Bedienungs- und Pflegeanleitung

Für ein langes Küchenleben

Stand: 01.09.2022

ratiomat

Wichtige Hinweise vor der Inbetriebnahme

Nach dem Kauf der Küche übermitteln wir Ihnen einen Installationsplan. Aus diesem ist zentimetergenau ersichtlich, wo die Anschlüsse für die Elektrogeräte, den Wasserzu- und -ablauf und ggfs. der Mauerkasten für den Dunstabzug platziert werden müssen.

Ebenso sind in diesem Plan technische Daten wie die Absicherung der Steckdosen und der Querschnitt der Abluftöffnung enthalten.

Bitte übergeben Sie diese Informationen dem Installationsbetrieb. Die von uns gemachten Vorgaben sind verbindlich und dürfen keineswegs einseitig, ohne Rücksprache mit dem Küchenplaner, geändert werden.

Am Tag der Küchenmontage bitten wir, dass ausreichend Parkmöglichkeit für das Montagefahrzeug (Transporter bzw. LKW) vor dem Gebäude geschaffen ist.

Für den Transport der Möbel in die Küche und das Abstellen und Auspacken der Möbel vor der Küche, ist ebenfalls bitte ausreichend Platz zu schaffen. Bitte entfernen Sie für diesen Zeitraum gefährdete Dekorationsartikel von Fußböden und Wänden auf der Transportstrecke.

Sollten Sie eine Stein- oder Kunststeinarbeitsplatte gewählt haben, so findet deren Aufmaß meist erst nach der Möbelmontage statt. Planen Sie bitte in diesem Fall, dass mindestens zwei Wochen die Küche zur Nutzung noch nicht zur Verfügung steht.

Manche Küchenteile müssen vor Ort noch angepasst werden. Diese Sägearbeiten sind nicht ohne Staubentwicklung möglich. Entfernen Sie deshalb bitte empfindliche Gegenstände in diesem Bereich und stellen den dafür benötigten Platz zur Verfügung.

Wir danken für Ihr Verständnis und hoffen auf eine langfristig glückliche Beziehung zwischen Ihnen und der ratiomat-Küche.

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause ratiomat entschieden haben. Damit die Freude an der neuen Küche für lange Jahre ungetrübt bleibt, haben wir nachfolgend einige Tipps zur Nutzung und Pflege zusammengestellt.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Sie enthält allgemeine Bedienungshinweise und Pflegeanleitungen speziell für die Produkte von ratiomat.

Beachten Sie bitte auch die Bedienungs- und Pflegeanleitungen der erworbenen Elektro- bzw. Gasgeräte sowie die der Zubehörartikel wie Armaturen, Spülen oder ähnlichem.

Bewahren Sie bitte alle Unterlagen sorgfältig auf, so dass Sie immer wieder bei Bedarf darauf zurückgreifen können. Falls diese doch nicht direkt zur Hand sind, bieten viele Hersteller die Bedienungsanleitungen auch zum Download an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude, schöne Momente und kulinarische Genüsse in und aus Ihrer ratiomat-Küche.

Bei unsachgemäßer Handhabung bzw. Nichtbeachtung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen entfallen die Gewährleistungsansprüche!

Allgemeine Hinweise

In fast allen Wohnungen und Häusern ist die Küche der meist genutzte Raum und oft Mittelpunkt der Familie. Wir helfen Ihnen dabei mit folgenden grundsätzlichen Hinweisen für einen sicheren Umgang in der Küche zu sorgen.

Küchenmöbel und Einbaugeräte dürfen nur sachgemäß verwendet werden. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr! Lassen Sie daher bitte kleine Kinder nie unbeaufsichtigt im Küchenraum agieren.

