

So bleibt Ihre Küche schön.  
**PFLEGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG**



# SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine hano-Küche entschieden haben. Mit dem Kauf einer hano-Markenküche haben Sie eine gute Wahl getroffen. Denn hano-Küchen ist seit mehr als 40 Jahren der Garant für Qualität, Funktionalität und Design.

Damit Sie möglichst lange Freude mit Ihrer Küche haben, bieten wir Ihnen mit dieser Pflege- und Gebrauchsanleitung einen Ratgeber mit vielen nützlichen Tipps und Hinweisen.

Sie haben viel Zeit und Überlegung in die Konzeption und Auswahl Ihrer Küche investiert. Daher ist es sinnvoll, sich auch mit der Pflege und Bedienung Ihrer hochwertigen Küche vertraut zu machen.

Das Lesen dieser Broschüre benötigt vergleichsweise wenig Zeit und macht sich auf viele Jahre bezahlt.

Ihr hano-Küchen Team



## INHALTSVERZEICHNIS

### ALLGEMEINE PFLEGE- UND GEBRAUCHSHINWEISE

3

### FRONTEN

- Kunststoff-/Lackfronten
- Glasfronten
- Echtholz furnier

### ARBEITSPLETTEN

- Schichtstoff
- Granit/Naturstein
- Quarzstein
- Glas
- Massivholz

### NISCHENRÜCKWÄNDE

- Glasnischenrückwände

### SPÜLEN UND ELEKTROGERÄTE

- 4 Einbauspülen und Herdmulden 8
  - 4 Einbauherde und -backöfen 9
  - 5 Dunstabzugshauben 9
  - Glaskeramikkochfelder 9
  - Geschirrspüler 10
  - 5 Kühlschränke 10
- ### UMFELD
- 7 Wartung und Pflege von Beschlägen 10
  - 7 Fugen/Stoßkanten etc. 10
  - Schubkästen/Auszüge 11
  - Scharniere/Topfbänder 11
  - 8 Griffe 11

## KÜCHENPFLEGE IST WERTERHALT

Mit dem Kauf Ihrer neuen Einbauküche haben Sie sich für ein hochwertiges und langlebiges norddeutsches Qualitätsprodukt entschieden!

Die Küche ist ein permanent beanspruchtes Möbel und Gebrauchsspuren werden sichtbar. Daher verlangt die Küche, wie jedes andere Möbel auch, einen pfleglichen Umgang.

Um den Wert Ihrer Küche lange zu erhalten, ist es notwendig, die vorliegenden Pflegehinweise zu beachten. In erster Linie sind die Produktinformationen und die Pflegeanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten! Diese können aufgrund besonderer Materialeigenschaften von unseren nachfolgenden Tipps abweichen.

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

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z.B. Neutraseife).

- Verwenden Sie am besten ein weiches, nichtfusselndes Tuch oder ein Leder.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.

Reinigungsmittel, die Sie generell nicht verwenden sollten: Scharfe Flüssigreiner und scheuernde Putzmittel. Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung aller Oberflächen ungeeignet, egal ob Ihre Küche Kunststoff-, Holz- oder colorlackierte Fronten hat. Dies gilt insbesondere auch für Reinigungsmittel, die Stoffe wie Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung oder Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen, enthalten.

Möbelpolituren sind für die Reinigung von Küchenfronten nicht geeignet.

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und schalten Sie immer den Dunstabzug ein.



## DAMPF UND HITZE ...

...schaden Ihren Küchenmöbeln, wenn sie immer wieder damit in Kontakt kommen. Ihre Küche verfügt bereits werkseitig über verschiedene Schutzabdeckungen, die Küchenmöbel vor Dampf, Hitze und Feuchtigkeit schützen. **Dennoch sollten Sie unbedingt darauf achten, dass Dampf und Hitze aus Ofen, Geschirrspüler aber auch aus den Elektrokleingeräten wie Wasser- und Eierkocher, Kaffeemaschine und Mikrowelle nicht direkt auf die Möbelteile einwirken.** Insofern empfiehlt sich, beim Kochen das **Dunstabzugsggerät** einzuschalten und

die **Herd- oder Geschirrspülklappe nach dem Gebrauch der Geräte nicht schräg zu stellen**, da die ausströmende Wärme und Feuchtigkeit zum Aufquellen der angrenzenden Möbelteile führen kann.

