

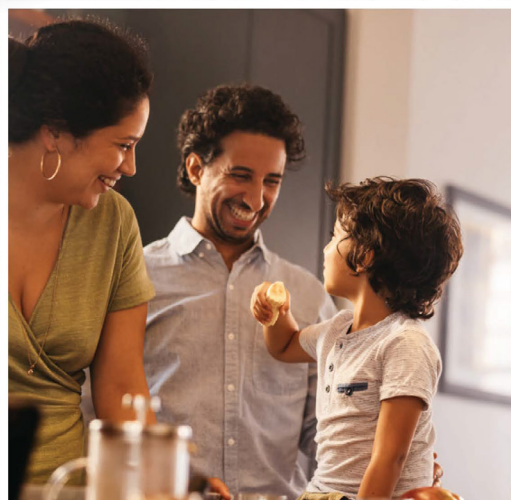


HEM KÜCHEN

*Beste Küchen
Beste Pflege!*



Meine neue Küche
RICHTIG REINIGEN UND NUTZEN





LIEBE KUNDEN,

endlich ist es so weit: *Der wichtigste Ort in Ihrem Zuhause* ist fertig und wartet darauf von Ihnen entdeckt und erlebt zu werden.

Ihre neue, schöne Küche ist aber kein Raum wie jeder andere: Es ist der Ort, an dem Ihr Tag beginnt, man zusammenkommt und das Leben passiert. Es ist/wird *der Mittelpunkt* in Ihrem Zuhause. Aus einem Raum, der früher nur zur Verpflegung genutzt wurde, entstand mit der Zeit **DER** soziale Treffpunkt für Familie und Freunde. Die Küche wandelte sich von der „Werkstatt“ in einen Raum, in dem man sich wohlfühlt.

Bei derart viel Verkehr wird Ihre Küche intensiv beansprucht. Doch seien Sie beruhigt: Die heutigen Möbelmaterialien sind gegen die meisten Beanspruchungen beständig. Jedoch sollte die richtige Pflege Ihrer Küchenmöbel nicht vernachlässigt werden.

Damit Ihre Küche Ihnen noch lange viel Freude bereiten kann, möchten wir Ihnen noch ein paar Tipps zur Pflege Ihrer Küche mit auf den Weg geben.

HEM
KÜCHEN

*Beste Küchen
Beste Preise!*

RICHTIG REINIGEN UND NUTZEN

Küchenarbeit bedeutet auch Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und *Feuchtigkeit*. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken.

Die heutigen Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, aber dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Eigenschaften der Werkstoffe begründet sind.

Öffnen Sie beim Kochen regelmäßig die *Küchenfenster*.

Wir haben es in der Küche in der Regel mit Möbelbauteilen aus Holzwerkstoffen zu tun. Diese reagieren sensibel auf Feuchtigkeit. Durch den vorsichtigen Umgang mit Feuchtigkeit vermeiden Sie Schäden an den Möbelbauteilen.



Benutzen Sie grundsätzlich den *Dunstabzug*. Schalten Sie die Haube vor dem Kochen auf einer angemessenen Leistungsstufe ein und berücksichtigen Sie nach dem Kochen den Nachlauf. Reiben Sie auftretenden Dampfbeslag an den Schränken nach dem Kochen trocken.

Damit die beim Kochen entstandene Feuchtigkeit besser abgeführt werden kann, sollten Sie die Filter regelmäßig reinigen oder austauschen.

Stellen Sie kein Dampf oder Wärme erzeugendes Gerät wie zum Beispiel Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster unter die *Hängeschränke*.



Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die erhöhte Temperatur Ihre Möbel. Deshalb: Reiben Sie den Dampfbeslag am besten sofort trocken und entfernen Sie verschüttetes Wasser.





Öffnen Sie den **Geschirrspüler** erst ca. 30 - 60 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf die Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren.