- Tragen Sie dafür Sorge, dass die Küche sachgemäß benutzt wird- sonst besteht **Verletzungsgefahr!**
- Personen oder Tiere dürfen nicht in Schränke jeder Art oder in Auszüge kriechen – hier besteht **Klemm-, Quetsch- und Erstickungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass Schränke, Schrankgriffe und Arbeitsplatten nicht als Sitzmöbel oder Kletterhilfe benutzt werden – hier besteht **Sturz- und Stoßgefahr!**
- An verschiedenen Geräten, insbesondere im Kochbereich, kommt es zu starker Hitzeentwicklung- hier besteht **Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr!**
- Spielgeräte dürfen nicht an die Küchenmöbel angehängt werden – hier besteht erhebliche **Sturz- und Verletzungsgefahr!**
- Reinigungsmittel sind vor unbefugtem Zugriff der Kinder immer sicher aufzubewahren und gut zu verschließen – hier besteht sonst **Vergiftungsgefahr!**

Die Küchenmontage, der Anschluss von Elektro- und Gasgeräten sowie Wasser- und Abflussanschlüsse dürfen nur von eigens dazu geschulten und zugelassenen Fachleuten unter Beachtung der gültigen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Weiterhin müssen beim Einbau die Montagerichtlinien der Gerätehersteller beachtet werden.

Raumklima und Belüftung

Egal ob Melamin, Acrylux oder Furnier, die Küchenmöbel bestehen zu über 95% aus Holz. Holz ist ein lebendiges Naturmaterial und nimmt über die Luft Feuchtigkeit auf bzw. gibt es auch wieder ab, das sogenannte Quellen und Schwinden.

Durch Trocknen der Hölzer in der Herstellung sowie durch Oberflächenbeschichtungen können die Auswirkungen dieses Prozesses minimiert werden, aber vollständig ausschließen lässt es sich nicht.

Sorgen Sie daher für eine Raumtemperatur von **15-25 °C** bei einer relativen Luftfeuchte von **45% - 65%**. Unkontrollierte Schwankungen und längerfristige Abweichungen von diesen Werten können dazu führen, dass sich Risse bilden und die Küchenmöbel beschädigen.

Die Feuerungsverordnung (FeuVo) legt im §4 fest, dass Abluftsysteme nur mit einer ausreichend gegebenen Belüftung betrieben werden dürfen.
Für einen gleichzeitigen Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten und Abluft-Dunstabzügen ist **im Vorfeld** vom zuständigen Schornsteinfeger die Genehmigung einzuholen.
In diesem Fall muss zwingend zur Sicherheit ein Fensterkontaktschalter oder ein elektronischer Unterdruck-Wächter der Abzugshaube vorgeschaltet sein.

§ 4 Aufstellung von Feuerstätten, Gasleitungsanlagen

(2) Die Betriebssicherheit von raumluftabhängigen Feuerstätten darf durch den Betrieb von Raumluft absaugenden Anlagen wie Lüftungs- oder Warmluftheizungsanlagen, Dunstabzugshauben, Abluft-Wäschetrockner nicht beeinträchtigt werden.

Dies gilt als erfüllt, wenn

1. ein gleichzeitiger Betrieb der Feuerstätten und der Luft absaugenden Anlagen durch Sicherheitseinrichtungen verhindert wird

Feuchtigkeiten und Verunreinigungen

Wischen Sie alle Feuchtigkeiten und Verschmutzungen an den Küchenmöbeln **umgehend ab!** Dafür reicht in der Regel ein weiches feuchtes Baumwolltuch ohne Reinigungsmittel völlig aus. Anschließend wischen Sie die Fläche mit einem anderen weichen Tuch trocken.

Verzichten Sie dabei auf Microfaser Tücher, Stahlwolle, scheuernde Lösemittel oder gar Dampfreiniger, da diese empfindliche Oberflächen verkratzen bzw. beschädigen können.

Kann die Feuchtigkeit/Verunreinigung über längere Zeit einwirken, dann reagiert sie mit dem Oberflächenmaterial und es können Flecken entstehen. Wischen Sie Wasser und andere Flüssigkeiten an den Arbeitsplatten- und Frontkanten sowie an aufgesetzten Griffleisten umgehend sorgfältig ab. Auch feuchte Lappen haben auf Verbindungen zwischen den Arbeitsplatten, auf Front- und Arbeitsplattenkanten usw. nichts zu suchen!

Bei Kühlschränken ist darauf zu achten regelmäßig den Kondenswasserablauf zu kontrollieren bzw. zu reinigen damit keine Verstopfung auftritt.
Legen Sie vor dem Abtauen von Kühl- und Gefriergeräten ein saugfähiges Tuch in das Gerät, damit das Tauwasser den umliegenden Umbauschrank nicht beschädigen kann.

