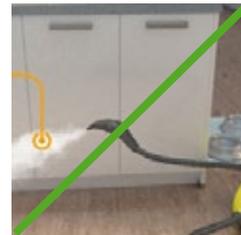


PFLEGETIPPS für Fronten, Korpus und Arbeitsplatten.

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie so Ihre Küche in hygienisch einwandfreiem Zustand.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (zum Beispiel Neutraseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nicht fusseleindes Tuch oder ein Ledertuch. Nicht alle Tücher sind für die Reinigung geeignet. Z.B. können Microfasertücher eine statische Aufladung der Kanten verursachen. Achten Sie darauf, nur völlig saubere Tücher oder Lappen einzusetzen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und in der Regel auch vollständig entfernen. Reiben Sie nach der Reinigung die betroffenen Möbelteile gründlich trocken. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.

- **Verwenden Sie auf keinen Fall Glasreiniger entlang aller Kanten und Fugen der Möbel!**
- **Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung womöglich nicht mehr möglich ist.**



Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder einen Wasserschlauch.

■■■ Holz lackiert

(Küchenfronten: 06,09 Camelot, 10 Dover, 38,42,48,49 Avalon, 43 London, 45 Windsor)

Lackierte Holzoberflächen werden mit lauwarmem Wasser, einem milden Haushaltsreiniger und einem nebelfeuchten Tuch gereinigt. Trocknen Sie danach die Oberflächen sorgfältig in Strukturrichtung. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Reiniger die Oberfläche angreift. Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösemittel und Fette enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

■■■ Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten, Fronten und Seitenteile (furniert) aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (zum Beispiel farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig. Reinigen Sie die Arbeitsplatte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie die Arbeitsplatte sorgfältig ab. Danach müssen Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel behandeln. Eine Arbeitsplatte aus Massivholz passt sich der Luftfeuchtigkeit im Raum an. Vermeiden Sie stehendes Wasser auf den Flächen, denn dadurch kann sich das Produkt verziehen und die Oberfläche wird rau.

■■■ Kunststoffoberflächen

(56,66 Silvia, 73,74 Tessina, 87 Estrada)

Sie werden in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch gereinigt und danach mit klarem Wasser feucht abgewaschen und gründlich trockengerieben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Reiniger die Oberfläche angreift. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel. Wegen möglicher, statischer Aufladung empfehlen wir, kein Kunstfasertuch zu verwenden.

■■■ „Samtmatte“ Oberflächen

(Küchenfronten: 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Struktur der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark färbende Flüssigkeiten wie zum Beispiel Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet, kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermitteln wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck. In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger (z.B. Frosch Orangen) einsprühen und mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger (z.B. Frosch SODA). Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt! Abschließend grundsätzlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch endreinigen und trockenreiben.

■■■ Mattlack

(Küchenfronten: 05 Montana, 08 Gent, 16 Finca, 21 Casa, 22 Villa, 61 Monaco Matt, 27,37,41,63 Oslo, 28 Stockholm, 53,55 Denver, 54 Colorado, 79 Peru)

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem sauberen, feuchten Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger (z.B. Frosch Orangen) einsprühen und mit dem Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger (z.B. Frosch SODA). Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt! Abschließend grundsätzlich mit einem feuchten Microfasertuch endreinigen und trockenreiben.

■■■ Hochglanzoberflächen

(Küchenfronten: 50,51 Leonardo, 60 Monaco, 78 Rio)

Es gibt unterschiedliche Materialien für Hochglanzoberflächen. Beachten Sie deshalb die Produktinformation der Hersteller. In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Achtung: kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger (z.B. Frosch Orangen) einsprühen und mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger (z.B. Frosch SODA). Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt! Abschließend grundsätzlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder Tuch endreinigen und trockenreiben.

■■■ Crystalglas

(Küchenfronten: 64 Nizza, 67 Nizza matt)

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem sauberen, feuchten Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger (z.B. Frosch Orangen) einsprühen und mit dem Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger (z.B. Frosch SODA). Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt! Abschließend grundsätzlich mit einem sauberen, feuchten Tuch endreinigen und trockenreiben.