Öffnen Sie den Geschirrspüler nicht während des laufenden Spülvorgangs. Wenn Sie trotzdem dringend etwas brauchen: Öffnen Sie die Geschirrspülertür vollständig, entnehmen Sie den Gegenstand und schließen Sie den Geschirrspüler wieder ganz (nicht nur anlehnen). Entfernen Sie nach dem Öffnen den Niederschlag des Wasserdampfes von den umliegenden Küchenmöbeln. Falls Ihr Geschirrspüler über eine automatische Öffnungsfunktion zur Trocknung verfügt, reguliert der Spüler die Dampfmenge selbstständig.

Vermeiden Sie **überschwappendes Wasser**. Und wenn es dann doch passiert ist oder etwas verschüttet wurde: Bitte wischen Sie die Fläche sofort trocken – achten Sie dabei auch auf Flüssigkeiten, die unter Ihre Küchengeräte geraten sein könnten!



Stellen Sie keine **heißen Töpfe** ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile.



Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie ein geeignetes **Schneidebrett**.

Überprüfen Sie regelmäßig den **Kondenswasserablauf** in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung entsteht und überlaufendes Kondenswasser das Möbel nicht beschädigen kann.

Hinweis

Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen!

ALLGEMEINE HINWEISE & PFLEGETIPPS

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 Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- + Verwenden Sie am besten ein weiches, nicht fußelndes Tuch oder ein Ledertuch. Nicht alle *Tücher* sind für die Reinigung geeignet. Beachten Sie die individuellen Pflegehinweise des Herstellers. 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*.
- + Nicht jede Abweichung ist gleich ein Fehler. Es gibt technisch bedingte Fertigungstoleranzen, die in DIN-Normen festgelegt sind. Bleiben die Abmessungen in den definierten Toleranzen, liegt kein Sachmangel vor. Gleiches gilt natürlich auch bei der Verwendung von Natur hölzern. Maserung und Astlöcher gehören zu den waren typischen Eigenschaften.

Hinweis

Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle, Microfasertücher oder Topfkratzer, sowie Dampfreiniger, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung womöglich nicht mehr möglich ist.



DAS GROSSE KÜCHEN-ABC

Acryl

Diese Kunststoffart ist ideal für den Einsatz in der Küche: stoßfest und beständig gegenüber gebräuchlichen Chemikalien und deshalb pflegeleicht. Acryl findet sich auch oft auf den Oberflächen von Küchenfronten wieder – in unterschiedlichsten Farben und Formen, auch in hochglänzend. **Pflegehinweis:** Bitte keine Microfasertücher einsetzen. Achten Sie auf die Erst-Pflegehinweise des Herstellers und benutzen Sie nur die empfohlenen Mittel.

Aluminium

Dieses moderne Metall wird vermehrt in Küchen eingesetzt. Achten Sie bei der Pflege darauf, ein kratzfreies, weiches Tuch zu benutzen. Verwenden Sie keine Scheuermilch oder alkalische oder säurehaltige Reinigungsmittel. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Fachberater.

Arbeitsplatten

Kunststoff, Granit, Holz, Glas, Edelstahl – Arbeitsplatten gibt es in verschiedenen Materialien und Qualitäten. Lassen Sie sich im Vorfeld gut beraten, damit Ihre Arbeitsplatte auch Ihren Anforderungen entspricht.

Besonders wichtig bei Kunststoff-Arbeitsplatten: Achten Sie auf Stoßkanten und Fugen in den Bereichen Kochmulde, Spüle oder am Wandabschlussprofil. Hier sollten Sie Staunässe unbedingt vermeiden, um Folgeschäden zu verhindern. Das gilt vor allem im Bereich der Eckverbindungen. Nach einigen Jahren müssen die elastischen Abdichtungen je nach Nutzungsintensität gegebenenfalls erneuert werden.

Belastbarkeit

Eine fachgerechte Wandmontage ist die Basis für die Tragfähigkeit und die Belastbarkeit von Küchenmöbeln. Bitte beachten Sie unbedingt die Herstellerangaben zum bestimmungs-

gemäßen Gebrauch und überschreiten Sie keinesfalls die angegebenen Belastungsgrenzen. Eine Faustregel: Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche bis 600 g, Schubladen und Auszüge maximal bis 40 kg belasten.

