Pflege- und Gebrauchsanleitung

Für den Endverwender

LEICHT®

Inhaltsverzeichnis
Allgemeine Produktinformation

Reinigung und Pflege	**Seite**
Echtholz-Oberflächen	3
Farbig lackierte Oberflächen	3
Acryloberflächen	4
Kunststoff-Oberflächen mit Melaminharz- oder Folienbeschichtung	4
Kunststoffteile	4
Edelstahl-Oberflächen	5
Aluminium, eloxierte und verchromte Metallteile	5
Pulverbeschichtete und lackierte Metallteile	5
Schrankinnenreinigung	5
Filzeinlagen	5
Arbeitsplatten:	
Arbeitsplatten mit Schichtstoff-Oberflächen	6
Arbeitsplatten in Granit / Granit sandgestrahlt	6
Arbeitsplatten in Massivholz	7
Arbeitsplatten in Quarzwerkstoff	7
Arbeitsplatten in Glas	8
Arbeitsplatten in Keramik	8
Arbeitsplatten in Mineralwerkstoff	9
Spülen:	
Spülen aus Fragranit	9
Spülen aus Keramik	10
Spülen aus Edelstahl	10
Kochfelder:	
Glaskeramik/CERAN-Kochfelder	11
Elektogeräte:	
Schutz vor Hitze, Dampf und Wasser bei Elektrogeräten:	11
Kleingeräte	11
Geschirrspüler	11
Dunstabzüge	11
Weitere Pflege- und Gebrauchshinweise	11
Technische Informationen	
Schubkasten und Auszüge mit Stahlzargen	12-14
Dämpfer- und Scharnierverstellung der Grass-Scharniere	15
Scharnierverstellung Türen und Klappen mit BLUM-Scharnieren	16
Auszug-Hochschränke	17
Brotschränke ASA- TSB... E	18
Frontverstellung Klappen-Oberschränke	19
Frontverstellung Schwingklappenschränke	20
Frontverstellung Faltklappenschränke	21
Lichtboden LBE	22
Energiesparlampen	23

Für den Endverwender!

Ausgabe: Januar 2013

Produktinformation zur Sicherheit und Umweltfragen
Allgemein

Qualität und Sicherheit
Alle LEICHT-Küchen tragen das **RAL-Gütezeichen "M"** (RAL Deutsche Möbel e.V.) sowie das **"GS-Zeichen"** für geprüfte Sicherheit.

Durch ein umfassendes Qualitätssicherungssystem und der permanenten Produktprüfungen im hauseigenen Labor sowie der zusätzlichen Produktüberwachung durch das neutrale Prüfinstitut TÜV Rheinland LGA Products GmbH wird sichergestellt, dass nur hochwertige, umweltgerechte Materialien zum Einsatz kommen und die LEICHT-Küchen alle sicherheitstechnischen Anforderungen erfüllen.

Alle LEICHT-Küchen entsprechen den Richtlinien der Sicherheitsnorm DIN EN 14749 sowie den Bedingungen der EN 1116 und DIN 18022 und erfüllen bzw. übertreffen die Anforderungen der DIN 68930 für Küchenmöbel.

Mit dem RAL-Gütezeichen "M" sind alle LEICHT-Küchen **zusätzlich geprüft für "gesundes Wohnen"** und garantieren, dass die strengen, vom bundesdeutschen Gesetzgeber vorgeschriebenen Grenzwerte alle eingehalten bzw. unterboten werden.

Formaldehyd
Alle Materialien sind hinsichtlich der Formaldehydabgabe geprüft und erfüllen die Bedingungen der Emmissionsklasse E1 mit max. 0,1 ppm (parts per million).

Oberflächenlackierungen
Die Oberflächenlackierung erfolgt mit hochwertigen Reaktionslacken auf Acrylat-PU-Basis.
Die Lackoberfläche ist beständig gegen Feuchtigkeit und erfüllt die Anforderungen der Küchenmöbel-Norm DIN 68930 sowie der DIN EN 71 Teil 3 (Sicherheit von Spielzeugen: Migration bestimmter Elemente).
Die eingesetzten Lacksysteme sind physiologisch unbedenklich. Es werden überwiegend umweltfreundliche Lacksysteme auf Wasserbasis verarbeitet.

PCP und Lindan
Die verwendeten Holzwerkstoffe enhalten kein Pentachlorphenol (PCP) und Hexachlorcyclohexan (Lindan).

Azofarbstoffe sind in den verwendeten Farben und Beizen nicht enthalten.

Aus sicherheitstechnischen Gründen darf die Montage aller Möbelteile nur von geschulten Fachkräften – entsprechend der Montageanleitung – ausgeführt werden. Die speziell beigelegten Montagehinweise sind ebenfalls zu beachten. Die Wandbeschaffenheit, an der Küchenteile befestigt werden, ist vor Ort zu prüfen.

Küchenmöbel und Einbauteile dürfen nicht zweckentfremdet benutzt werden (z.B. Schubkasten oder Auszüge als Leitern; Türen, Fachböden, Arbeitsplatten und Tischplatten nicht als Schneide- oder sonstige Bretter, Kochmulden nicht für Heizzwecke, Backröhren nicht für zweckentfremdete Trocknungen usw.).

Bei technischen Geräten - wie z. B. Kühlschränke, Herde, Geschirrspülmaschinen, Dunstabzugshauben usw. - sind die der Lieferung beiliegenden Gebrauchsanleitungen der Hersteller dieser Geräte sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Ebenso ist darauf zu achten, dass Elektro- und Sanitäranschlüsse nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden dürfen.

Küchenklima
Küchenmöbel bestehen größtenteils aus Holzwerkstoffen, die über die Luftfeuchtigkeit Wasser aufnehmen oder wieder abgeben können. Dieses Verhalten bezeichnet man als Quellen und Schwinden. Man sagt, das Holz „arbeitet". Die Oberflächenbehandlung kann diese Erscheinung verlangsamen, aber nicht vollständig verhindern. Sorgen Sie deshalb in Ihrer Küche für eine Luftfeuchtigkeit von 40% bis 65%.
Kurzfristige Überschreitungen von 2 bis 3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Das Küchenklima hat somit Einfluss auf die Funktionssicherheit und Lebensdauer Ihrer Küche.

Reinigung und Pflege

Achtung: Keine Dampfreinigungsgeräte verwenden!

- **Echtholz-Oberflächen**
  (Massivholz und furnierte Oberflächen)

  Holz ist ein Naturprodukt. Es lebt, oder wie der Fachmann sagt, es arbeitet. Durch unterschiedliche Luftfeuchtigkeit dehnt es sich aus oder zieht sich zusammen. Wodurch leichte Versätze an Massivholz-Rahmenverbindungen auftreten können. Als gewachsener Werkstoff weist Holz Unterschiede in Farbe und Struktur auf, die durch Beizen nicht auszugleichen sind. Selbst unterschiedliche Beleuchtungen können bei dem selben Holz eine scheinbare Veränderung im Aussehen bewirken. Diese Unterschiede sind also naturbedingt und berechtigen deshalb nicht zu Beanstandungen.
  Diese Echtheitsmerkmale geben jeder LEICHT-Holzküche ihren eigenen Charakter und betonen die natürliche Schönheit des Naturstoffes.
  Alle Echtholz-Oberflächen sind mit hochwertigen, überwiegend UV-gehärtenden Lacksystemen auf Acrylat-PU-Basis lackiert und dadurch pflegefreundlich und weitgehend unempfindlich gegenüber im Haushalt vorkommenden Flüssigkeiten.
  Eine absolute Lichtechtheit über Jahre kann bei Holzoberflächen nicht erreicht werden. Durch Lichteinwirkungen und andere Umwelteinflüsse können im Laufe der Zeit Farbabweichungen auftreten und berechtigen **nicht** zur Reklamation. Eine natürliche Patina erhöht den Wert des Naturproduktes Echtholz.

  Alle Oberflächen können mit einem trockenen Staubtuch abgewischt werden. Zur Reinigung von festsitzenden Verschmutzungen auf den Echtholz-Oberflächen eignet sich ein feuchtes Fensterleder oder ein feinporiges, feuchtes Schwammtuch (nicht nass). In das Wasser kann auch ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel beigegeben werden.
  Es ist darauf zu achten, dass stets in Holzfaserrichtung gewischt wird, damit eventuelle Verschmutzungen aus den Poren herausgewischt werden. **Ein sorgfältiges Nachtrocknen mit einem weichen Lappen ist in jedem Fall unumgänglich.** In hartnäckigen Fällen, z.B. zum Entfernen gealterter Fettrückstände, Schuhcreme oder Filzschreiber und dgl. eignet sich Spiritus oder Waschbenzin. Zur Reinigung und zum Schutze der Echtholz-Oberflächen empfehlen wir speziell "Quick and Clean - Möbel-Kur" (200 ml), den Sie bei LEICHT, sowie im Fachhandel erhalten oder bei Ihrem Küchenspezialisten anfordern können.
  Vorsicht bei Verwendung von Möbelpolitur anderer Fabrikate. Hier können Veränderungen in der Lackoberfläche entstehen. Ungeeignet sind auch salmiakhaltige Reiniger, Aceton sowie Nitro- und Kunstharz-Verdünnungen oder -Reiniger.