Bei Einbauwaschmaschinen muss das Flusensieb regelmäßig gereinigt werden. Prüfen Sie auch die Dichtheit der Wasserzu- und –abläufe unter der Spüle und stellen Sie zur Reinigung des Siphons vor dem Entfernen immer ein Gefäß unter.

Halten Sie stets alle Flächen trocken!

Dampf und Hitze

Küchendunst:

Während des Kochens und Bratens entsteht Dunst und Wasserdampf in der Küche. Um diesen zu bewältigen, ist ein gut funktionierender Luftaustausch nötig. Dazu sollten Sie folgende Vorgehensweise beachten:

- Schalten Sie das Dunstabzugsgerät ca. 2 - 3 Minuten bevor Sie mit dem Kochen und Braten beginnen ein. So hat der Luftkreislauf genügend Zeit sich aufzubauen.
- Vermeiden Sie dabei Durchzug, denn dieser stört den Aufbau eines regelmässigen Luftstroms.
- Lassen Sie nach dem Kochen den Dunstabzug noch weitere 5 - 10 Minuten eingeschaltet, um noch vorhandene Gerüche zu entfernen und den Aktivkohlefilter trocknen zu lassen.

Passen Sie die Leistungsstufe des Dunstabzuges an Ihr Nutzungsverhalten an. Es ist nicht nötig von Beginn an mit der Intensivstufe zu starten. Moderne Geräte verfügen auch über eine automatische Abzugssteuerung oder sind direkt mit dem Kochfeld vernetzt, um die optimale Leistungsstufe festzulegen.

Kontrollieren sie in regelmäßigen Abständen die Fettfilter in Ihrer Dunstabzugshaube. Wird die Fettschicht im Gerät zu dick, dann kann die Luft nicht mehr ungehindert durchströmen. Die Abzugsmotoren müssen mehr Energie aufbringen, um die Luft anzusaugen, wordurch sich der Stromverbrauch erhöht.
Reinigen Sie daher regelmäßig den Fettfilter bzw. tauschen diesen aus.

Lüften Sie nach dem Kochen kurz, um überschüssige Feuchtigkeit auszugleichen!

Geschirrspüler:

Lassen Sie die Klappe des Geschirrspülers, in Abhängigkeit der Gerätefunktionen, nach Programmende noch ca. 30 min. geschlossen. Sie vermeiden Feuchtigkeitsschäden an der Arbeitsplatte und den daneben befindlichen Fronten durch den entweichenden Dampf.

Kondensiertes Wasser an umliegenden Möbelteilen sollte sofort abgewischt werden.

Herd bzw. Backofen:

Die Herd- und Backofenklappe ist während und nach der Gerätebenutzung geschlossen zu halten. Sie darf nicht für Lüftungs- oder Heizzwecke verwendet werden, um Schäden an benachbarten Fronten zu vermeiden.

Kleingeräte:

Benutzen Sie Elektrokleingeräte wie Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Soda-Geräte usw. immer im vorderen Bereich der Arbeitsplatte, niemals auf den Arbeitsplattenverbindungen und unter Oberschränken.

Der austretende Dampf und die Temperaturen können Küchenteile und versiegelte Fugen auf Dauer schädigen.

Gerüche

Lüften Sie in den ersten Tagen nach der Montage großzügig den Küchenraum, damit der typische „Neuware" Geruch schnell verfliegt.

Aktivkohle- und Fettfilter können die verschiedenen Gerüche, die beim Kochen entstehen, bannen. Dazu müssen diese Filter in regelmäßigen Abständen gemäss den Herstellerangaben gereinigt oder ersetzt werden.
Je nach der individuellen Nutzungsintensität empfehlen wir einen Zeitraum von 3 bis 12 Monaten.

Silikon- und Acrylfugen

Die Fugen zwischen der Arbeitsplatte und der Rückwand, bei flächenbündigen Kochfeldern und andere Fugen werden mit geeignetem Silikon abgedichtet. Diese Fugen sind unterschiedlichen Beanspruchungen (auch Reinigungsvorgängen) ausgesetzt und müssen daher regelmäßig auf ihre Dichtheit überprüft, ggfs. fachgerecht erneuert werden, um Schäden an den Möbeln zu vermeiden.