Insgesamt spielt das Raumklima eine wichtige Rolle. Medizin und Wissenschaft empfehlen für Innenräume im Jahresdurchschnitt 18 - 23° Celsius und eine relative Luftfeuchtigkeit von 45 - 55%.

## KUNSTSTOFF-/LACKFRONTEN

Zur Reinigung der verschiedenen Frontoberflächen eignen sich im Normalfall ein weiches Tuch und warmes Wasser mit etwas Spülmittel. **Zur Vermeidung von Schäden dürfen lösungsmittelhaltige Reiniger, scheuernde Reinigungsmittel, Mikrofasertücher und Dampfreinigungsgeräte nicht verwendet werden.**

Bei kunststoffbeschichteten Fronten können besonders hartnäckige Flecken wie Lack- oder Klebstoffreste mit handelsüblichem Kunststoffreiniger entfernt werden. Dabei ist es sinnvoll, das Reinigungsmittel zuvor an einer nicht sichtbaren Stelle auszuprobieren.

Fronten mit Hochglanzoberflächen benötigen zur schonenden, porentiefen Pflege und Auffrischung ein Pflegemittel. Fragen Sie Ihre(n) Küchenfachberater(in) nach einer Empfehlung. Ansonsten gelten die gleichen Hinweise wie bei Kunststoff-Fronten.

Fronten mit „Samtoberfläche“ besitzen eine Speziallackierung. Daher muss bei der Reinigung dieser Fronten folgendes beachtet werden: Flecken, vor allem von stark gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten, aber auch Fettspritzer und dergleichen, müssen sofort mit viel Wasser, evtl. unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltsreinigern, abgewaschen werden. Die Flecken sollten nicht eintrocknen! Fleckenrückstände können mit einer heißen Schmierseifenlösung entfernt werden. Anschließend die Seifenreste mit lauwarmem Wasser abwaschen und mit einem Fensterleder trocken wischen. Eintrocknete oder über längere Zeit eingedrungene Substanzen sind unter Umständen nicht mehr vollständig zu entfernen!

---

Es dürfen nur Reinigungsmittel verwendet werden, die keine schleifenden, keine stark sauren und/oder keine stark bleichenden Bestandteile enthalten.



## GLASFRONTEN

Da Glas ein porenfreier Werkstoff ist, eignet er sich aus hygienischen Gründen besonders gut für die Küche.

Klarglas lässt sich mit milden Reinigungsmitteln sowie haushaltsüblichen Glasreinigern säubern. Chemikalien oder stark ätzende Mittel sollten zum Schutz der Glasoberfläche sofort mit Wasser entfernt werden. Scheuern oder Kratzen greift die Glasoberfläche ebenfalls an.

Satiniertes Glas besitzt gegenüber Klarglas eine leicht raue Oberfläche, deren Reinigung mit jedem Fensterreinigungsmittel möglich ist. Reiniger mit nachfettenden Inhaltsstoffen dürfen keinesfalls verwendet werden, da dies zu einer Fleckenbildung in der Satinierung führen kann, die sehr schwer entfernbar ist.

Gehärtetes Glas ist ein sehr robuster Werkstoff, aber dennoch nicht unzerbrechlich. Bei Überbelastung, z. B. durch Kanten- und/oder Oberflächenbeschädigungen wird das Spannungsgleichgewicht in der Scheibe zerstört, was einen spontanen Glasbruch nach sich zieht. Dieser Glasbruch kann sofort oder einige Zeit nach der Überbelastung erfolgen. Harte Stöße und Schläge auf die Glasscheibe sollten daher ausgeschlossen werden.

---

Verwenden Sie nie Dampfreiniger zur Pflege Ihrer Küche.

## ECHTHOLZFURNIER

Holz ist ein natürlicher Werkstoff. Maserung und Farbton machen aus jeder Küche ein Unikat. Abweichungen in der Struktur oder der Farbe – zum Beispiel durch unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung – sind charakteristisch für ein Naturprodukt und völlig normal. Sie sind daher kein Reklamationsgrund.