- **Farbig lackierte Oberflächen**
  (Fronten, Korpusteile, Zubehörteile)

  Lackierte Fronten werden in mehreren Arbeitsgängen mit Spezial-Lacken behandelt, die nach dem neuesten Stand der Technik für stark beanspruchte Oberflächen entwickelt wurden. Durch Licht- und Wärmeeinflüsse bedingt, unterliegen sie einem natürlichen Alterungsprozeß, der zu einem ganz allmählichen Nachdunkeln führt. Auch äußere Einflüsse, wie Rauch, Schmutz und Dampf, können zu Verfärbungen der Oberfläche führen. Deshalb empfehlen wir bei Lackfronten eine regelmäßige Reinigung und Pflege.

  Für farbig lackierte Oberflächen sind keine speziellen Reinigungsmittel erforderlich. Hierzu sind handelsübliche weiche, **nicht scheuernde**, Reinigungsmittel (z.B. milde Spülmittel) in Wasser verdünnt gut geeignet. **Ein sofortiges Nachtrocknen mit einem weichen Tuch ist besonders wichtig.**
  Bei hartnäckigen Verschmutzungen, z.B. Fettrückständen, Putzstreifen, etc. ist in folgender Weise vorzugehen:

1) Oberfläche mit einem feuchten, weichen Tuch, unter Verwendung von Spülmittelzusatz in kreisförmiger Bewegung reinigen.

2) Mit einem zweiten, feuchten Tuch (ohne Spülmittel) Fläche nachwischen.

3) Oberfläche sofort nachtrocknen.

Zur Reinigung ist das vom Hersteller geprüfte und freigegebene Reinigungstuch zu verwenden (Id-Nr. 66925). Andere im Handel erhältlichen Mikrofasertücher dürfen nicht verwendet werden, da diese die Oberfläche zu stark angreifen können.

Achtung: Keine aggressiven oder scheuernden Mittel verwenden.
Nitro- oder Kunstharzverdünnungen oder ähnliche Reiniger können Schäden an der Oberfläche verursachen.

• Acryloberflächen
(Fronten)

Diese Acyloberflächen können mit einer leichten Seifenlösung problemlos gereinigt werden.
Keine Scheuermittel, alkoholhaltigen Reinigungsmittel, Glasreiniger usw. verwenden!
Um die Widerstandsfähigkeit gegen Wisch- und Kratzspuren zu verbessern, sollte man die Oberfläche mit dem ULTRA GLOSS Superpolish+DGS behandeln (250 ml, Ident-Nr. 24945). Nur mit dem beiliegenden Mikrofasertuch reinigen.
Handelsübliche Mikrofasertücher können die Oberfläche angreifen.

• Kunststoff-Oberflächen mit Melaminharzbeschichtung oder Folienbeschichtung
(Fronten und Korpusteile)

Diese Kunststoff-Oberflächen können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Kunststoffmöbel oder Spülmittel problemlos gereinigt werden. Die mit Wasser verdünnten Reinigungsmittel sollten mit einem weichen Tuch feucht aufgetragen werden.
Es können auch handelsübliche Glasreiniger verwendet werden.
Matte oder supermatte Oberflächen sind durch die besondere Oberflächenstruktur schmutzanfälliger als glatte Flächen.
Verschmutzungen müssen kurzfristig entfernt werden, damit sich diese durch das Antrocknen nicht zu fest mit der rauen Oberfläche verbinden und dann nur noch schwer oder gar nicht entfernt werden können.
Zur Reinigung von supermatten Folienoberflächen eignet sich besonders gut FROSCH Spiritus-Glasreiniger oder POLIBOY Kunststoff-Reiniger.
Grundsätzlich ist ein unmittelbares Nachwischen mit trockenem Tuch zu empfehlen, um Putzstreifen zu vermeiden.

Achtung: Keine aggressiven oder scheuernden Mittel, sowie lösungsmittelhaltige Reiniger verwenden!

• Kunststoffteile
(Polystyrol, PVC, Makrolon, Acryl usw.)

Besteckeinsätze, Kunststoffeinlegeschalen, Schütten, Kunststoffprofile etc. können mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. DOR) oder einem Spülmittel mittels eines feuchten Tuches gereinigt werden. Ein sofortiges Nachtrocknen ist empfehlenswert.

Aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel sind grundsätzlich abzulehnen.

Achtung: Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen oder ähnliche Reiniger verursachen Schäden an den Kunststoffteilen.

• Edelstahl-Oberflächen

Allgemein: mittels Schwamm- oder Vliestuch unter Verwendung von Spülmittel reinigen. Starke, festsitzende Fettverschmutzungen, Ablagerungen, Fleckenbildungen oder so genannter Flugrost können mit handelsüblichen Metallpolish-Reinigern entfernt werden. Mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
Keine chlor-, jod- oder bromhaltigen Reinigungsmittel verwenden, da diese Substanzen die passive Schutzschicht zerstören können.
Für die Pflege und Reinigung von Flächen wie **Fronten, Korpusteile, Griffe, Drahtwaren, Dunstabzugshauben und Segmentrückwände** empfehlen wir das ölhaltige LEICHT-Edelstahl-Reinigungs- und Pflegemittel PFME (50 ml, Ident-Nr. 05317). **Nicht für Edelstahl-Spülen und Arbeitsplatten geeignet.**
Es entfernt u. a. Wasserflecken, Verschmutzungen, sowie Fingerabdrücke. Mittels weichem Lappen dünn und in Strukturrichtung auftragen. Ein Nachwischen ist nicht erforderlich.

Edelstahl-Spülen und Arbeitsplatten sowie alle **anderen** Edelstahl-Oberflächen der nicht genannten Artikel: Reinigung wie oben genannt, jedoch ohne das ölhaltige PFME-Pflegemittel.
Um Verkratzungen zu vermeiden, sollten Sie ein Schneidbrett benutzen.
Für heiße Töpfe grundsätzlich einen Topfuntersatz verwenden!

• Aluminium, eloxierte und verchromte Metallteile
(Griffleisten, Griffe, Drahtkörbe, u.ä.)

Zur täglichen Reinigung und Pflege empfehlen wir warmes Wasser mit Zugabe von Spülmittel. Gröbere Verschmutzungen können mit einem Lappen und unverdünntem Spülmittel abgewischt werden.
Stark saure und alkalische Reiniger dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche angreifen.

Zum Schmutz entfernen dürfen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Schmirgelpapier, etc. eingesetzt werden.

• Pulverbeschichtete und lackierte Metallteile
(Schubkasten- und Auszugsteile, Auszugsrahmen, Griffe, Beschläge etc.)

Zur Reinigung und Pflege nur im Haushalt übliche Spülmittel einsetzen.
Keine aggressiven, lösungsmittelhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel, sowie keine Chrom-Putzmittel verwenden!

• Schrankinnenreinigung

Die Innenreinigung der Schränke, Fachböden, Schubkästen und aller Einbauteile geschieht ebenfalls mit wasserfeuchtem Tuch oder Lederlappen, evtl. mit etwas Zusatz von Spiritus. Auch flüssige Haushaltsreiniger (Glasreiniger) können verwendet werden. Nach dem Reinigen sollte stets mit einem flauschigen Tuch trocken gewischt werden.

• Pflegeanleitung für Filzeinlagen

Der Filz darf nicht gewaschen und gereinigt werden, da er nicht waschbeständig ist.
Die meisten Flecken lassen sich problemlos entfernen.
Flecken mit lauwarmem Wasser ohne Waschmittel entfernen. Die Stelle mit einem sauberen, feuchten Lappen gründlich abtupfen.
Hartnäckigen Verschmutzungen können mit Schmierseife oder mit Fleckentferner behandelt werden. Der Fleckentferner sollte nicht direkt auf den Filz sondern auf ein sauberes Tuch auftragen werden. Anschließend mit klarem Wasser nachtupfen.