Achtung:
Silikon- und Acrylfugen in der Küche sind Wartungsfugen und unterliegen nicht der Gewährleistung!

Es kann z.B. vorkommen, dass sich der Fußboden, der Estrich oder das Küchenmöbel „setzt". In diesem Fall reißt die Verbindung der Silikonfuge zwischen der Arbeitsplatte und der Rückwand und Feuchtigkeit kann unter der Fuge in das Holz gelangen und die Platten beschädigen. Ein Aufreißen dieser Wartungsfuge ist nicht auf mangelhafte Montage zurückzuführen.

UV-Strahlung

Einwirkende UV-Strahlung bzw. direktes Sonnenlicht verursacht mit der Zeit Farb- und Strukturveränderungen bei jedem Material. Dieser Prozess kann nicht aufgehalten, sondern lediglich verlangsamt werden.

Besonders betroffen sind davon Oberflächen aus Kunststoff und Naturhölzer. Bei diesen Materialien ist besonders darauf zu achten, dass keine direkte Sonneneinstrahlung auf die Möbel einwirken kann.

Um die Küche so gut wie möglich vor der UV-Strahlung zu schützen empfehlen wir die Anbringung von Jalousien, Rollläden oder Fenstern mit UV-Filter.

So reinigen Sie richtig!

Ein weiches Baumwolltuch reicht

Für die tägliche Reinigung der Küchenmöbel gehen Sie auf die einfache Weise vor. Mit einem etwas angefeuchteten weichen Tuch lassen sich alle leicht verschmutzten Innen- und Außenflächen ohne große Mühe reinigen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle prüfen, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die Oberfläche angreift.

Verschieben Sie das Putzen nicht auf später

Reinigen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter entfernen, als eingetrocknete. Nach der Reinigung stets gründlich trockenwischen. In jedem Fall ist das Reinigungsmittel restlos zu entfernen, um eine Schlierenbildung zu vermeiden.

Gehen Sie sorgfältig mit den Oberflächen um

Halten Sie alles was kratzt und ätzt von den Möbeln fern. Auch Möbelpolituren oder Wachse sind hier zur Pflege nicht geeignet. Diese Dinge schaden mehr als sie nutzen. Benutzen Sie auch niemals ein Dampfreinigungsgerät.

No-Go´s im Umgang mit der Küche

Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, chemische Substanzen sowie scheuernde oder scharfe Putz- und Lösungsmittel. Auch handelsübliche Mikrofasertücher sind zur Reinigung nicht geeignet. Vermeiden Sie den Einsatz aller Nitro- und Kunstharzverdünnungen. Alle diese Mittel können die Oberfläche zerstören, so dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Fronten

Melamin / Kunststoff / Schichtstoff

Melaminfronten sind ein Allrounder-Material in der Küche und besonders widerstandsfähig sowie pflegeleicht. Deshalb wird dieses Material auch als Korpus verwendet.

Bei Melamin wie auch Kunststoff reicht warmes Wasser, ein weiches Baumwolltuch und ein haushaltsübliches Reinigungsmittel völlig aus. Achten Sie dabei darauf, dass das Reinigungsmittel keine aggressiven oder scheuernden Bestandteile enthält. Wir empfehlen Ihnen allerdings an einer nicht sichtbaren Stelle zu prüfen, ob das Reinigungsmittel mit der Oberfläche reagiert.

Wenn Verunreinigungen direkt nach dem Entstehen entfernt werden, reicht in der Regel warmes Wasser aus. Nur bei hartnäckigeren Flecken sollte Reinigungsmittel verwendet werden. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen danach die Stelle nochmals nur mit Wasser abzuwischen, um Reinigungsmittelreste komplett zu entfernen.

Wischen Sie nach dem Putzen auch unbedingt die Stelle trocken.

PerfectSense

PerfectSense Fronten mit ihrer Supermattlackierung und Anti-Fingerprintbeschichtung können mit einem weichen Tuch und einer einfachen Seifenlösung oder Glasreiniger gereinigt werden.

Verzichten Sie hier auch auf aggressive Reinigungsmittel oder Spülmittel. Diese Mittel verschließen die mikroskopisch kleinen Vertiefungen der Oberfläche, wodurch sich ein Schleier auf der Front bildet.