Die Oberflächen von Echtholzfronten sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Zur Reinigung genügt es daher, sie mit einem leicht feuchten Tuch in Richtung der Holzstruktur abzuwischen. So werden Schmutzpartikel aus den Poren herausgewischt.

Fettspritzer oder andere Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und sollten sofort entfernt werden.

Damit auch in den Ecken, Profilen und an den Rändern der Fronten keine Feuchtigkeit zurückbleibt, wischen Sie diese Bereiche sorgfältig trocken.

Als lebendiger Werkstoff kommt Holz in Bewegung, wenn es immer wieder extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt wird. Trotz sorgfältiger Lackbeschichtung quillt oder schwindet es. **Schalten Sie beim Kochen daher unbedingt das Dunstabzugsgerät ein oder sorgen Sie für ausreichend frische Luft.**



## ARBEITSPLETTEN

In einer Küche ist die Arbeitsplatte der meisten Beanspruchung ausgesetzt. Daher verwendet man qualitativ hochwertiges Material, das durch besondere Verfahren gehärtet und strapazierfähig gemacht wird.

Heiße Töpfe, Pfannen oder Bleche können die Arbeitsplatte beschädigen,

so dass Sie stets einen Untersetzer oder eine ähnliche Unterlagen verwenden sollten. Beim Schneiden auf der Arbeitsplatte kann es zu Beschädigungen kommen. Bitte verwenden Sie auch hier eine geeignete Schneideunterlage. Insbesondere Bereiche an geleimten Kanten und Fugen müssen sorgfältig vor direkter Hitzeeinwirkung und stehendem Wasser geschützt werden.

## SCHICHTSTOFF

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit warmen Wasser, Tuch oder weichen Schwamm und einem handelsüblichen Reinigungsmittel ohne scheuernde Bestandteile. Je nach Verschmutzungsgrad etwas einwirken lassen.

Hartnäckige Verschmutzungen (alte Flecken) lassen sich am besten mit Waschmittel oder einem aus Waschmittel und Wasser hergestellten Brei (eventuell über Nacht einwirken lassen) entfernen. Nicht in unmittelbarer Nähe von Schraubfugen anwenden!

Zum Entfernen von Öl, Wachs etc. eignen sich organische Lösungsmittel, wie z.B. Aceton, Spiritus oder Ethanol. Entstehen dabei Schattierungen oder Schlieren, so lassen diese sich durch Nachspülen mit warmen Wasser und trocknen mit Papierwischtüchern beseitigen.

**Verwenden Sie zum Reinigen der Arbeitsplatte keine Möbelpolituren oder fett- und wachshaltige Reinigungsmittel. Auch starke Säuren oder starke saure Salze sind nicht geeignet.**

# GRANIT/NATURSTEIN

Granit ist ein sehr fester Werkstoff. Er kann mit Haushaltsgeräten kaum zerkratzt werden und ist leicht zu reinigen. Aufgrund seiner Oberfläche bietet Granit keinen Nährboden für Allergienpartikel oder Mikroorganismen und erfüllt somit alle Eigenschaften einer idealen Küchenarbeitsplatte. Durch eine vorgenommene Spezialimprägnierung sind mikrofeine Poren des Materials geschlossen worden. So wird das Entstehen von Flecken durch Öl, Fette oder Wasser wesentlich vermindert. Reinigen Sie regelmäßig die Oberfläche mit einem speziellen Steinpflegemittel (empfohlen wird eine wöchentliche Reinigung). **Von der Verwendung handelsüblicher Geschirrspülmittel wird abgeraten, da diese häufig eingefärbt sind und zu Verfleckungen der Steinoberfläche führen können.**

Fette, Öle, Weine, Fruchtsäfte und säurehaltige Fruchtsäfte können bei längerer Einwirkung Flecken verursachen und sollten daher umgehend

entfernt werden. Bemerken Sie solche Verschmutzungen erst später, kann das Einwirken über Nacht eines Spezialreinigers in den meisten Fällen Abhilfe schaffen.