Arbeitsplatten:

• Arbeitsplatten mit Schichtstoff-Oberflächen

Arbeitsplatten mit Schichtstoff-Oberflächen – kurz HPL – sind sehr harte Kunststoff-Oberflächen, die im Möbelbau verwendet werden. Einige Regeln sollten Sie trotzdem beachten, um keine Enttäuschung zu erleben.
Die Arbeitsplattenfläche ist feuchtigkeitsunempfindlich. Bei sachgemäßer Montage sind Ausschnitte, Eckverbindungen kurzzeitig feuchtigkeitsunempfindlich. **Wasserablagerungen an Ausschnitten, vorderen Plattenunterkanten und Arbeitsplatten-Eckverbindungen sind kurzfristig zu entfernen.**

Arbeitsplatten mit strukturierter Oberfläche sind **kurzfristig bis 180°C wärmebeständig,** dagegen sind Platten mit hochglänzender glatter Oberfläche **kurzfristig nur bis 120°C wärmebeständig**. Heiße Öltöpfe oder leergekochte Pfannen werden heißer und führen zu Schäden. **Deshalb grundsätzlich Topfuntersatz verwenden.**

Schneiden sollten Sie nicht auf der Arbeitsplatte, sondern auf einem Schneidbrett. Ein Abstellen, bzw. Hinwegziehen von größeren Gegenständen mit rauer Abstellfläche (z.B. Keramikschüsseln und Töpfe) sollte vermieden und auf eine Unterlage gestellt werden. Trotz hoher Kratzfestigkeit lassen sich Kratzer sonst nicht vermeiden.
Gebrauchsspuren (Kratzer, u.a.) lassen sich auch bei aller Vorsicht nicht vollkommen vermeiden und berechtigen **nicht** zur Reklamation.
Holzkanten an Arbeitsplatten sind naturgemäß weniger hart und sollten vor Zerkratzen und stehendem Wasser geschützt werden. Wasserrückstände an Flächen und Unterkante sind regelmäßig zu entfernen. Bei Beschädigungen müssen diese schnellstens nachlackiert werden, da es sonst zu Schäden am Holz kommt.

Möbelpolituren und wachshaltige Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden. Es bilden sich sonst unhygienische Schmutzschichten.

Reinigen Sie regelmäßig mit schonenden Mitteln – **keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.** Wichtig ist das Nachspülen mit warmem oder heißem Wasser und das Nachtrocknen um Schlieren zu vermeiden.

Hartnäckige Verschmutzungen an Schichtstoffoberflächen mit “Feinpore” können mit einer Handbürste und handelsüblichen Spülmitteln gereinigt werden. Ein Nachwaschen mit klarem Wasser und ein Nachtrocknen sind erforderlich.

• Arbeitsplatten in Granit / Granit sandgestrahlt
(Arbeitsplatten, Rückwände)

Das Naturprodukt Granit ist ein Steinkonglomerat in verschiedenen Farben, von unterschiedlicher Struktur und Körnung.
Deshalb können an den Plattenstößen Farb- und Strukturunterschiede vorhanden sein, sowie auf der Plattenoberfläche matte Flecken, Vertiefungen und feine Fugen auftreten, die nicht auspoliert werden können.
Die Materialoberfläche der Platten hat von Natur aus feinste Fugen und wird daher zur Verbesserung der Feuchtigkeits- und Fleckenbeständigkeit mit einer Imprägnierung behandelt, welche die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert.

Fett, Öl und andere haushaltsübliche Flüssigkeiten sollten Sie sofort entfernen, damit diese nicht aufgesaugt werden und bleibende Flecken hinterlassen.

Die Oberflächenimprägnierung ist dauerhaft. In den seltensten Fällen ist es notwendig nach einigen Monaten diese Behandlung zu wiederholen. Ein geeignetes Pflegemittel kann über Ihren Handelspartner angefordert werden.
Heiße Töpfe grundsätzlich auf einem Topfuntersatz abstellen, um Rissbildungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Kratzern sollte beim Schneiden und Abstellen von großem Keramik- und Steingutgeschirr immer eine Unterlage verwendet werden.

Alle oben genannten Eigenschaften und Merkmale sind naturbedingt, also keine Mängel!
Zur täglichen Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel am besten. Anschließend die Flächen trocken abwischen.
Granitpflegemittel:
Zur Reinigung und zum Schutz von Granitarbeitsflächen empfehlen wir speziell das Pflegemittel Imperstone (250 ml), welches Sie bei LEICHT erhalten können.

Arbeitsplatten in Granit sandgestrahlt:
Durch die sandgestrahlte raue Oberfläche lassen sich trotz der Imprägnierung Flecken durch Öl, Fett, Fruchtsäuren oder andere Flüssigkeiten nicht mehr entfernen. Deshalb sind Verschmutzungen kurzfristig mit feuchtem Tuch zu entfernen, wobei eine Fleckenbildung je nach Mittel nicht immer zu vermeiden ist.

• Arbeitsplatten in Massivholz

Massivholz-Arbeitsflächen werden werkseitig mehrfach mit einem Spezialöl behandelt. Dieses Öl dringt tief in das Holz ein und bildet somit auch einen Oberflächenschutz. Außerdem ist es biologisch und physiologisch unbedenklich.
Reinigung von leichten Verschmutzungen mit Wasser und einem weichen Küchenschwamm.
Entfernung von normalen Verschmutzungen durch Verwendung von Wasser unter Zusatz von Spülmitteln.
Behandlung von hartnäckigen Flecken mit Schleifschwamm (P 180) oder Schleifpapier (P 240) und erfordert ein Nachölen mit u. g. Pflegemittel.

Feuchtigkeit (stehendes Wasser, feuchter Schwamm) auf der Fläche und insbesondere den Stoßfugen ist unverzüglich zu entfernen.

Trotz der geölten Oberfläche können farbintensive Gemüse, Gewürze, Fruchtsäfte, rohes Fleisch, etc. Flecken verursachen. Ein sofortiges Abwischen ist daher von Vorteil.

Alle Flächen sind leicht zu reinigen.
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
Zur Reinigung und zum Schutz der Oberfläche sollte diese von Zeit zu Zeit behandelt werden. Hierzu empfehlen wir unser Pflegeset **PF APM** (HABIOL), Ident-Nr. 24944, bestehend aus: Pflegeöl 0,25/P3, Schleifschwamm und 2 Pflegetüchern. Erhältlich bei LEICHT, Ihrem Küchenfachhändler oder direkt bei der Firma Armbruster in 73230 Kirchheim/ Teck, Hans-Böckler-Str. 29 (www.habiol.de).
Sollte die Arbeitsfläche nach längerem Gebrauch unansehnlich werden, so kann diese laut Anleitung im Pflegeset nachbehandelt werden. Bei Verwendung anderer Pflegeöle sind die Hinweise des Herstellers zu beachten.

Zur Vermeidung von Oberflächenbeschädigungen ist beim Schneiden ein Schneidebrett und beim Abstellen von heißen Töpfen ein Untersetzer zu verwenden.

• Arbeitsplatten in Quarzwerkstoff

Arbeitsplatten in Quarzwerkstoff sind langlebig, hygienisch und pflegeleicht. Das Material ist deshalb so leicht zu reinigen, weil die Kombination aus natürlichen Quarzkristallen und Polymeren für eine besonders glatte, porenfreie und weitestgehend schmutzabweisende Oberfläche sorgt.

Wein, Essig, Tee, Kaffee, Zitronensaft, Obst- und Gemüsesäfte und noch vieles mehr können Sie innerhalb eines Tages mühelos entfernen. Längere Einwirkungszeiten sind zu vermeiden, damit eine leichte Reinigung möglich ist und Fleckenbildung verhindert wird. Am einfachsten ist es, wenn Sie den frischen Fleck mit einem feuchten Tuch wegwischen.

Eingetrocknete Verschmutzungen sind hartnäckiger. Hier hilft meist schon ein Spritzer Essig im Wischwasser oder handelsüblicher-Essigreiniger. Anschließend spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und reiben die Oberfläche trocken.

Haushaltsübliche Chemikalien stellen in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmitteln, Färbemitteln, aggressiven Lösungsmitteln, Beizen o.ä. sollten trotzdem vermieden werden.

Zur Vermeidung von Oberflächenbeschädigungen ist beim Schneiden ein Schneidebrett und beim Abstellen von heißen Töpfen ein Untersetzer zu verwenden.
Matte Oberflächen sind rauer als polierte Flächen und erfordern deshalb mehr Reinigungsaufwand. Verunreinigungen sollten kurzfristig entfernt werden, damit diese nicht eintrocknen. Hartnäckige Flecken können mit »Scotch-Brite«-Schwamm ohne Metalleinschlüsse unter Verwendung von Spülmittel und leichtem Druck sowie kreisförmigen Bewegungen entfernt werden. Dabei darf nicht zu stark punktuell gedrückt werden, um Glanzflecken zu vermeiden. Bei Fett- oder Ölflecken »Frosch Universalreiniger« in konzentrierter Form verwenden. Anschließend die Fläche mit klarem Wasser gründlich reinigen und trocken wischen. Verwenden Sie keine metallhaltigen Kratzschwämme oder ähnliches.