Werden beim Umgang mit den Lebensmitteln Ihre Finger mit Öl oder Fetten bedeckt, dann vermeiden Sie den Kontakt mit den PerfectSense-Küchenfronten. Dies wirkt sich sonst negativ auf den Anti-Fingerprinteffekt aus.

Wichtig ist, unbedingt zu verhindern, dass Flecken Zeit haben ins Material einzutrocknen. Unter Umständen können diese Flecken später nicht mehr entfernt werden!

Acryl / Acrylglas / Kristall

Acryl-Oberflächen sind recht empfindlich. Verwenden Sie daher in Ihrer Küche niemals alkoholhaltige oder scheuernde Reinigungsmittel. Generell sollten keine Lösemittel in den Reinigern enthalten sein, da diese die Front unter Spannung setzen und zur Rissbildung führen.

Ebenfalls sollten Sie niemals Stahlwolle, Bohnerwachse, Kunstharzverdünner, Polituren, Scheuerschwämme oder Acetonhaltige Reinigungsmittel verwenden. Diese zerkratzen die Front oder führen zur Bildung eines Schmutzfilms auf der Oberfläche.

Seifenwasser und ein weiches Tuch sind zur Reinigung völlig ausreichend. Die Stelle anschließend trocken wischen für ein langes Küchenleben.

Das gleiche gilt auch für Fronten aus Acrylglas oder Kristallfronen.

Ein weiches Tuch und warmes Wasser reicht in 95% aller Fälle völlig aus!

Lack matt / Lack hochglanz

Unsere Lackfronten in matt und hochglanz verschließen die Oberfläche, wodurch Verunreinigungen schwieriger in das Material eindringen können und somit leichter zu pflegen sind. Daher sind keine speziellen Reinigungsmittel notwendig. Wasser und ein weiches Tuch, mehr ist nicht erforderlich.

Um lange Freude an Ihrer Küchenfront zu haben, achten Sie darauf, die Lackschicht beim Reinigen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie daher keine handelsüblichen Mikrofasertücher oder andere Kratzer verursachenden Reinigungsmittel.
Wir empfehlen Ihnen regelmäßig die verwendeten Tücher zu ersetzen.

Achten Sie darauf, dass das weiche Tuch sauber ist und keine mineralischen Verschmutzungen wie Sand-, Zucker- oder Staubkörner enthält. Ansonsten können Kratzer auf der Oberfläche enstehen, die je nach Lichteinfall ausdrucksstark erscheinen.

Durch die Herstellungsprozesse und dem regelmäßigen Reinigen entstehen trotzdem mikroskopisch kleine Spuren, die mit der Zeit und bei unsachgemäßer Reinigung immer sichtbarer werden. Diese Spuren sind auf Dauer nicht zu vermeiden. Derartige Gebrauchsspuren sind für das Material normal und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Echtholz / Massivholz

Holz ist ein gewachsenes Naturprodukt. Die auftretenden unterschiedlichen Farb- und Strukturmerkmale unterstreichen die Natürlichkeit des Holzes. Wir haben u.a. keinen Einfluss auf Astanzahl, Strukturverlauf und Helligkeitsschwankungen. Dies ist bei einem Naturprodukt völlig normal und stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Zur Pflege der Holzfront genügt ein trockenes Staubtuch. Festsitzende Verschmutzungen können mit einem feuchten (nicht nassen!) Fensterleder oder mit einem feinporigen Schwammtuch entfernt werden, in welches auch ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel gegeben werden kann.

Es ist unbedingt darauf zu achten, stets in Faserrichtung zu wischen, damit eventuelle Verschmutzungen aus den Poren heraus-gewischt werden. In jedem Fall ist ein anschließendes trockenwischen erforderlich.

Licht- und Sonneneinwirkungen führen darüber hinaus im Laufe der Jahre zu Farbveränderungen, welche ebenfalls keinen Grund zur Reklamation darstellen.

Bei geölten Oberflächen ist es erforderlich, je nach Beanspruchung mindestens einmal jährlich das Ölen zu wiederholen. Nur so bleiben die Oberflächen ansehnlich und werden neu imprägniert.