Trotz seiner hohen Widerstandsfähigkeit gilt auch für Granit/Naturstein: verwenden Sie bei allen Schneidarbeiten eine geeignete Unterlage. **Stellen Sie heiße Töpfe, Pfannen und Bleche nur auf dafür geeignete Untersetzer. So vermeiden Sie Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung.**

---

Wenn Arbeitsplatten auch, je nach Material, durch die unterschiedlichsten Herstellungsprozesse strapazierfähig gemacht werden:

Verwenden Sie beim Schneiden immer eine Unterlage zum Schutz der Arbeitsplatte.



# QUARZSTEIN

Quarzstein zeichnet sich durch seine Härte aus und ist darüber hinaus kratzunempfindlich, besonders hygienisch und pflegeleicht. Die Oberfläche ist nicht porös und lässt sich leicht abwischen.

Zur allgemeinen täglichen Pflege genügt warmes Wasser mit dem Zusatz von neutralen Reiniger ohne Pflegezusätze, ein sauberer Lappen und ein trockenes Tuch.

Grundsätzlich empfiehlt sich die Verwendung von Produkten mit einem pH-Wert zwischen 5 und 9, da diese die Oberflächen von Quarzsteinplatten nicht angreifen können.

Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee, Wein, von Gemüse und Obst bitte gleich wegwischen. Diese können zwar nicht eindringen, aber an der Oberfläche anhaften und zu hartnäckigen Flecken führen.

Es ist immer leichter, einen frischen Fleck zu entfernen, als sich später mit einem eingetrockneten Rest abzumühen.

Grundsätzlich sollten Sie vor dem Gebrauch von Reinigungsmitteln eine Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle durchführen.

Für die Reinigung von hartnäckigen Flecken, Kalkflecken oder organische Flecken empfiehlt es sich, auf einen Spezialreiniger zurückzugreifen. Bei der Anwendung beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Bei angetrockneten Verunreinigungen wie von Lebensmitteln, Nagellack oder eingetrockneten Farben empfiehlt es sich, diese zuerst vorsichtig mit einem Kunststoff-Spartel oder ähnlichem zu entfernen. Vermeiden Sie dabei zu hohen Druck.

## ARBEITSPLETTEN

Nach dem Reinigen empfiehlt es sich, die Oberfläche gut abzuspülen, damit keine Rückstände der verwendeten Reinigungsmittel auf der Platte verbleiben.

**Vermeiden Sie grundsätzlich den direkten Kontakt der Oberfläche mit heißen Töpfen oder anderen erhitzten Küchenutensilien. Benutzen Sie stets isolierende Ablagen für Teller und Töpfe. Wird die Oberfläche Hitze ausgesetzt, so kann es zu Verlust der Farbe oder Oberflächenbeschädigungen (z.B. Risse) kommen.**

Grundsätzlich sollten Sie folgende Hinweise beachten:

Glasreiniger mit Perleffekt und pflegende Substanzen dürfen nicht auf die Oberfläche aufgebracht werden. Lassen Sie kein Reinigungsmittel

länger als fünf Minuten einwirken. Keine hochalkalischen Produkte wie Backofenreiniger, Chlorbleichlauge und starke Lösungsmittel verwenden. Benutzen Sie keine Spülmittel, da diese Tenside enthalten, die an der Oberfläche anhaften und diese negativ beeinträchtigen können. Benutzen Sie keine Säuren und Mittel, die Dichlormethan/Methylchlorid enthalten, z.B. Farbreiniger. Vermeiden Sie, dass Schmutz und Rückstände von Öl und Fett längere Zeit auf der Oberfläche verbleiben.

**Obwohl die Oberfläche von Quarzstein äußerst widerstandsfähig ist, benutzen Sie bitte keine scharfkantigen Gegenstände direkt auf der Oberfläche. Dies führt zu Beschädigungen. Benutzen Sie immer eine geeignete Unterlage, z.B. bei Schneidarbeiten.**

---

Wenn Arbeitsplatten auch, je nach Material, durch die unterschiedlichsten Herstellungsprozesse strapazierfähig gemacht werden: Verwenden Sie beim Schneiden immer eine Unterlage zum Schutz der Arbeitsplatte.

Warme oder heiße Töpfe und Pfannen nicht direkt auf der Arbeitsplatte abstellen. Benutzen Sie unbedingt einen geeigneten Untersetzer.