Chemie und Reinigungsmittel

Obwohl Acryl- und Zwei-Komponenten-Lack-Oberflächen sehr pflegeleicht und widerstandsfähig sind, sollten Sie die Oberflächen nicht mit Microfasertüchern reinigen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

Decken und Unterleger sollten aus Baumwolle oder Molton statt aus synthetischen Stoffen bestehen, um eine Reaktion auf der Oberfläche zu vermeiden. Salmiak, Aceton und Nitroverdünnung haben als Reinigungsmittel in der Küche nichts zu suchen, weil sie die hochwertigen Oberflächen innerhalb kürzester Zeit dauerhaft schädigen können.

Dampf

In der Küche tritt naturgemäß auch beim Kochen und Braten Dampf auf. Dieser kondensiert an den Möbelflächen, bevorzugt an der Unterseite von Hängeschränken. Diese Flächen sollten Sie nach dem Kochen kurz trocken wischen.

Dunstabzug und Heizung

Um schädliches Kondensat und Schimmelbildung zu verhindern, ist auch eine Heizung in einer Küche unbedingt notwendig. Regelmäßiges Stoßlüften (mindestens einmal am Tag) sorgt für ein gesundes Raumklima in der Küche. Um Küchengerüche und Kochdunst effektiv zu beseitigen, eignet sich am besten eine Dunstabzugshaube mit Außenanschluss. Schalten Sie das Gerät immer vor Kochbeginn ein und lassen Sie es nach dem Kochen mindestens fünf Minuten nachlaufen. Bei Nichtbeachten besteht die Gefahr, dass der beim Kochen ent-

stehende Wasserdampf auf Dauer die Kanten der Nischenverkleidung löst. Je nachdem, welcher Filter in Ihrer Dunstabzugshaube eingebaut ist, sollten Sie folgendes bei der Reinigung oder dem Wechseln beachten: Fettfilter müssen regelmäßig gereinigt und das Kondenswasser sollte sofort aufgewischt werden, um Quellschäden zu vermeiden. Kohlefilter müssen regelmäßig ausgetauscht werden, da sie ansonsten keine Gerüche mehr aufnehmen können. Die Abstände, in denen Sie den Kohlefilter wechseln sollten, sind von Ihren Kochgewohnheiten abhängig, mindestens aber 1- bis 2-mal im Jahr. Neue passende Filter erhalten Sie in Ihrem HEM Küchenstudio.

Durchbiegen

Auch wenn die Normhöchstgrenze für die Belastung nicht überschritten wird, kann es bei Einlege- und Fachböden zum Durchbiegen kommen. Das ist eine unvermeidbare werentypische Eigenschaft, die nicht als Mangel angesehen werden kann und nicht zur Reklamation berechtigt.

Edelstahl

Bei vielen Elektrogeräten kommt Edelstahl zum Einsatz. Bei matten Edelstahloberflächen niemals schleifende Chrompflegemittel verwenden. Nutzen Sie dort spezielle Reiniger für matten Edelstahl. In den meisten Fällen reicht eine Reinigung mit einem milden Spülmittel und anschließendem Trockenreiben, um Kalkflecken zu verhindern. Übrigens: Flugrost entsteht meist durch verschmutzte Topfböden oder Putztücher.

Elektrogeräte, elektrische Bauteile und Leuchtmittel

Bei elektrischen Geräten gelten die Gebrauchsanleitungen und die Garantiebedingungen des Herstellers. Sollte es zu einem Defekt kommen, dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden. Geräte niemals zustellen oder zuhängen, weil es sonst zu Wärme- und Hitzestau, Trafobeschädigungen und weiteren Folgeschäden kommen kann. Bei Ausfall oder Problemen wenden Sie sich bitte direkt an den Kundendienst des Geräteherstellers.