Glasoberflächen

Glasoberflächen lassen sich mit milden Reinigungsmitteln sowie haushaltsüblichen Glasreinigern säubern. Satiniertes Glas besitzt gegenüber Klarglas eine leicht raue Oberfläche, die Sie ebenfalls mit haushaltsüblichen Glasreinigern gut reinigen können. Dabei ist es wichtig, vor allem farbintensive Flecken sofort zu beseitigen.

Verwenden Sie keine Chemikalien oder stark ätzende Mittel sowie scheuernde Reinigungsmittel. Diese greifen die Glasoberfläche an.

Halten Sie silikon- oder säurehaltige Reinigungsmittel von Glasoberflächen fern.

Der Einsatz von spitzen, scharfen oder metallischen Gegenständen z. B. Klingen, Messer oder Ceranfeld-Schaber kann Oberflächenschäden/Kratzer verursachen.

Achten Sie bei der Reinigung von Glasfächen in Edelstahl-Metallrahmen darauf, dass der Glasreiniger beim Einsprühen und Verteilen nicht zwischen Rahmen und Glasfläche gelangt.

Arbeitsplattenbereich

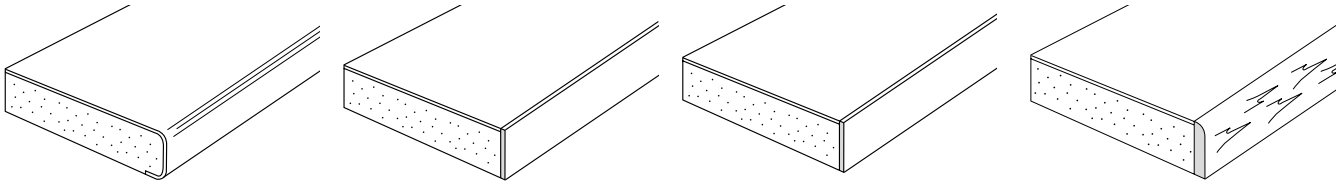
Die Oberflächen der Arbeitsplatten sind sehr robust. Sie sind bedingt kratzfest und hitzebeständig. Dennoch sollten Sie folgende Hinweise beherzigen, damit Ihre dekorative Arbeitsfläche lange einen schönen Eindruck hinterlässt:

- Heiße Töpfe und Pfannen nie direkt auf die Arbeitsfläche stellen, dabei kann die Oberfläche beschädigt werden. Verwenden Sie dafür geeignete Untersätze.
- Benutzen Sie die Arbeitsfläche nicht als Schnittfläche, da scharfe Küchenmesser in fast allen Materialien Kerben hinterlassen können. Verwenden Sie ein Schneidbrett.
- Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsfläche können deshalb leicht Kratzer oder Schleifspuren entstehen.
- Benutzen Sie Elektrokleingeräte wie Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Soda-Geräte usw. immer im vorderen Bereich der Arbeitsplatte und niemals auf den Arbeitsplattenverbindungen und unter Oberschränken. Der austretende Dampf und die Temperaturen können Küchenteile und versiegelte Fugen auf Dauer schädigen.
- Wasserablagerungen und andere Flüssigkeiten an Plattenausschnitten, Kanten, Verbindungsstellen, Nischenrückwänden und Wandabschlussprofilen sind schnellstmöglich zu entfernen, um Quellungen in diesen Bereichen zu vermeiden.

Für selbstverursachte Schäden an der Arbeitsplatte kann unsererseits keine Haftung übernommen werden.

Wischen Sie stets alle Oberflächen unmittelbar nach Benutzung oder Reinigung trocken.

Arbeitsplatten aus Schichtstoff



Basisreinigung:

Die regelmäßige Reinigung erfolgt hier mit einer heißen Wasser-Reinigungsmittellösung. Als Reiniger sind handelsübliche Spülmittel, alternativ auch fettablösende Allzweckreiniger, geeignet.

Stärkere oder hartnäckige Verschmutzungen können punktuell etwas eingeweicht werden. Anschließend wird die feuchte Oberfläche mit heißem klaren Wasser nachgewischt und abschließend mit einem trockenen fusselfreien Tuch, am besten in „Dekorrichtung" bzw. gleichmäßig in eine Richtung, trockengerieben.