• Arbeitsplatten in Glas

Die Glas-Arbeitsplatten sind in Sicherheitsglas-Ausführung.
Die Reinigung kann mit allen handelsüblichen Glasreinigern und Spülmitteln erfolgen, oder auch klares Wasser mit einem Zusatz von Spiritus. Bitte verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
Kratzende Werkzeuge, Rasierklingen, Schaber und Scheuermittel sind zu vermeiden.
Zur Vermeidung von Kratzern sollte beim Schneiden und Abstellen von großem Keramik- und Steingutgeschirr immer eine Unterlage verwendet werden.
Glas-Arbeitsplatten sind **kurzfristig bis 180°C wärmebeständig**. Heiße Öltöpfe oder leergekochte Pfannen werden heißer und führen zu Schäden. **Deshalb grundsätzlich Topfuntersatz verwenden.**

• Arbeitsplatten in Keramik

Keramik-Arbeitsplatten besitzen eine hochverdichtete und homogene Oberfläche. Das Material zeichnet sich aus durch seine Alkali- und Chemikalienbeständigkeit, ist flexibel und farbbeständig, besitzt eine hohe Farbechtheit, lässt sich leicht reinigen und ist absolut feuerfest.

Fett, Öl und andere haushaltsübliche Flüssigkeiten können mühelos entfernt werden. Es ist zu empfehlen die verschmutzte Fläche innerhalb von 24 Stunden zu reinigen.
Für fetthaltige Verschmutzungen empfehlen wir **Frosch®Orange** und für kalkhaltige Verunreinigungen **Cilit Bang®** zur Reinigung.

Bei **eingetrockneten Verschmutzungen** hilft meist schon ein Spritzer Essig im Wasser oder ein handelsüblicher Essigreiniger. Es können aber auch die oben genannten Reinigungsmittel verwendet werden. Diese sollten in Verbindung mit einem **Scotch Brite®** Reinigungsschwamm **ohne Metalleinschlüsse** verwendet werden. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Spiritus oder Aceton verwendet werden. Anschließend die Oberfläche gründlich mit klarem Wasser spülen und trockenreiben.

Zur Vermeidung von Oberflächenbeschädigungen ist beim Schneiden ein Schneidebrett und beim Abstellen von heißen Töpfen ein Untersetzer zu verwenden.

• Arbeitsplatten in Mineralwerkstoff

Mineralwerkstoff ist ein völlig homogenes Material. Weil es keine Poren hat, können Sie es mühelos mit einem feuchten Tuch, einem Schwamm und mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Für alle mattgefinishten Oberflächen können Sie bedenkenlos ein handelsübliches Scheuermittel verwenden. Um das gleichmäßige Erscheinungsbild der Gesamtoberfläche zu erhalten, sollten Sie diese von Zeit zu Zeit mit einem Scheuermittel oder einem nassen Schwamm abwischen.

Stärkere Verschmutzungen durch Lebensmittelfarben, Tee oder Fruchtsäfte können gegebenenfalls entstehen. Mit einem Bleichmittel können diese leicht entfernt werden (nicht länger als fünf Minuten einwirken lassen). Anschließend reinigen Sie die Fläche mit einem handelsüblichen Allzweckreiniger und spülen mit klarem Wasser nach. Matte Oberflächen können Sie zudem mit einem Scheuermittel behandeln. Nagellack kann mit Nagellackentferner (ohne Aceton) oder einem Scheuermittel mühelos entfernt werden.

Sie sollten auf säurehaltige Reinigungsmittel (z. B. Methylchlorid oder Aceton) verzichten. Falls versehentlich dennoch ein solches Produkt mit dem Material in Berührung kommt, spülen Sie die Fläche vorsorglich mit viel Seifenwasser ab, um etwaige Verfärbungen zu verhindern.
Zur Vermeidung von Oberflächenbeschädigungen ist beim Schneiden ein Schneidebrett und beim Abstellen von heißen Töpfen ein Untersetzer zu verwenden.

Spülen:

• Spülen aus Fragranit

FRAGRANIT ist ein hochwertiger Verbundwerkstoff mit naturfarbenen Quarzanteilen. Die Hitzebeständigkeit beträgt ca. 250 °C. Die Oberfläche hat eine hohe Kratz- und Schlagfestigkeit und ist resistent gegen die im Haushalt gebräuchlichen Reinigungsmittel.

Verschmutzungen entstehen in erster Linie durch Kalkablagerungen. Diese Schicht ist der Träger von Verfärbungen und Verschmutzungen, z. B. durch Tee, Kaffee oder Fruchtsäfte. Um diesen Kalkansatz erst gar nicht entstehen zu lassen, empfehlen wir Ihnen die Spüle regelmäßig mit einem haushaltsüblichen Entkalker, z. B. Essigreiniger oder dem Entkalker **FRANKE - Marathon** zu entkalken (wenn möglich 1 x wöchentlich).
Anschließend mit einer für den Haushalt üblichen Bürste die Flächen abschrubben. Keine Sorge, wenn notwendig kann sehr fest gebürstet werden. Ihre Spüle ist außerordentlich robust.

Zur täglichen Pflege genügt es, die Spüle mit klarem Wasser und einem Scheuerschwamm sauber zu halten. Sollten Wasser und Scheuerschwamm nicht ausreichen so empfehlen wir Ihnen die Spüle bei normaler bis starker Verschmutzung mit dem **FRANKE–Twister** zu reinigen.
Im Anschluss an die Grundreinigung gut mit klarem Wasser nachspülen und trockenreiben.

Farbliche Veränderungen von FRAGRANIT Spülen: Bei einer haushaltsüblichen Nutzung können keine farblichen Veränderungen der Spülen entstehen.

Kratzer: Bedingt durch die harte Oberfläche unserer FRAGRANIT Spülen sind Kratzspuren nicht zu erwarten.

Fleckenbildung: Flecken entstehen durch Ausgießen und langes einwirken färbender Lebensmittel (Tee, Kaffee, Säfte u. ä.).
Nach dem Ausgießen dieser Lebensmittel mit Wasser nachspülen und die feuchte Oberfläche trockenreiben.

Farbliche Rückstände: Haben sich diese Rückstände bereits gebildet, so können diese in vielen Fällen durch Einwirken von Essigreiniger oder unserem **FRANKE - Marathon** beseitigt werden. Nach einer kurzen Einwirkungszeit kann mit einem Haushaltsschwamm oder einer Haushaltsbürste die Spüle gereinigt werden.

Dunkle Spuren und Linien bei hellfarbigen FRAGRANIT Spülen: Da unsere Spülenmodelle aus sehr widerstandsfähigem Verbundwerkstoff hergestellt werden, können Töpfe, Geschirr, etc., auf der Spülenoberfläche einen metallischen Abrieb hinterlassen. Dieser Abrieb lässt sich durch unsere **FRANKE-Twister** leicht entfernen.

Einlegematten im Spülenbecken: Verwenden Sie keine Einlegematten im Spülbecken, die darin enthaltenen Weichmacher können die Spülenoberfläche angreifen.

• Spülen aus Keramik (Ceramicplus)

Reinigung und Pflege Ihrer Keramikspüle
Ceramicplus setzt durch seine neuartige Oberfläche neue Maßstäbe in punkto Pflegeleichtigkeit und Hygiene. Kein Schrubben, Scheuern und Kratzen mehr! Es genügt die regelmäßige Pflege mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reiniger. Damit Ihre Keramikspüle die pflegeleichten Eigenschaften möglichst lange bewahrt und Sie alle Vorteile von Ceramicplus nutzen können, möchten wir Ihnen folgende Pflegehinweise geben.

Regelmäßige Pflege Ihrer Keramikspüle
Für die regelmäßige Pflege Ihrer Keramikspüle empfehlen wir Ihnen grundsätzlich den Gebrauch eines weichen, nicht kratzenden Schwamms oder Tuchs. Verwenden Sie dazu am Besten – vor allem bei besonders kalkhaltigem Wasser – ein handelsübliches Spülmittel oder einen Essigreiniger (z.B. Frosch Essigreiniger von Fa. Erdal Rex).

Empfehlungen bei stärkeren Verunreinigungen
Nachfolgend finden Sie einige Beispiele von Reinigungsmitteln, deren Einsatz, bei Berücksichtigung der vom Hersteller empfohlenen Anwendung, die Qualität Ihrer Keramikspüle auf Dauer bewahrt. Metallische Gegenstände können in seltenen Fällen Spuren auf Ihrer Keramikspüle hinterlassen, da Keramik härter ist als Metall. Bitte verwenden Sie auch für deren Entfernung nur eines der in der Tabelle aufgeführten Reinigungsmittel.
Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aggressive Reinigungsmittel (s.u.) die keramische Oberfläche zerkratzen und im Falle von Ceramicplus dessen einzigartige Eigenschaften beeinträchtigen oder bei dauerhafter Anwendung gar zerstören können:
- Scheuermilch bzw. Scheuerpulver
- hochkonzentrierte Abflussreiniger
- Armaturen- und Stahlreiniger

Aus diesem Grund empfehlen wir, auf deren Verwendung gänzlich zu verzichten oder bei Abflussreinigern, und Stahlreinigern den direkten Kontakt mit der Keramikspüle zu vermeiden.