## GLASARBEITSPLETTEN

Glas ist nur bedingt hitzebeständig. Verwenden Sie Topfuntersetzer, um Spannungsrisse zu vermeiden. Benutzen Sie für Schneidarbeiten eine Unterlage und schneiden Sie nie direkt auf der Arbeitsplatte.

Glasarbeitsplatten können mit handelsüblichen Glasreinigungsmitteln gereinigt werden, sofern diese keine Scheuermittel enthalten.

Normale Verschmutzungen im üblichen Nassverfahren mit viel Wasser und den entsprechenden Hilfsmitteln beseitigen. Hierbei sollte dem

Wasser ein neutrales Netzmittel (nicht mehr als 10%-Alkoholanteil) beigefügt werden. Geeignete Hilfsmittel sind u.a. Lappen, Fensterleder, weiche synthetische Schwämme und Abstreifer mit viel Wasser.

**Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel, wie z.B. Stahlwolle, Messer, Klängen oder andere abrasive Mittel (z.B. Scheuermilch). Auf keinem Fall dürfen Sie Aceton oder MEK verwenden.**

## MASSIVHOLZ

Naturholzoberflächen sollten unbedingt in regelmäßigen Abständen gereinigt und gepflegt werden, um sie dauerhaft zu erhalten. Zur optimalen Pflege empfiehlt es sich, die Oberfläche einer Massivholz-Arbeitsplatte regelmäßig (alle 2 bis 3 Monate) mit einem Spezialöl zu behandeln. Im Spülenbereich kann es erforderlich sein, die Behandlung öfters durchzuführen.

Zum Entfernen von wasserlöslichen Verschmutzungen einen gut ausgewaschenen Lappen verwenden und gut trockenreiben.

Bei wasserunlöslichen, hartnäckigen Verschmutzungen vorsichtig mit einem Schleifvlies (P180) oder feinem Schleifpapier (P300) in Faserichtung (Stabrichtung) vorgehen.

Ist die Oberfläche gereinigt, getrocknet und staubfrei, mit einem fuselfreien Lappen etwas Öl (5g/m<sup>2</sup>) großflächig einreiben und polieren.

Lassen Sie keine Feuchtstellen auf der Oberfläche, diese führen zu unerwünschtem Oberflächenglanz.

**ACHTUNG! Die Öllappen sind selbstentzündlich und sollten deshalb in einer dicht geschlossenen Blechdose aufbewahrt werden.**

Wärme abgebende Haushaltsgeräte (Kaffeemaschinen, Toaster usw.) sollten niemals direkt auf der Arbeitsplatte platziert werden, sondern sind auf eine Wärme abweisende Unterlage zu stellen. Vermeiden Sie stehende Flüssigkeiten auf der Arbeitsplatte. Verschüttete Flüssigkeit sollte sofort wieder aufgenommen werden.

---

Warme oder heiße Töpfe und Pfannen nicht direkt auf der Arbeitsplatte abstellen. Benutzen Sie unbedingt einen geeigneten Untersetzer.

## GLASNISCHENRÜCKWÄNDE

Für Nischenrückwände gelten die gleichen Pflegehinweise, entsprechend den Materialien, aus dem sie hergestellt sind.

Bitte beachten Sie, dass Glasnischenrückwände zwar in einem besonderen Herstellungsverfahren produziert werden, sie dadurch aber nicht völlig unempfindlich gegen äußere Einwirkungen sind.

Vermeiden Sie Schläge oder Stöße gegen die Rückwand. Dies kann zu Spannungen im Material und zum Glasbruch führen.

Auch wenn die Rückwände so vorbehandelt sind, dass sie im normalen Küchenbetrieb keinen Schaden nehmen sollten, ist übermäßige Hitze- und/oder Dampfeinwirkung (z. B. durch einen direkt vor die Rückwand gestellten heißen Kochtopf) zu vermeiden. Dies kann sonst auch zu Spannungen im Material führen und zum Bruch der Glasnischenrückwand.



