

Auf die Oberfläche kommt es an

Küchen müssen ganz schön was aushalten: Fettspritzer hier, heißen Wasserdampf dort, Sand und Erde von Kartoffeln, Salat und Gemüse... Wenn Sie auch nach Jahren noch Freude an Küche und Geräten haben wollen, sollten Sie vor dem ersten Mal Kochen folgende Pflege- und Gebrauchshinweise unbedingt beachten.

Schön, dass unsere Küchen so pflegeleicht sind...

Unsere Küchenfronten sind hochwertig und lassen sich daher auch leicht pflegen. Verwenden Sie dazu aber niemals ein Scheuermittel – es verursacht matte Stellen! Entfernen Sie Schmutz und Verunreinigungen am besten immer sofort mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie dann mit klarem Wasser nach und polieren Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch. Vermeiden Sie wachshaltige Reinigungsmittel, sie hinterlassen unschöne Schmier- und Schmutzfilme.

Beachten Sie bitte, dass alle salmiakhaltigen Reiniger, Aceton, Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung der Oberfläche nicht geeignet sind.

Wichtig zu wissen: Wasser und Wasserdampf sind im Küchenbereich allgegenwärtig und können, wenn sie in Küchenschränke, Fronten und Geräte eindringen, unbeabsichtigte Schäden hervorrufen.

Achten Sie deshalb darauf, dass Wasser nicht stehen bleibt oder gar eintrocknet.

Achtung: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung der Küchenfronten. Der bis zu 120°C heiße Dampf kann die Fronten stark beschädigen (die Folie löst sich vom Trägermaterial)! Falls beim Betrieb von Elektrogeräten (z. B. Eierkocher, Wasserkocher, Kaffeemaschine) Dampf entsteht, sollten Sie diese Geräte nicht in offenen Schranknischen verwenden.

Pflege-Tipps für Kunststoff-Oberflächen

Kunststoff-Oberflächen sind ausgesprochen pflegeleicht. Zur Reinigung genügt das Abwischen mit einem feuchten Tuch und etwas Seifenlauge oder einem handelsüblichen Haushaltsreiniger. Nur bei stärkerer Verschmutzung empfiehlt sich ein Kunststoffreiniger.

Pflege-Tipps für alle Holzoberflächen

Für die Pflege Ihrer Holzmöbel genügt im Allgemeinen das Staubtuch. Entfernen Sie Staub regelmäßig, wenn nötig mit einem leicht feuchten Tuch. Wischen Sie dabei immer in Richtung der Maserung. Für stärkere Verschmutzungen kann man auch hier ein mildes Reinigungsmittel, in Wasser gelöst, verwenden.

Wichtig zu wissen: Holzfurniere dunkeln bei Licht- und Sonnenbestrahlung nach. Besonders Massivholzmöbel benötigen eine konstante Luftfeuchtigkeit von ca. 55% und eine gleichbleibende Temperatur von ca. 20°C. Bei Schwankungen der Luftfeuchtigkeit kann es auch zu kleinen Haarrissen an Fugen und in der Oberflächenstruktur kommen. Das sind ganz natürliche Vorgänge, die die Funktionalität und Lebensdauer Ihrer Küchenmöbel aber nicht beeinträchtigen.

Pflegetipps für lackierte Flächen

Auch lackierte Flächen sind in ihrer Pflege völlig unproblematisch. Bei Verschmutzungen wie zum Beispiel Fingerabdrücken genügt das Abwischen mit feuchtem Fensterleder.

Achten Sie darauf, keine Gummi- oder Kunststoffgleiter, Tesafilm oder selbstklebende Folie auf den Lack aufzubringen: Die in diesen Materialien enthaltenen Weichmacher greifen sonst die Oberfläche an. Bei leichter Verschmutzung benutzen Sie am besten etwas Möbelpolitur, die Sie aufs Staubtuch geben, nicht aber direkt aufs Holz. Die Politur beseitigt leichte Grauschleier, belebt die Oberflächenstruktur bzw. Maserung und bildet einen Schutzfilm gegen Griffspuren und Fingerabdrücke. Dabei wird fleckiger Glanz verhindert, kleine Kratzer werden weitgehend unsichtbar, wenn Sie das Mittel quer zum Kratzer verreiben.