Empfohlene Reinigungsmittel

regelmäßige Reinigung und Pflege:
- Allzweckreiniger, z.B.: Viss Küchenreiniger (Fa. Lever),
- Der General Professionell (Fa. Henkel)
- Essigreiniger, z.B.: Frosch Essigreiniger (Fa. Erdal Rex),
- alle handelsüblichen Spülmittel

anorganischer Schmutz (z.B. Kalk):
- Kalklöser, z.B.: Sidol gegen Kalk (Fa. Henkel)
- Antikal (Fa. Procter & Gamble)
- Essigreiniger, z.B.: Frosch Essigreiniger (Fa. Erdal Rex)

fettiger Schmutz:
- Fettlöser, z.B.: Sidol – die Küchenkraft (Fa. Henkel)

• Spülen aus Edelstahl

siehe Seite 4 Edelstahl-Oberfläche.

Kochfelder

• Glaskeramik-Kochfelder
(CERAN)

Jeder Topf und jede Pfanne ist grundsätzlich geeignet, wenn sie glatte Unterseiten besitzen; Gusstöpfe können evtl. Kratzer hinterlassen, wenn man sie über die Glaskeramik zieht (somit nur “abheben”).

Tägliche Reinigung und Pflege erfolgt mit Wasser unter Zugabe von Spülmittel. Gröbere Verschmutzungen beseitigen Sie mit handelsüblichen Pflegemitteln für Glaskeramik-Kochfelder.
Einen Rasierklingenschaber benötigt man bei hartnäckigen und eingebrannten Verschmutzungen. Es muss in noch heißem Zustand von der heißen Kochzone entfernt werden.
Alle Reinigungsmittel sollten nass weggewischt werden.
Beachten Sie bitte die weiteren Hinweise des Herstellers der Glaskeramik-Kochfelder.

• Schutz vor Hitze, Dampf und Wasser

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und dafür, dass entstehender Wasserdampf nicht an den Möbelteilen kondensieren kann.
Beachten Sie hierzu auch den Hinweis auf Seite 2 unter “Küchenklima”.

Kleingeräte:
Dampf und Wasser beim Einsatz von Elektrogeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Eierkocher, etc. nicht auf Möbelteile einwirken lassen.

Geschirrspüler:
Nach Ablauf des Spülprogramms sollte der Spülautomat nicht unmittelbar geöffnet werden, da ansonsten Beschädigungen (durch Wasserdampf) an den Möbelbauteilen entstehen können. Siehe hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers.
Fehlen hierzu Angaben vom Hersteller, gilt als Empfehlung, erst 20 Minuten nach Programmablauf die Front zu öffnen, damit der Dampf im Gerät kondensieren kann.

Dunstabzüge:
Nehmen Sie immer zum Kochen den Dunstabzug in Gebrauch, um Wasserschäden im unmittelbaren Kochbereich und an den Oberschränken zu vermeiden.

• Weitere Tipps zur Wartung und Pflege

Alle Sockelverblendungen sind (z.B. für den Frühjahrsputz) abnehmbar.
Türen, Schubkasten- und Auszugsvorderstücke sind verstellbar.
Vorratsschränke, Rollladenschränke, Eckkarussellschränke, sind u.a. mit verstellbaren Beschlägen ausgestattet. Sofern ein Nachstellen erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.
Der Fettfilter in der Dunstabzugshaube (und bei Umluftbetrieb auch der Kohlefilter) muss in gewissen Zeitabständen gereinigt, bzw. ausgewechselt werden. Siehe Hinweise des Dunstessengeräteherstellers.

Informieren Sie sich bei Bedarf bei Ihrem Fachhändler.

• Wartung beweglicher Metallteile

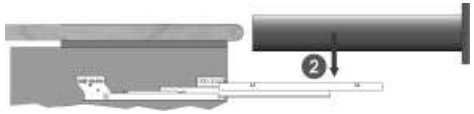
Zur Verlängerung der Lebensdauer und einwandfreier Funktion beweglicher Metallteile empfehlen wir 1-2 mal im Jahr einen Tropfen Öl auf die Gelenkteile zu geben.

Scharniere, besonders bei häufig benutzten Türen (z.B. Spülenunterschränke mit Abfallsammler) sollten spätestens nach 2 Jahren geölt werden.

Alle beweglichen Kunststoffteile sind wartungsfrei.

Schubkasten-Montage

□ Korpusschiene herausziehen …



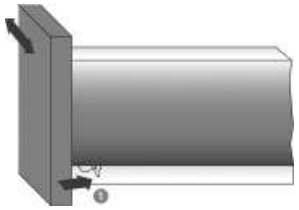
□ … Lade auf Korpusschiene aufsetzen …

□ … einschieben bis die Lade einrastet

Schubkasten-Demontage

□ Lade komplett herausziehen und anheben

! Bei Verwendung eines Front-Bodenverbinders müssen sie zuerst den Verbinder an der Schubladenunterseite lösen!

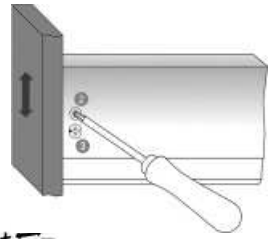


Seitenverstellung

Klemmhebel □ leicht nach hinten drücken, Front in gewünschte Position bringen. Klemmhebel loslassen. Verstellweg ±1,5 mm.

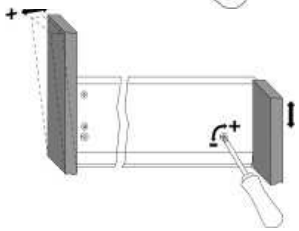
Technische Information

Schubkasten und Auszüge



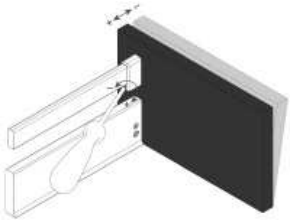
Höhenverstellung

Schrauben □ leicht lösen und Front über Exzenterschraube □ in die gewünschte Höhenposition bringen. Verstellweg ± 2 mm. Schraube □ festziehen.



Neigungsverstellung GS7 der Auszugsfront

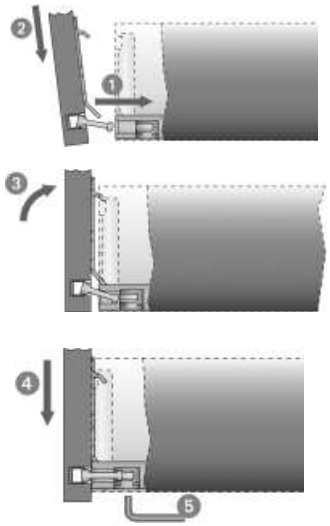
Gut zugängliche Neigungsverstellung an der Zuginnenseite.
Neigungsverstellung wird durch Schrägstellung des Auszugs erzielt.



Neigungsverstellung NS7 der Auszugsfront

Gut zugängliche Neigungsverstellung an der Zuginnenseite.
Neigungsverstellung wird durch Schrägstellung des Auszugs erzielt.

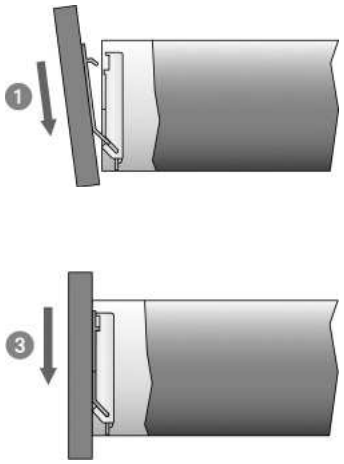
Front-Montage mit Front-Bodenverbinder

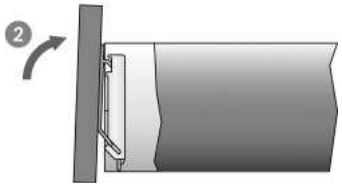


- □ Bolzen des Frontbodenverbinders in der Bohrung positionieren.
- □ Front mit Einhängehaken in unteren, schrägen Schlitz einführen.
- □ Front einschwenken und …
- □ … nach unten drücken bis die Fronthaken eingerastet sind.
- □ Anschließend den Bodenverbinder an der Unterseite des Schubladenbodens festziehen.