Empfindliche Oberflächen

Als Faustregel gilt: Je natürlicher und je dunkler ein Werkstoff ist, desto empfindlicher ist er auch. Selbst Sonneneinstrahlung kann schon zu Veränderungen führen. Bei der Pflege gelten besondere Regeln, die Ihnen Ihr Berater im HEM Küchenstudio natürlich gerne nennen wird.

Farbmuster

Die Strukturen von Holz und anderen Materialien sind sehr unterschiedlich. Deshalb sind die Farbvorgaben bei der Bestellung einer Küche eher als Richtlinie zu verstehen. Eine 100-prozentige Übereinstimmung kann nicht garantiert werden.

Farbunterschiede bei Holz

Wird Echtholz in der Küche eingesetzt, kann eine 100-prozentige Farbübereinstimmung aller Bauteile naturgemäß nicht garantiert werden. Holz ist ein natürlicher Rohstoff mit ganz unterschiedlichen, individuellen Wachstumsmerkmalen. Bitte bedenken Sie: Holz kann sich bei Sonnen- und Lichteinstrahlung sehr schnell farblich verändern. Dies gilt besonders bei naturbelassenen Oberflächen.

Funktionsteile

Scharniere, Auszüge – damit die alltägliche Nutzung Ihrer Küche auch lange komfortabel funktioniert, beachten Sie die Herstellerbeschreibungen zur Handhabung, Belastungsgrenze und zur Pflege. Gelegentlich kann ein Nachjustieren erforderlich sein.

Furnier

Eine Veredelungstechnik, bei der dünne Blätter aus Holz auf Möbelbauplatten aufgebracht und verklebt werden. Damit erreicht man eine edle, natürliche Optik und profitiert von der Robustheit des Trägermaterials.



Gefrier- und Kühlschrank

Achten Sie unbedingt darauf, dass die Tür Ihres Gefriergeräts immer vollständig geschlossen ist. Sonst kann es zu Tauwasserbildung und Quellschäden kommen.

Geruch

Gerade bei neu aufgebauten Küchen kann es in den ersten Tagen zu Gerüchen kommen, die für Sie ungewohnt sind. Meist gibt sich das nach kurzer Zeit, regelmäßiges Stoßlüften schafft Abhilfe. Manche Küchenmöbel – wie Massivholzschränke – behalten einen Eigengeruch. Solange die Gerüche gesundheitlich unbedenklich sind und innerhalb der Toleranzen bei Möbeln liegen, sind sie „warentypische Eigenschaften“ und somit kein Grund zur Beanstandung.

Geschirrspüler

Geschirrspüler dürfen während des Betriebes nicht geöffnet werden. Sinnvoll ist es, wenn Sie den Geschirrspüler erst 30 bis 60 Minuten nach Gebrauch öffnen, um den Austritt von Wasserdampf zu vermeiden. Ansonsten kann dieser in die Arbeitsplatte dringen, so dass sich mit der Zeit Kanten lösen. Quellschäden wären dann ebenfalls die Folge.

Bitte beachten Sie: Ausnahmen sind Geschirrspüler-Typen mit anders lautenden Empfehlungen des Herstellers bzw., die herstellenseitig so programmiert sind, dass sie sich direkt öffnen.

Glas

Glas kommt in modernen Küchen häufig zum Einsatz: an Fronten und bei Arbeitsplatten. Bedenken Sie, dass Glas zwar ein hartes, aber sehr sprödes Material ist. Die Schlagfestigkeit ist eingeschränkt. Schneiden Sie niemals direkt auf der Glasplatte, sondern auf einem Schneidebrett. Glas ist nur begrenzt hitzebeständig: Verwenden Sie immer einen Topfuntersatz. Nutzen Sie zur Reinigung bitte ausschließlich die Reiniger, die auch vom Hersteller empfohlen werden. Das Trockenpolieren verhindert die Bildung von Kalk flecken.