Pflegetipps für gewachste Flächen

Besonders Bio-Massivholzmöbel brauchen eine konstante Luftfeuchtigkeit. Achten Sie daher auf das Raumklima. Gewachste Möbel sind sehr empfindlich gegen Feuchtigkeit: Flecken und Flüssigkeiten daher sofort mit einem Tuch aufsaugen und entfernen.

Normale Pflege: Feucht wischen mit Wasser oder Pflanzenseife, nachwischen mit Bienenwachs-Pflegeemulsion, nach dem Trocknen mit fusselfreiem Leinentuch polieren. Ist die Oberfläche stumpf geworden, hilft das Reinigen mit Pflanzenseife. Danach hauchdünn mit Bienenwachs-Streichbalsam nachwachsen und nach dem Trocknen polieren.

Starke Verschmutzungen entfernen Sie am besten mit Wachs Balsam-Reiniger, in schwierigen Fällen Reiniger auf Poliervlies geben und ausreiben. Danach bitte behandeln wie stumpfe Oberflächen.

Pflegetipps für geölte bzw. gelaugte Flächen

Normale Pflege: Feucht wischen mit klarem Wasser oder Pflanzen-seife. Stark strapazierte Flächen hin und wieder mit Naturharzöl-Imprägniergrund oder Paraffinöl einreiben, Überschüssiges nach ca. 15 Minuten mit fusselfreiem Leinentuch abnehmen.

Bei starker Verschmutzung: Nachwaschen mit Pflanzenseife, trocknen lassen und nachölen, wie oben beschrieben.

Pflegetipps für Arbeitsplatten

Arbeitsplatten können grundsätzlich mit unterschiedlichen Oberflächen ausgestattet sein. Für alle gilt: Sie sind lebensmittelecht und werden mit haushaltsüblichen, nicht scheuernden Mitteln gereinigt.

Ganz allgemein: Während der Gebrauchsdauer die Oberflächen regelmäßig reinigen! Ein spezielles Pflegemittel ist nicht nötig.

Aber Achtung: Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall schleifende und scheuernde Mittel (Scheuermittel, Stahlwolle) und keine Poliermittel, Wachse, Möbelputzmittel oder Bleichmittel! Außerdem keine Reinigungsmittel benutzen, die starke Säuren oder stark saure Salze enthalten, z. B. Entkalker auf Basis von Ameisensäure und Aminosulfosäure, Abflussreiniger, Salzsäure, Nitro- und Kunstharz-Verdünnungen, Silberputzmittel, Backrohrreiniger oder Trichloräthylen enthalten.

Melaminbeschichtete Oberflächen haben eine hohe Beständigkeit gegen Haushaltschemikalien, Scheuern, Abrieb- und Kratzbeanspruchung. Auch kurzzeitige Erhitzung bis ca. 130 °C schadet der Oberfläche nicht. Stellen Sie heiße Töpfe trotzdem niemals direkt vom Herd auf die Arbeitsplatte, sondern immer auf hitzebeständige Untersätze. Elektrogeräte, die Hitze entwickeln (z. B. Kaffeemaschine, Toaster, Mikrowellengerät, Eierkocher etc.) sollten nicht auf Arbeitsplattenfugen abgestellt werden.

Generell sind Arbeitsplatten unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit und können feucht gereinigt werden. Wasserablagerungen an Ausschnitten, vorderen Plattenunterkanten und Arbeitsplatten-Eckverbindungen sollten Sie jedoch vermeiden. Wenn die Spülmaschine ihr Programm beendet hat, empfiehlt es sich, mit dem Öffnen einige Minuten zu warten. Der heiße Wasserdampf könnte sonst die Arbeitsplatten-unterseite angreifen.