Schubkasten und Auszüge

Front-Montage



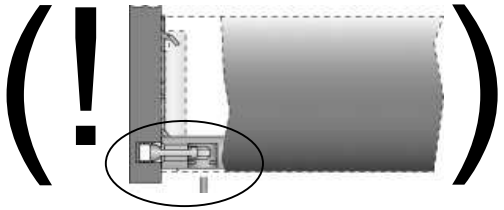


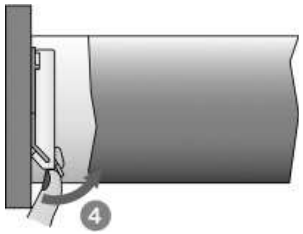
Die Schubkastenfront kann mit einem Griff ein- und ausgehängt werden.

Einfach und werkzeuglos!

- Front mit Einhängehaken in unteren, schrägen Schlitz einführen.
- Front einschwenken und …
- … nach unten drücken bis die Fronthaken eingerastet sind.

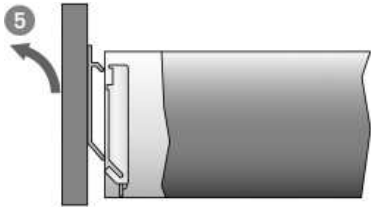
Front-Demontage





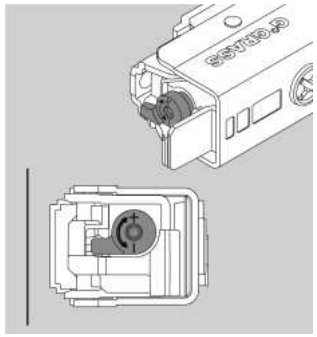
! Bei Verwendung eines Front-Bodenverbinders müssen sie zuerst den Bodenverbinder an der Schubladenunterseite lösen.

Arretierung □ von der Front wegdrücken und … □ … Front aushängen.

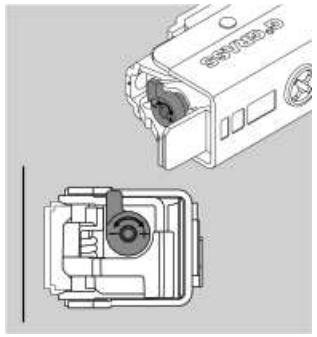


Dämpfer- und Scharnierverstellung der GRASS-Scharniere

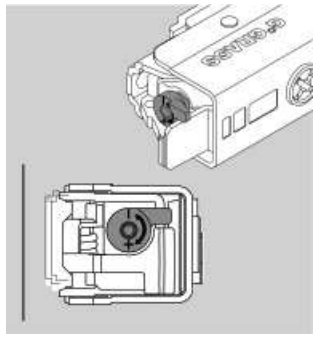
Dämpferverstellung



Leichte Stufe - für leichte und schmale Türen



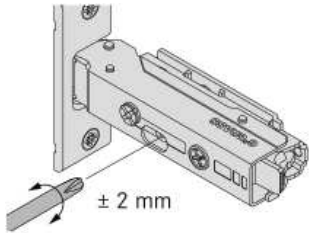
Mittlere Stufe/ Werkseinstellung - für Standardtüren



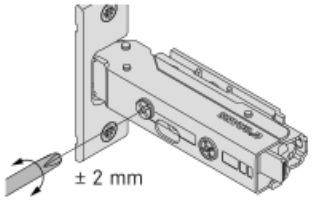
Schwere Stufe - für große und schwere Türen

Scharnierverstellung

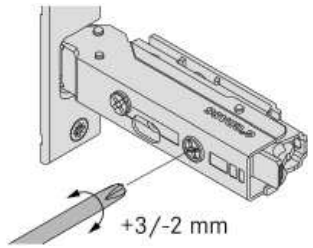
Höhenverstellung

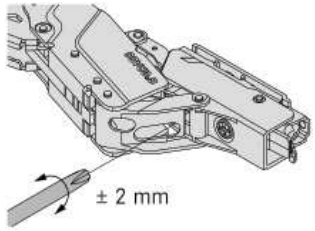


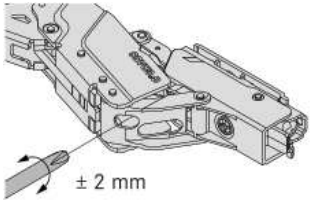
Seitenverstellung

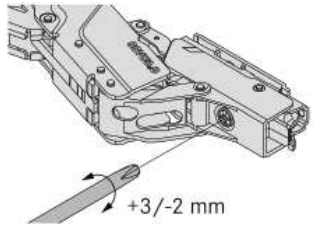


Tiefenverstellung









Scharnierverstellung der Türen und Klappen mit BLUM-Scharnieren

- **Tiefenverstellung** in Richtung **E**:
  Bei 107°-Scharnieren: stufenlos, mittels Schraube **B**. Bei allen anderen Scharnieren: Befestigungsschraube **B** lösen. Tür in Richtung **E** verschieben. Befestigungsschraube wieder anziehen.

- **Breitenverstellung** in Richtung **F**:
  Mit Schraube **A** kann die Tür in Richtung **F** verstellt werden.

- **Höhenverstellung** in Richtung **D:**
  Feststellschraube **C** lösen. Tür in Richtung **D** verschieben.
  Feststellschraube wieder anziehen.

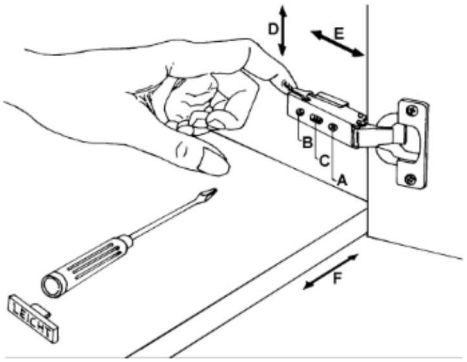
- **Tür ab- und aufmontieren:**
  Die Tür kann ohne Werkzeug leicht ab- und aufgeclipst werden.

  1) Abclipsen: Tür festhalten. Finger hinter das Scharnier legen und vorziehen, siehe Abb.

  2) Aufclipsen: Scharniere vorne in der Grundplatte schräg ansetzen und mit leichtem Fingerdruck aufclipsen.

- **Türöffnungsbegrenzer** (Kunststoffclip) für 155°-Scharniere (Weitwinkelscharniere) einzusetzen bei kritischen Griffsituationen.

  Ein Tropfen Öl einmal jährlich erhöht die Lebensdauer der Scharniere.

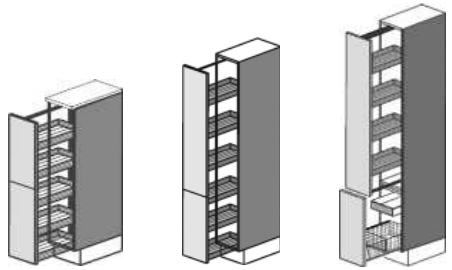


Auszug-Hochschränke

Auszug-Hochschränke

Auszug-Hochschränke sind mit hochwertigen Führungen ausgestattet, die für das vollständige Öffnen des Zuges konzipiert wurden. Dadurch erreichen Sie die Schrankinhalte in bester Weise und können die Körbe waagerecht – also mitsamt Inhalt entnehmen.
Wird der Auszug vollständig bis zum Anschlag ausgezogen, so wird gleichzeitig eine zweite Dämpfung im oberen Teil aktiv, die für eine zusätzliche Abdämpfung beim Schließen sorgt. Beim Teilauszug ist die sanfte Schließung durch die Dämpfung im unteren Teil gewährleistet.
Alle Produktkomponenten sind optimal aufeinander abgestimmt und immer funktionsfähig, wenn Sie den Schrank voll ausziehen.

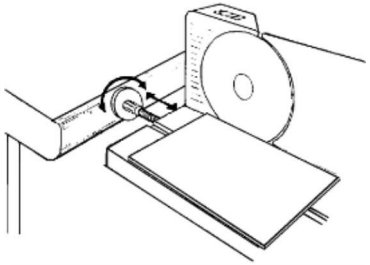
Wenn Sie den Schrank ausschließlich im Teilauszug bedienen, was dem Produkt nicht schadet, so kann sich nach mehreren hintereinander folgenden Teilauszügen ein Öffnungsspalt einstellen. Damit der Schrank wieder vollständig schließt reicht es aus, ihn einmal vollständig bis zum Endanschlag zu öffnen.