## SPÜLEN UND ELEKTROGERÄTE

### EINBAUSPÜLEN UND HERDMULDEN

Aluminium und Edelstahl sorgen für Glanzpunkte in der Küche. Um diesen Glanz zu erhalten, pflegen Sie Einbauspülen, Herdmulden und sämtliche Geräte aus Aluminium oder Edelstahl am besten mit einem Schwamm oder Vliestuch. Zur Reinigung eignen sich dabei milde Spül- oder Reinigungsmittel und die bekannten Spezialpflegemittel für Edelstahl- bzw. Aluminiumoberflächen.

Flugrost – z. B. Eisenspäne nach Neuinstallation von Wasserleitungen – wird eher selten in Ihrer Küche auftauchen. Dennoch sollten Sie in einem solchen Fall sofort die oxydierten Eisenpartikel mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger entfernen oder Sie verwenden eine 10%ige Zitronensäurelösung.

Für Einbauspülen aus Mineralwerkstoff oder Keramik gelten die folgenden Hinweise: Leichte Verschmutzungen sind mit einem feuchten Tuch oder spülmittelversetztem Wasser zu entfernen.

Bei stärkeren Verschmutzungen reicht zum Beispiel ein biologisch abbaubarer Essigreiniger. Extremer, verkrusteter Schmutz oder Metallabrieb kann mit einem Pulverreiniger entfernt werden.

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: nur bei Kunststoffspülen verwenden, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.**

Keramikspülen sind nur bedingt wärme- und hitzebeständig. Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen zum Abkühlen auf oder in die Spülbecken.



### EINBAUHERDE UND -BACKÖFEN

Für alle elektrischen Geräte und deren Teile sind die Gebrauchsanweisungen der Hersteller zu beachten. Hier sind auch Ihre Garantieansprüche festgehalten. Bitte überprüfen Sie, ob Sie alle Anleitungen bei Lieferung/Montage der Küche erhalten haben.

Moderne Einbauöfen verfügen heutzutage über Leichtreinigungssysteme wie z.B. activClean. Auch Pyrolyse oder Katalyse sind technische Fachbegriffe in diesem Zusammenhang. Da es viele verschiedene Systeme gibt, ist es sinnvoll die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise der Elektrogerätehersteller genau zu lesen und zu beachten. Für nicht selbstreinigende Backöfen verwenden Sie zur Innenraumreinigung ein handelsübliches Spülmittel, am besten, wenn der Innenraum noch warm ist.

Für hartnäckige Verschmutzungen benutzen Sie bitte einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger.

Überprüfen Sie bitte, ob Ihnen alle **Gebrauchs- und Bedienungsanleitungen** vorliegen.

### DUNSTABZUGSHAUBEN

Schalten Sie das Gerät grundsätzlich vor Kochbeginn an und lassen Sie es **nach Beendigung mindestens 5 Minuten lang nachlaufen, um Kondenswasser im Dunstabzuggerät zu vermeiden.**

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter, sofern er aus Metall ist, regelmäßig (wir empfehlen eine wöchentliche Reinigung) mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden.

Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 – 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden. Bitte beachten Sie hierzu auch die Herstellerangaben!

Verstopfte Fettfilter sind wirkungslos und können zu Feuchtigkeits- und Quellschäden an den umgebenden Möbeln führen.

**Beim Kochen entstehende Kondenswassertropfen an den Schränken links und rechts vom Dunstabzug sind nach dem Kochen sofort abzuwischen.**



### GLASKERAMIKKOCHFELDER

Kochen ohne Spritzer – unmöglich! Gerade beim Glaskeramikkochfeld ist es wichtig, es nach jeder Benutzung auch zu reinigen. Denn selbst kleinste Tröpfchen und Schmutzreste brennen beim nächsten Einschalten fest.

Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem feuchten Tuch und mildem, handelsüblichem Spülmittel entfernen.

Bei hartnäckigeren Flecken, die durch Wasser, Kalk oder Topfabrieb verursacht werden, eignen sich die vom Hersteller empfohlenen Spe-

zialreiniger, wie z.B. Cerafix, besonders gut. Festgebrannte Verkrustungen wie Zucker, Salz oder zuckerhaltige Speisereste entfernen Sie am besten in noch heißem Zustand mit einem Glasschaber. Eingebrennte Speisereste nach dem Abkühlen erst einweichen und dann mit einem Glasschaber vorsichtig entfernen.