Glaskeramikkochfelder

Bitte reinigen Sie diese nur mit milden Spülmitteln. Niemals scheuernde Mittel oder kratzende Schwämme benutzen. Sollten sich Lebensmittel eingebrannt haben, warten Sie bitte, bis das Glaskeramikkochfeld abgekühlt ist. Erst dann einweichen und mit einem Rasierklingschaber entfernen. Sollte bei einem Induktionskochfeld etwas aus Versehen überkochen oder danebenspritzen, dann ist es direkt nach dem Kochen möglich, die betroffenen Stellen zu säubern. Oder es wird ganz einfach bereits während des Kochvorgangs einmal mit einem Tuch darübergewischt.

Granit

Hierbei handelt es sich eigentlich um einen Gattungsbegriff für viele Natursteine, die jeder für sich auch eigene Eigenschaften und Anforderungen an die Pflege haben. Fragen Sie im HEM Küchenstudio unbedingt Ihren Berater nach der richtigen Pflege und Imprägnierung. Naturstein ist meist offenporig, deshalb sind ausgelaufene Flüssigkeiten auch sofort zu entfernen. Um Spannungsrisse zu vermeiden, sollten große Temperatursprünge vermieden werden.

Kunststeinarbeitsplatten

Zur Herstellung wird Gesteinsmehl mit einem Bindemittel gemischt. Das Ergebnis ist eine Arbeitsplatte, die so hart wie Naturstein ist, aber eine geschlossene, porendichte Oberfläche aufweist. Kunststeinplatten sollten Sie nur mit einem milden Spülmittel reinigen. Eine Imprägnierung ist nicht nötig.

Kunststoffbeschichtete Fronten

Die pflegeleichten Oberflächen lassen sich am besten mit einem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Flecken hilft ein Glassprühreiniger. Anschließend trocken reiben. **Auch hier gilt:** Beachten Sie die Pflegeanweisungen des Herstellers.

HEM
KÜCHEN

Beste Küchen
Beste Preise!

Lacke

Moderne Zwei-Komponenten-Lacke sind widerstandsfähig und belastbar. Hochglanzfronten bestehen aus bis zu fünf Farbschichten. Zur Pflege sollten Sie unbedingt die Herstellerangaben beachten. Meist wird aber ein mildes Spülmittel empfohlen. Glasreiniger sind eher ungeeignet. Bei matten Flächen gilt: nicht zu stark reiben, um ein Verglänzen zu vermeiden.

Massivholz

Massive Bretter werden zu Fronten oder Arbeitsplatten verleimt. Massivholz wird oft auch als Vollholz bezeichnet. Es kommt bei besonders hochwertigen und langlebigen Küchenmöbeln zum Einsatz, bedarf aber auch einer besonderen Behandlung. Denn es braucht ein gesundes Raumklima, um nicht auszutrocknen, zu quellen oder zu schwinden. Holz ist eben lebendig und individuell. Wird es regelmäßig mit einem silikonfreien Möbelöl eingerieben, werden Sie lange Freude an Ihrem hochwertigen Möbel haben.

Matte Oberflächen

Samtmatte Oberflächen verleihen Küchen eine ganz besondere Note. Allerdings brauchen sie auch eine andere Pflege. Beachten sie unbedingt die Herstellerhinweise. Waschen Sie Verunreinigungen möglichst sofort mit viel Wasser oder verdünnter Seifenlauge ab. Sind Lebensmittel und Substanzen mit hohem Farbanteil erst einmal getrocknet, können sie dauerhafte Verfärbungen hinterlassen. Reste der Reinigungslösung mit klarem, lauwarmem Wasser abwaschen und mit einem Ledertuch trocken wischen.

Microfasertücher

Vermeiden Sie den Einsatz von Microfasertüchern oder Schmutzradierern, wenn Sie eine Küche mit Hochglanzlack-, Hochglanzfolien- oder Acrylfronten besitzen. Sie enthalten häufig feine Schleifpartikel, die zum Verkratzen der Oberflächen führen.