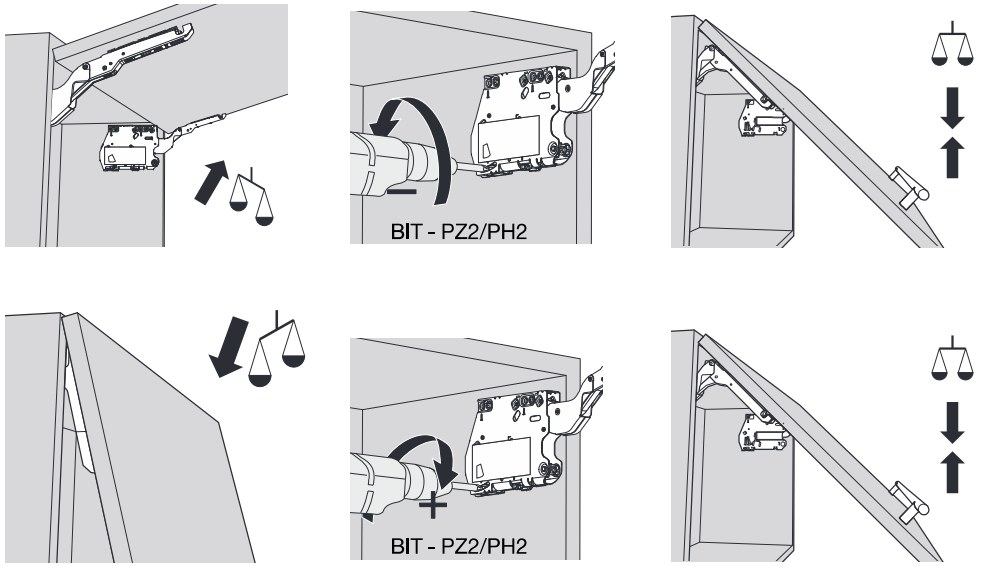
Elektrischer Allesschneider

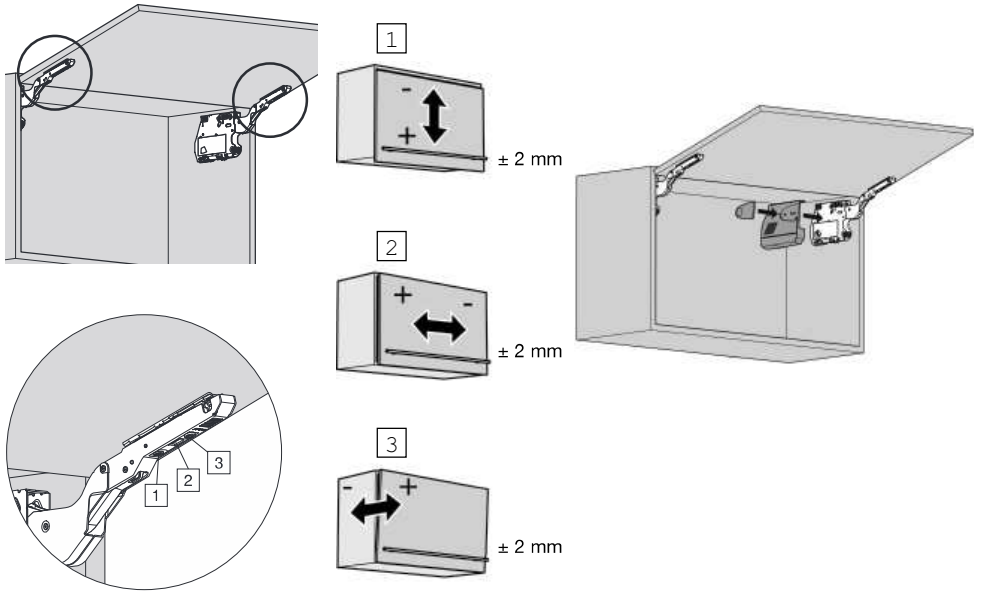
Elektrischer Allesschneider ASA- TSB .. E

Stellschraube (Anschlagknopf) am Alles-schneider muss justiert werden, andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

