

Küchen- Pfleheinweise

Pfleheinweise allgemein

Die hochwertigen Oberflächen einer Weirauch Küche sind sehr pflegeleicht. Um den hohen Wert Ihrer neuen Küche über Jahre zu erhalten, sollten Sie sie trotzdem regelmäßig, aber vor allem richtig pflegen. Lesen Sie bitte diese Pfleheinweise, es lohnt sich für Sie.

Ob Sie eine Kunststoff-Küche oder eine Echtholz-Küche haben, es gibt Reinigungsmittel, die Sie in keinem Fall benutzen sollten - dazu gehören scharfe Flüssigreiniger sowie scheuernde Putzmittel. Auch Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung der Küchenoberflächen ungeeignet und schaden mehr als sie nutzen. Bitte benutzen Sie keine Dampfreiniger.

Gewährleistungsansprüche erlöschen bei Nichtbeachtung der Pflegeanleitung.

Grundsätzlich gilt: Vermeiden Sie stets feuchte Oberflächen durch die Verwendung zu nasser Tücher und durch Dampfschwaden während und nach dem Kochvorgang. Halten Sie daher stets alle Flächen trocken!

Reinigung der Schränke

Zum Reinigen der Schränke, Fachböden und der Schubkästen / Auszüge sollten Sie ein leicht feuchtes Tuch in Verbindung mit einem flüssigen Haushaltsreiniger / Glasreiniger verwenden. Nach dem Reinigen die Möbel stets mit einem weichen Tuch trocken wischen! Beim Gebrauch von nassen Tüchern kann Wasser in die Fugen eindringen und zum Aufquellen der Möbel führen.

Wir empfehlen, regelmäßig die Schränke zu öffnen und für eine intensive Belüftung des Küchenraumes zu sorgen, um durch Kochdünste und Kochrückstände entstehende Gerüche in den Möbeln zu beseitigen.

Scheuernde Mittel bzw. alle Nitro- und Kunstharzverdünnungen oder ähnliche Reiniger sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet!

Pfleheinweise Holz-Fronten, massiv oder furniert

Holz ist ein lebendiger Werkstoff mit natürlichen Abweichungen in Farbe und Struktur. Unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung führt zu Verfärbungen und ist völlig normal. **Sie sind daher kein Reklamationsgrund.** Massivholz-Fronten sind leicht zu pflegen. Die Oberflächen sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Die Reinigung sollten Sie mit einem leicht feuchten Tuch vornehmen. Dabei stets in Holz-

faserrichtung wischen, damit eventuelle Verschmutzungen aus den Poren herausgewischt werden. Damit in den Profilen, Ecken und an den Rändern keine Feuchtigkeitrückstände verbleiben, sollten Sie die Fronten anschließend trockenreiben. Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und müssen sofort entfernt werden. Vermeiden Sie auch hier den Gebrauch von zu nassen Tüchern.

Holz darf nicht extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt werden. Andernfalls kommt es zu Bewegung, d.h. es quillt oder schwindet - trotz des sorgfältig aufgetragenen Lackes. Es ist daher wichtig beim Kochen unbedingt das Dunstabzugsgerät einzuschalten und / oder für eine ausreichende Belüftung zu sorgen.

Nach dem Kochvorgang sollten feucht gewordene Möbelteile unbedingt trocken geputzt werden, um spätere Quellschäden zu vermeiden.

Kunststoff-Fronten

Die kunststoffbeschichteten Fronten lassen sich mit handelsüblichen Reinigungsmitteln pflegen. Am besten geht es mit einem weichen Tuch, handwarmem Wasser und etwas Spülmittel. **Verwenden Sie keine polierenden Reinigungsmittel oder harte Schwämme!** Hartnäckige Flecken wie Fettspritzer, Lack- oder Klebstoffe, sind mit handelsüblichem Kunststoffreiniger eventuell zu beseitigen. Vor dem ersten Gebrauch dieser Mittel empfiehlt es sich, diese an einer nicht sichtbaren Stelle zu prüfen.

Benutzen Sie keine lösemittelhaltigen Reiniger und keine Dampfreiniger. Auch Mikrofasertücher dürfen Sie nicht verwenden!

Reinigungsanleitung für Fronten mit "Natur"-Oberflächen

Fronten, deren Oberflächen in ihrer Haptik einer gewachsten Holzfront nahe kommen, besitzen einen speziellen Hochmatt-Lack. Dieser Hochmatt-Lack hat prinzipiell eine rauere Struktur als eine glatte Lackierung. Daher muss bei der Reinigung dieser Fronten folgendes beachtet werden: Verschmutzungen durch Kaffee, Tee, Senf, Rotwein (Lebensmittel mit einem großen Anteil an Farbstoffen) hinterlassen, einmal eingetrocknet, leichte Verfärbungen auf der Folie.