Mineralstoff

Dabei handelt es sich um ein modernes Material, das aus Gesteinsmehl und einem hohen Anteil an Acryl besteht. Es wird für Arbeitsplatten und Spülbecken eingesetzt. Zur Reinigung setzen Sie bitte nur Spülmittel ein. Kleine Kratzer können Sie mit einem Schleifschwamm und etwas Scheuerpulver auspolieren.

Ölbehandelte und gewachste Oberflächen

Oft wird Massivholz nur mit Öl behandelt oder gewachst, um der Oberfläche einen Schutz vor Feuchtigkeit zu geben, aber dennoch die natürliche Optik zu erhalten. Trotzdem sollten Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden, sobald sie auf der Oberfläche stehen. Beachten Sie unbedingt die Pflegehinweise des Herstellers. Auf keinen Fall dürfen Sie mit „irgendeinem“ Reiniger arbeiten. Auch eine regelmäßige Nachbehandlung ist notwendig, um den Schutz zu gewährleisten.

Planung und Lieferung

Steckdosen, Fenster, Türen, Wasseranschlüsse, welche Vorlieben, wie viele Personen im Haushalt etc. Je mehr Informationen über die Bedingungen vor Ort vorliegen, desto besser die Planung. Besprechen Sie alle Details mit Ihrem Berater im HEM Küchenstudio. Damit es auch mit der Anlieferung problemlos klappt, ist es wichtig, Informationen über Treppenhaus und Zuwege zur Küche gleich mitzuliefern.

Reinigungshinweise

Maßgeblich sind immer die Herstellerangaben. Aber es gibt auch ein paar allgemeingültige Tipps: Verschmutzungen möglichst sofort entfernen. Lassen Sie niemals Flüssigkeiten länger auf der Oberfläche stehen. Das gilt besonders für aggressive Flüssigkeiten wie Obstsaften und Rotwein. Die sollten Sie am besten sofort mit einem saugfähigen Tuch abtupfen (nicht reiben!), damit sie nicht in die Oberfläche eindringen können. Für die Reinigung aller Holz-, Lack-, Folien- und Kunststoff-

oberflächen empfehlen wir milde, handelsübliche Reiniger, die stark verdünnt aufgebracht werden. **Wichtig:** Nach der Reinigung mit klarem Wasser nachspülen und dann trockenreiben.

Scharniere

Scharniere sind heute meistens wartungsfrei. Sollten sie dennoch schwergängig sein oder knarren, können Sie mit ein paar Tropfen harzfreiem Öl für Abhilfe sorgen.

Schichtstoff / Laminat

Dabei handelt es sich um ein bewährtes Material für den Einsatz im Küchenmöbelbau. Denn Schichtstoff oder Laminat ist sehr kratzfest, chemiebeständig und in hohem Maß hitzebeständig – auch wenn man keine heißen Töpfe direkt darauf abstellen sollte. Überlaufendes Wasser wischen Sie bitte sofort ab – auch auf der Unterseite –, um Quellschäden zu vermeiden.

Schimmel

Schimmel ist oft ein Zeichen für falsche Klimatisierung. Die Raumtemperatur in einer Küche darf nicht unter 18 Grad Celsius liegen, sonst kommt es zur Bildung von Kondensat und zu hoher Luftfeuchtigkeit – die Voraussetzung zur Ausbreitung von gesundheitsschädlichem Schimmelfall. **Abhilfe:** ausreichend heizen, regelmäßig lüften und eine ausreichende Luftzirkulation.

Werkzeuge

Bitte verwenden Sie nur die Beschläge und Werkzeuge, die vom Hersteller vorgeschrieben sind. Ansonsten verlieren Sie den Anspruch auf Gewährleistung und Garantie.

Gerne stehen wir Ihnen auch in unserem Küchenstudio mit Rat und Tat zur Seite.



Wir wünschen Ihnen alles
Gute & *viel Freude* mit Ihrer
neuen, schönen Küche!

HEM
KÜCHEN

*Beste Küchen
Beste Pflege!*

www.hem-kuechen.de