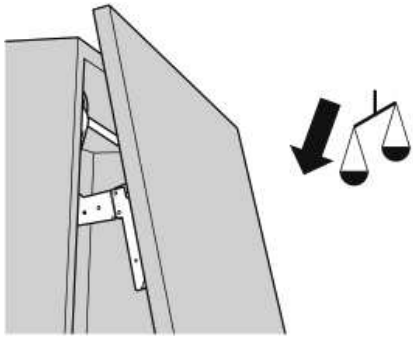


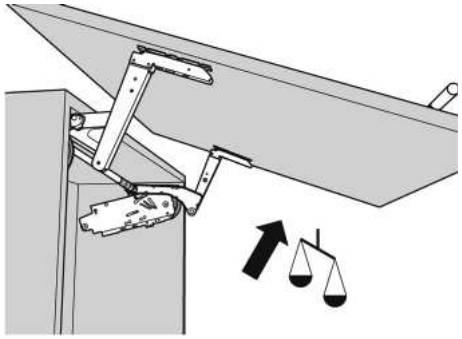
Frontverstellung Klappen-Oberschränke

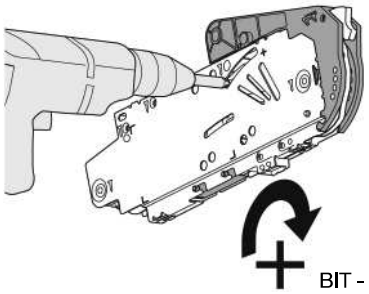


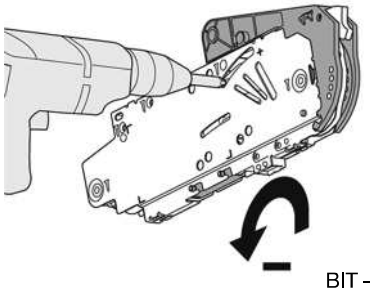


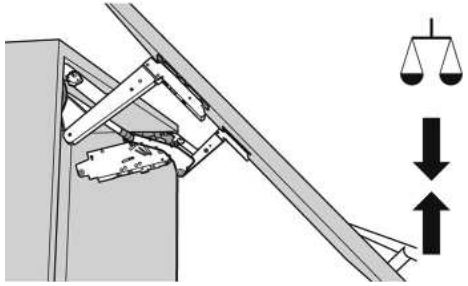
Frontverstellung Schwingklappenschränke

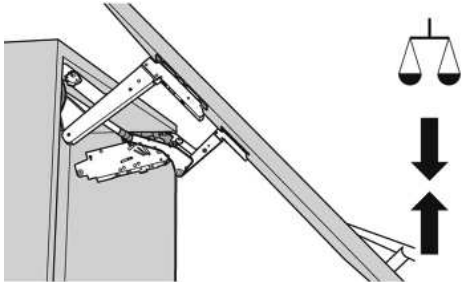




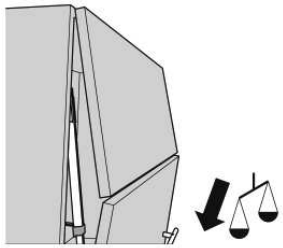


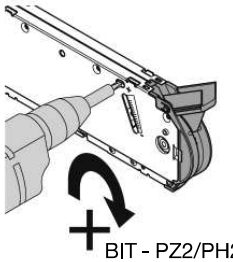


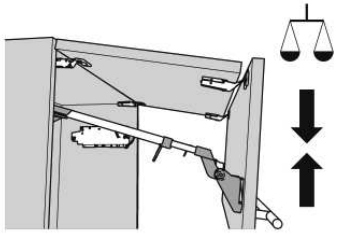


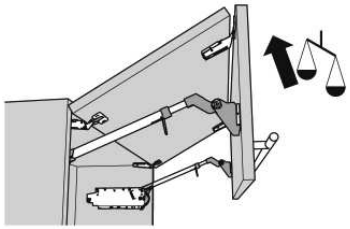


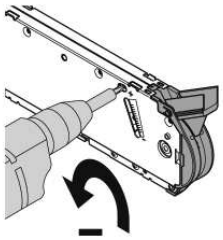
Frontverstellung Faltklappenschränke

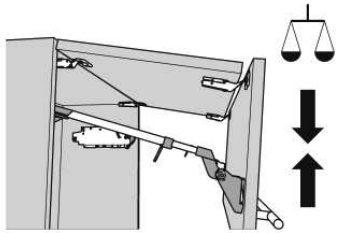


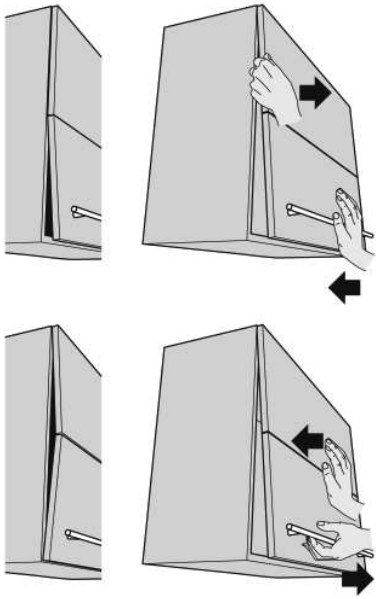


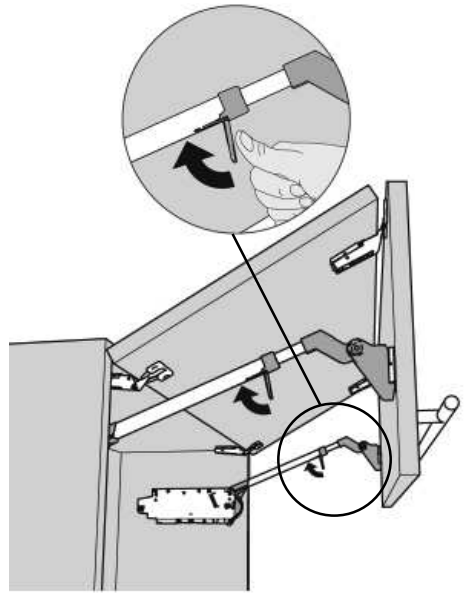




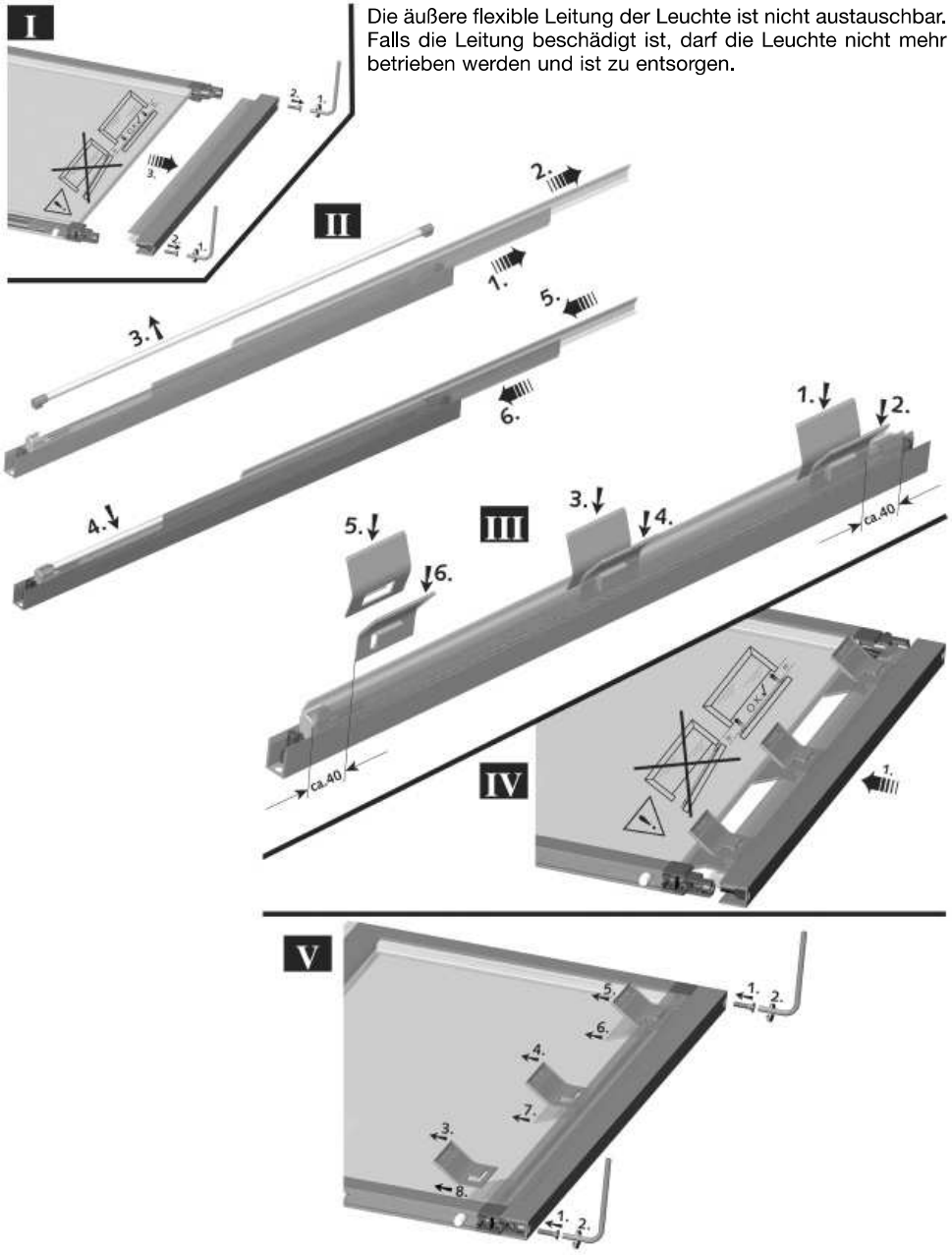








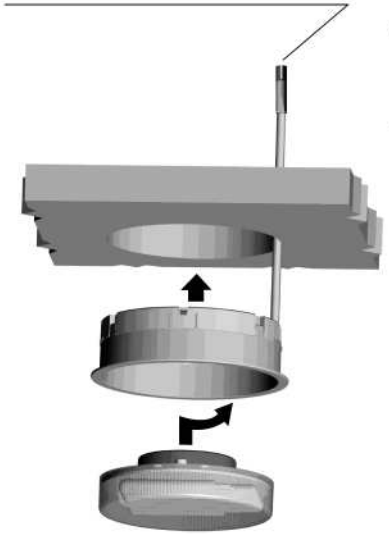
LBE 45 - 100 Lichtboden



Die äußere flexible Leitung der Leuchte ist nicht austauschbar. Falls die Leitung beschädigt ist, darf die Leuchte nicht mehr betrieben werden und ist zu entsorgen.

Energiesparlampen ENL 7 / HNL 7

Zum Anschluss an Hochvoltverteiler



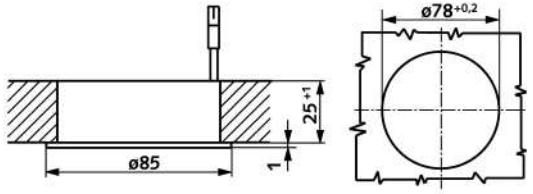
Sylvania MLF 6W

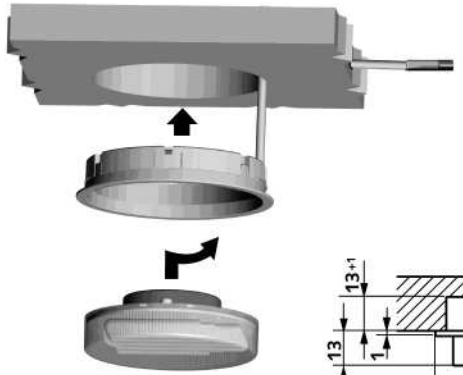
Schutzklasse II

Geeignet zum Ein- und Anbau in Möbel

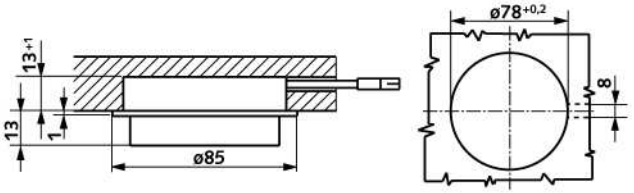
Geeignet zur Installation an normal entflammbaren Baustoffen (z.B. Holz)

EU Konformitätskennzeichnung





1. Die Montage der Leuchte in / an Metallteile ist unzulässig.
2. Die Anschlussleitung dieser Leuchte ist nicht auswechselbar. Falls die Leuchte beschädigt ist, muss sie vernichtet werden.



Die LEICHT Küchen AG hat ihre Produkte dieser zusätzlichen Prüfung beim TÜV Rheinland LGA unterzogen. Das Ergebnis: Alle geprüften Werte bei LEICHT-Küchen erfüllen die Erwartungen und liegen weit unter den von der Deutschen Gütegemeinschaft e.V. “Gesundes Wohnen” vorgegebenen Grenzwerten. Möbel und Einrichtungsgegenstände mit dem RAL-Gütezeichen und diesem Güte-Zertifikat sind Spitzenprodukte der deutschen Möbelindustrie.

Das Möbelprüfinstitut TÜV Rheinland LGA hat alle Programme aus der LEICHT-Kollektion einer Sicherheitsprüfung unterzogen. Das GS-Prüfsiegel für alle LEICHT Programme garantiert ein Höchstmaß an Bedienungskomfort, Belastbarkeit, Materialkonstanz und Sicherheit.

LEICHT Küchen AG
Postfach 60
D-73548 Waldstetten

Telefon +49 (0)7171-402-0
Telefax +49 (0)7171-402-300

http://www.leicht.de/
email: info@leicht.de

Y PF D 1/13