Arbeitsplatten aus Naturstein (Granit) sind weitgehend resistent gegen chemische Einflüsse, hitze- und kratzfest. Reinigen Sie Granit nur mit einem faserfreien Lappen oder Naturschwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

Bitte beachten Sie Folgendes: Das Material ist weitestgehend säurebeständig. Die Natursteinplatten sind werkseitig mit einer Imprägnierung versiegelt und sind so resistenter gegen Flüssigkeiten. Säurehaltige Fruchtsäfte, Fette und Öle können bei längerer Einwirkzeit dennoch Flecken verursachen und sollten möglichst sofort entfernt werden. Heiße Fettspritzer treten besonders im Bereich um das Kochfeld auf. Stark färbende Lebensmittel (Rote Beete, Kirsch- oder Johannisbeersaft, Rotwein etc.) sollten vor allem bei hellem Gestein möglichst sofort abgewischt werden.

Stellen Sie keine Teller mit unglasiertem Boden (oder Keramikgegenstände wie z. B. Blumentöpfe) auf der Natursteinplatte ab. Keine Tinte, Filzschreiber, rostende Metalle oder Stempelfarbe auf den Granit bringen. Die Oberfläche sollte niemals mit Polierpaste poliert werden, die Oberfläche würde unwiederbringlich stumpf und matt werden. Rotweinflecken lassen sich mit Chlorbleichlauge entfernen.

So pflegen Sie das Zubehör...

Auch das Küchenzubehör, wie Spülen, Scharniere und Rollschubführungen, bedarf der besonderen Pflege. Wir geben Ihnen spezielle Tipps. Bei Herden, Kühlschränken, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Mikrowellengeräten beachten Sie bitte die Pflege und Wartungsanleitungen der Hersteller, die jedem Produkt beiliegen.

Pflegetipps für Spülen

Spülen werden im täglichen Gebrauch vielfältigen Einflüssen ausgesetzt. Die Oberflächen können sich dadurch mit der Zeit verändern und unansehnlich werden. Mit einer täglichen Pflege können Sie diesen Schönheitsfehlern vorbeugen:

Edelstahlspülen und Spülcenter aus anderen Materialien nach dem Gebrauch einfach mit einem trockenen Tuch nachreiben. Stärkere Verschmutzungen können zusätzlich mit einer Bürste oder einem Schwamm entfernt werden. Kalkansätze lösen sich am besten, wenn Sie Haushalts-Essig mit warmem Wasser verdünnt verwenden. Wir empfehlen, Edelstahl-Spülen regelmäßig mit einem handelsüblichen, flüssigen Edelstahl-Pflegemittel (z. B. Starglanz oder Stahlfix) zu behandeln.

Spülen aus Verbundwerkstoffen (wie Silgranit, Silacron, Tegrant, Fragranit, Riegranit etc.): Die Oberfläche ist weitestgehend unempfindlich. Allerdings kann der Beckenboden mit der Zeit an Glanz verlieren. Da dies hauptsächlich auf Kalkablagerungen zurückzuführen ist, sollte Folgendes beachtet werden: die Spüle sollte nach Gebrauch immer mit Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel gereinigt werden, sodass Reste nicht eintrocknen können. Entkalken Sie die Spüle in regelmäßigen Abständen mit Speiseessig, Essigessenz oder handelsüblichen Entkalkern. Nach dem Entkalken bitte kräftig mit Wasser nachspülen. Von Zeit zu Zeit sollten Silgranit-Spülen mit dem speziell dafür entwickelten BLANCO-CLEAN gepflegt werden. BLANCO-CLEAN ist im Fachhandel erhältlich.

Keramik-Spülen: Zur Reinigung genügt warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen sind mit nur mäßig scheuernden Reinigungsmitteln (z. B. Stahlfix) und einem Schwamm ohne Scheuerseite zu entfernen. Da die keramische Oberfläche härter ist als Metall, kann es vorkommen, dass Metall (z. B. Topfböden) abgerieben wird. Eventuelle Metallrückstände (dunkle Streifen) sind mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder zu entfernen. Vermeiden Sie das Ziehen harter, scharfkantiger Gegenstände über die Keramik-Oberfläche und verwenden Sie auf ihr keine Keramikkesser. Beides kann zu Kratzspuren führen. Gegenstände, die in die Spüle fallen, können unter ungünstigen Umständen die Spüle beschädigen.