■■■ Metall

(Küchenfronten: 85 Steel, 14 Esprit)

In der Regel lässt sich die Oberfläche mit einem sauberen, feuchten Tuch gut säubern, anschließend trockenreiben. Bei mittelstarker Verschmutzung erst mit einem Multiflächen-Reiniger (z.B. Frosch Orangen) einsprühen und mit dem Tuch verreiben, für eine starke Verschmutzung nehmen Sie einen fettlösenden Allzweck-Reiniger (z.B. Frosch SODA). Bei hartnäckiger Verschmutzung nachfolgend einen gut angefeuchteten Zauberschwamm oder Schmutzradierer unter leichtem Druck gleichmäßig über die Fläche bewegen. NICHT SCHEUERN! und darauf achten, dass der Schwamm feucht bleibt! Abschließend grundsätzlich mit einem sauberen, feuchten Tuch endreinigen und trockenreiben.

■■■ Natursteinarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien. Ein gewisser Alterungsprozess und das Sichtbarwerden von Gebrauchsspuren sind normal. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach. Setzen Sie heiße Töpfe immer auf eine schützende Unterlage, um Fleckenbildung und Risse zu vermeiden. Eine jährliche Auffrischung der Imprägnierung ist nach vorheriger Grundreinigung sinnvoll.

■■■ Quarz Composite

Die richtige Reinigung nach den Herstellerangaben ist für eine langfristige und dauerhafte Nutzung die optimale Voraussetzung. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach. Setzen Sie heiße Töpfe immer auf eine schützende Unterlage, um Fleckenbildung und Risse zu vermeiden.

■■■ Keramik

Die richtige Reinigung nach den Herstellerangaben ist für eine langfristige und dauerhafte Nutzung die optimale Voraussetzung. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach.

■■■ Mineralstoffarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien. Beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung der Hersteller. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

■■■ Schichtstoffarbeitsplatten

Stellen oder legen Sie niemals feuchte Gegenstände (zum Beispiel Kaffeemaschine, Putztücher) auf die Arbeitsplattenfugen, damit es dort nicht zu Aufquellungen durch eindringende Feuchtigkeit kommt. Dasselbe gilt für Fugen zwischen Plattenfläche und Umleimern (zum Beispiel Dickkante).

■■■ Glasflächen

Klarglas kann mit mildem Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie handelsüblichen Glasreinigern gereinigt werden. Unsachgemäße Nutzung wie Scheuern, Kratzen und Schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Verwenden Sie zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Schneideunterlag. Bei der Reinigung von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Bei satinierten Oberflächen hinterlassen fetthaltige und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

■■■ Glaskeramikkochfelder

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreinigungsmittel oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt. Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingenschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

■■■ Kunststoffspülen (Verbundwerkstoff)

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt. Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel. Achtung: Verwenden Sie diese Mittel nur bei Kunststoffspülen. Bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben!

■■■ Metalle (Edelstahl und Aluminium)

Zur Pflege von EDELSTAHL genügt ein handelsübliches Spülmittel. Nur für Edelstahl ohne Anti-Finger-Schutzbeschichtung: Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken können mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an. Aluminiumoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei größeren Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, einen Glasreiniger oder Alupflegemittel verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernden Reinigungsmittel!

■■■ Andere metallische Oberfläche (zum Beispiel Griffe, Beschläge, Inneneinteilungssysteme)

Die Oberflächen sollten, wenn nötig, nur mit einem nebelfeuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel.

■■■ Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter, sofern er aus Metall ist, regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 bis 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

■■■ Backöfen

Der Backofinnenraum lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen, solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben und die Angaben des Reinigungsmittels!

■■■ Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle sechs Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Entfernen Sie auch etwaige Rückstände im Tauwasserablauf am unteren Ende der Rückwand Ihres Kühlschranks. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!