte Eigenschaften	25
Werkzeuge	25



Rechtlicher Hinweis:

Die Empfehlungen der Hersteller können wegen spezifischer Produkt und Materialeigenschaften von den allgemeinen Tipps in dieser Broschüre abweichen. Deshalb haben unsere Hinweise zwar einen praktisch erprobten Wert, aber keinen rechtsverbindlichen Anspruch. Im Zweifel gelten immer die Aussagen und Hinweise und des jeweiligen Herstellers.

Verwendung und Vervielfältigung des Gütepasses sind den involvierten Handelspartnern der MHK Group gestattet. Urheber- und sonstige Rechte sind der MHK Group vorbehalten. Einer Veröffentlichung im Internet wird ausdrücklich widersprochen.

Herausgeber:
MHK Marketing Handel Kooperation GmbH & Co
Verbundgruppen Holding KG
Hans-Strothoff-Platz 1, 63303 Dreieich



**VIELEN
DANK**



**FÜR IHR
VERTRAUEN**



[R A U M W E R K E R]
WBH Handwerkergruppe

Wigger GmbH & Co. KG
Katharinenstr. 2 | 48529 Nordhorn

Tel. 05921 / 83550
Mail info@wbh-gruppe.de