Für alle Spülen gilt: Die entsprechenden Pflegeempfehlungen der Hersteller sind unbedingt einzuhalten. Bei glasähnlichen Oberflächen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Auf Kunststoffspülen niemals heiße Töpfe stellen. Im Laufe der Zeit auftretende Gebraucherscheinungen, z. B. Kratzer oder matte Stellen, sind unvermeidlich.

Pflegetipps für Schubkastenführungen, Scharniere und bewegliche Teile

Scharniere sind werkseitig mit einer Schmierung versehen. Warten Sie die Drehpunkte einmal jährlich mit etwas Nähmaschinenöl. Scharniere von häufig benutzten Türen z.B. mit einem Abfallsammler, müssen allerdings häufiger gewartet werden. Ein nachträgliches Justieren der Scharniere kann an den Stellschrauben vorgenommen werden, siehe Skizzen Seite 8. Schubkasten- und Auszugsführungen aus Metall sind in der Regel wartungsfrei und werkseitig mit einer Schmierung versehen. Warten Sie die beweglichen Teile einmal pro Jahr mit etwas Vaseline.

Rollschubführungen aus Kunststoff oder Rollführungen mit Kunststoffrädern sind wartungsfrei und sollten nach Verschleiß ausgetauscht werden. Kunststoff-Führungen nicht mit Öl oder ähnlichem behandeln, da der eingesetzte Kunststoff eventuell nicht säurefest ist.

Glänzende Metallteile und Glasflächen

Die handelsüblichen Metallputzmittel und Fensterreiniger reichen vollkommen aus, um wieder „Spiegelglanz“ zu erzielen. Glas reiben Sie einfach mit Fensterleder oder einem Acryltuch trocken. Metall wird mit einem fusselfreien Tuch nachgerieben. Eloxierte und verchromte Metallteile wie Griffleisten, Armaturen, Innenausstattung, Relingteile u. ä. nur mit klarem Wasser und einem milden Reinigungsmittel säubern. Armaturen sollten vor allen Dingen bei hartem Leitungswasser regelmäßig an der Außenseite entkalkt werden. Hierfür eignen sich beispielsweise Essig oder handelsübliche Kalklöser. Blenden und Bedienteile nur mit lauwarmem Wasser abwaschen! Bei stärkerer Verschmutzung kann mildes Spülmittel verwendet werden.

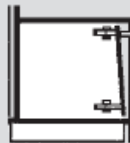
**Wenn Sie unsere Pflegeanweisungen
beachten, werden Sie lange Freude
an Ihrer Einbauküche haben.**

Was tun, wenn Türen sich verstellen?

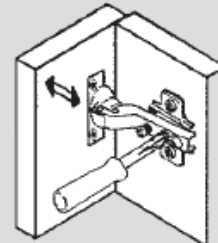
Mit Hilfe der Stellschrauben lassen sich kleine Mängel an den Türen ganz einfach beseitigen.

Problem:

Tür(klappe) kippt nach innen oder außen.



Problem



Abhilfe

Tiefenverstellung nach
Lösen der Schraube

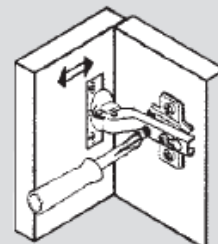
Problem:

Tür(klappe) hängt bzw. schleift auf dem oberen bzw. unteren Schrankboden.

Tür streift an den Schrankseiten bzw. hat unterschiedliche Fugenbreiten



Problem

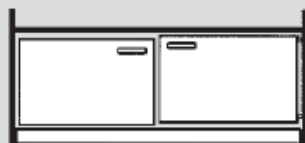


Abhilfe

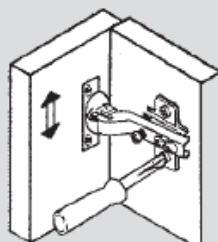
Seitenvorstellung
durch Schraube

Problem:

Unterschiedliche Fugenhöhe (Fugenbreite)



Problem



Abhilfe

Höhenverstellung
durch Montageplatte

kempfle küchen

**Max Kempfle KG
Schloßstrasse 2
86701 Rohrenfels**

Tel.: 0 84 31 – 67 18-0

Fax: 0 84 31 – 67 18-18

info@kempfle.de

www.kempfle.de