Beachten Sie bitte auch die Bedienungsanleitung des Herstellers!

**Vermeiden Sie das Einbrennen von Verschmutzungen.**

## GESCHIRRSPÜLER

Feuchtigkeit, die sich auf Oberflächen ablagert, ist schädlich für Küchenmöbel. Lassen Sie daher den Geschirrspüler nach Programmende mindestens noch eine halbe Stunde geschlossen. So kann der entstandene Wasserdampf nicht austreten, sondern an den Innenwänden der Maschine ablaufen, bevor Sie das Geschirr wieder entnehmen. Öffnen Sie den Geschirrspüler anschließend **komplett und vermeiden Sie Spaltöffnungen**, damit Wasserschäden nicht auftreten können.

TIP: Um entstehende schlechte Gerüche zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Geschirrspüler 1x im Monat auf voller Gradzahl zu benutzen.

## KÜHLSCHRÄNKE

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch. Einmal im Monat sollten Sie den Tauwasserablaufkanal reinigen. Dies geht am besten mit einem flexiblen Pfeifenreiniger.

Öffnen Sie den Geschirrspüler nicht sofort nach Beendigung des Waschprogramms.

Lassen Sie das Gerät noch 30 Minuten geschlossen, damit der entstandene Wasserdampf im Gerät ablaufen kann.



## UMFELD

### WARTUNG UND PFLEGE VON BESCHLÄGEN

Grundsätzlich bedürfen die verwendeten Beschläge keine bzw. kaum Wartung oder Pflege! Für den Erhalt einer langen Lebensdauer bzw. Funktion sollten jedoch einige (nachfolgend beschriebene) Richtlinien unbedingt beachtet werden!

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Aceton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen,

die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen entstehen lassen. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz), sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden!

### FUGEN/STOSSKANTEN ETC.

An den Verbindungen der Arbeitsplatten, an Stoßkanten, Kochfeld- oder Spülenausschnitten und der Wandabschlußkante darf es nicht zu Staunässe kommen.

**Stellen Sie bitte unterhalb von Hängeschränken keine Küchengeräte auf, die Wasserdampf erzeugen. Dazu zählen z. B. Wasserkocher, Kaf-**

**feemaschinen, Eierkocher etc. Die Kanten der Möbel könnten durch den Dampf beschädigt werden.**

Elastische Fugen sind nicht wartungsfrei und müssen je nach Nutzungsintensität und generell nach einigen Jahren erneuert werden.

## SCHUBKÄSTEN/AUSZÜGE

Sind heute in der Regel wartungsfrei. Der Ladenkörper besteht aus pulverbeschichtetem Stahlblech und sollte lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden!

Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz), sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

Vermeiden Sie, dass Verschmutzungen in die Führungen der Auszüge (dies gilt insbesondere für Apothekeauszüge) gelangen. Das kann zu Funktionsstörungen oder Defekten an den Auszügen führen.

Achten Sie auf die maximale Belastbarkeit. Bei eigengefertigten hano-Einbauküchen beträgt diese 40 kg. Bei Küchen anderer Anbieter ist die Belastbarkeit in der Regel geringer.

## SCHARNIERE/TOPFBÄNDER

Regelmäßiges Nachstellen der Scharniere schützt vor einseitiger Belastung und somit frühzeitigem Verschleiß und erhält die optimale Optik der Frontfugen. Ölen oder Schmieren ist üblicherweise nicht erforderlich!

Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Abnützungserscheinungen erkennbar sein, kann mit Siliconfett

## GRIFFE

Griffe werden naturgemäß sehr stark beansprucht. Abnutzung lässt sich nicht vermeiden. Am besten pflegen Sie die Griffe wie Kunststofffronten.

---

## SERVICENUMMERN

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

## NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

***hano***  
einbauküchen

---

**hano-Küchen GmbH & Co. KG**

---

Söllerstraße 9-11  
21481 Lauenburg

---

Fon (04153) 55 99 0  
Fax (04153) 55 99 55

---

[info@hano-kuechen.de](mailto:info@hano-kuechen.de)  
[www.hano-kuechen.de](http://www.hano-kuechen.de)

---