- Verunreinigungen möglichst schnell mit viel Wasser / verdünnter Seifenlauge auswischen! Ein Eintrocknen sollte in jedem Fall vermieden werden.
- Bestehende Verunreinigungen mit warmer, verdünnter Seifenlauge, unter Zuhilfenahme einer Handbürste reinigen. Es können auch Haushaltsreiniger für Kunststoffoberflächen verwendet werden. Reste der Reinigerlösung mit klarem Wasser auswaschen und trockenreiben!
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, Holzpflegemittel bzw. Polituren! Bei hartnäckigen Flecken helfen ebenfalls verdünnter Alkohol oder alkoholische Reiniger (Scheibenreiniger) nach einem Test an einer verdeckten Stelle. Die Einwirkdauer sollte dabei auf ein kurzes, druckarmes Wischen beschränkt sein, da Alkohol die meisten Lackierungen bei langer Einwirkdauer beschädigt.

Arbeitsplatten

Alle Arbeitsplatten sind Qualitätsprodukte namhafter deutscher Hersteller. Generell sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte selbst im harten Schichtstoff-Belag Spuren hinterlassen.

Das Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen, direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsplatte, ist zu vermeiden!

Trotz geringfügiger Gebrauchsspuren auf den Arbeitsplatten, die sich bei der Benutzung einstellen, bleibt die Qualität unserer Arbeitsplatten erhalten.

Bitte verwenden Sie stets einen Topfuntersatz!

Obwohl mit einem hochwertigen Lack geschützt, sind erfahrungsgemäß die Holzleimer empfindlicher als die Arbeitsplattenoberfläche. Sie sollten daher sorgfältiger vor Kratzern und stehendem Wasser geschützt werden.

Direkte Hitzeeinwirkung am Umleimer und auf den Fugen der Plattenverbindungen vermeiden. Wasserrückstände bitte schnellstens mit einem trockenen Tuch entfernen!

Hochglänzende und supermatte Arbeitsplattenoberflächen bestechen durch ihre außergewöhnliche Optik. Berücksichtigen Sie bitte, dass auf diese glatten Oberflächen eine verstärkte Gebrauchsspurenbildung auftreten kann.

Einbauspülen und Herdmulden

Einbauspülen, Herdmulden sowie alle nicht genannten Artikel aus rostfreiem Stahl pflegen Sie am besten mit einem Schwamm oder einem Vliestuch unter Verwendung von Spülmittel oder mit den bekannten Spezialpflegemitteln (Edelstahlreiniger, Metall-Polish).

Keine scheuernden Mittel verwenden!

Flugrost (oxydierte Eisenpartikel - z.B. Eisenspäne nach Neuinstallation von Wasserleitungen) sollte sofort mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger entfernt werden.

Bei Einbauspülen aus anderen Materialien wie Porzellan, Kunststoff, Acryl-Keramik sowie bei Edelstahlspülen milde Spül- oder Reinigungsmittel verwenden. Scheuernde Reinigungsmittel schaden nur!

Beachten Sie bitte, dass die Bildung von Gebrauchsspuren und feinen Kratzern durch harte Gegenstände möglich ist, aber nicht zu einem Qualitätsverlust dieser sehr beanspruchten Einbauspülen führt.

Bitte beachten Sie außerdem die speziellen Pflegehinweise der Hersteller!

Glaskeramik-Kochfelder

Sie sollten Ihr Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Benutzung reinigen, da selbst kleinste Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen können. Leichte Verschmutzungen

entfernen Sie mit einem feuchten Tuch unter Verwendung eines handelsüblichen Spülmittels. Danach gut nachtrocknen!

Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken sowie glänzenden Topfabrieb beseitigen Sie mit dem vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger (z.B. Cerafix, Stahlfix). Festgebrannte Verkrustungen (Zucker, Salz oder zuckerhaltige Speisereste) entfernen Sie, in noch heißem Zustand, mit dem Glasschaber.

Beachten Sie bitte auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

Geschirrspüler

Nach Ablauf des Spülprogramms sollte der Geschirrspüler **nicht sofort geöffnet werden**, da sonst - durch den heraustretenden Wasserdampf - Schäden an den darüber angebrachten Arbeitsplatten und nebenstehenden Möbeln entstehen können. Nach Programmende kondensiert der Wasserdampf an den Innenwänden und läuft ab. Nach ca. 30 Minuten können Sie das Geschirr ohne Bedenken entnehmen.

Lesen Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

Einbaugeräte

Leichtreinigungssysteme, activClean, Aktivkohlefilter, Pyrolyse, Katalyse usw., es gibt unendlich viele solcher technischen Fachbegriffe, die zu erklären hier zu weit führen würde. Daher raten wir Ihnen die Bedienung- und Pflegehinweise der Elektrogerätehersteller genauestens zu lesen und zu beachten.

Dampf und Hitze

Zum Schutz Ihrer Möbel vor Dampf, Feuchtigkeit und Hitze bieten wir Ihnen verschiedene Schutzabdeckungen, die bereits werkseitig montiert oder vom Monteur angebracht werden.

Lassen Sie Dampf und Hitze aus Elektrokleingeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasser- oder Eierkocher nicht direkt auf die Möbelteile einwirken! Dampfschwaden bewirken das Aufquellen der Möbelteile.

Beim Kochen stets die Dunstabzugsgeräte einschalten!

Vermeiden Sie das leichte Schrägstellen der Herdklappe / Geschirrspülerklappe zu Lüftungszwecken, da die ausströmenden Wärme / Feuchtigkeit zu Hitzeschäden / Quellungen an den angrenzenden Möbelteilen führen kann.

Viel Freude an Ihrer neuen Küche wünscht Ihnen

Möbel Weirauch