Vermeiden Sie Reinigungsmittel, Putztücher oder Schwämme mit aggressiven und scheuernden Bestandteilen. Auch „Balsam"-Spülmittel sind nicht geeignet, da die darin enthaltenen hautschonenden Substanzen einen nur schwer entfernbaren Film auf der Oberfläche bilden.

Im Bereich der Arbeitsplatten-Eckverbindung und an den Arbeitsplattenkanten darf keine Nässe stehen bleiben. Ein feuchtes Abwischen ist möglich. Anschließend ist jedoch sofort trockenzureiben.

Intensivreinigung:

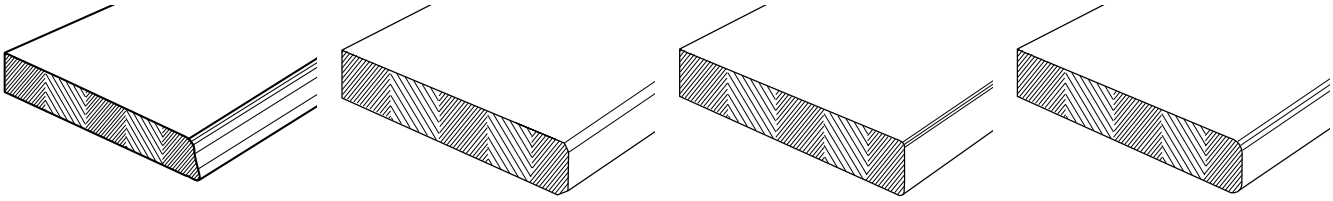
Sollten wider Erwarten Probleme bei der Basisreinigung auftreten, kann eine intensivere Behandlung erforderlich werden.

Diese kann mit einem handelsüblichen, gut fettlösenden Reiniger, der für Kunststoffoberflächen geeignet ist, z. B. Sidol Küchenkraft (Bezug über Drogerie-, Lebensmittel- oder Baumärkte) oder Hotrega Küchen-Fettlöser, erfolgen.

Bei der Reinigung grundsätzlich nach den Angaben des Herstellers richten: In der Regel wird das Reinigungsmittel aufgesprüht, Einwirkzeit einhalten und anschließend wie bei Basisreinigung nach vorgenannter Empfehlung verfahren. Bei Unklarheit zur Wirkung eines Reinigungsmittels testen Sie es sehr vorsichtig an einer nicht sichtbaren Stelle.

Bei besonders schwer lösbaren Rückständen oder bereits vorhandener Schichtenbildung des Schmutzes, kann eine mehrmalige Wiederholung des Prozederes erforderlich sein.

Arbeitsplatten aus Massivholz



Arbeitsplatten aus Massivholz werden bei ratiomat werksseitig mit Öl behandelt, damit das Holz atmungsaktiv und diffusionsoffen bleibt. Das Öl dringt tief in das Holz ein und schützt es so von innen vor Feuchtigkeit.

Für die tägliche Pflege benötigen Sie lediglich ein Haushaltstuch und etwas Wasser. Gegebenenfalls können Sie auch Seifenwasser verwenden. Verzichten Sie auf jeden Fall auf scheuernde und stark alkalische Mittel.
Bei hartnäckigen Flecken wird ein Schleifschwamm oder Schleifpapier notwendig sein und erfordert, dass Sie die betroffenen Stellen nachölen.

Verwenden Sie beim Zubereiten von Lebensmitteln immer Schneidebretter und stellen Sie niemals heiße Kochgeräte direkt auf die Arbeitsplatte, sondern benutzen Sie Untersetzer. Fruchtsäfte, rohes Fleisch, Gewürze, farbintensives Gemüse können Flecken verursachen, wischen Sie daher die Stellen sofort nach dem Umgang mit den Lebensmitteln ab. Ebenso sind Feuchtigkeiten immer umgehend zu entfernen.

Je nach Beanspruchung der Arbeitsplatte muss diese regelmäßig nachgeölt werden, damit die Schutzfunktion aufrecht erhalten bleibt. Der Wassertropfentest gibt Ihnen darüber Aufschluss, ob ein nachölen notwendig ist.
Spritzen Sie dazu einfach ein paar Wassertropfen auf die Arbeitsplatten. Perlen die Tropfen ab, ist alles in Ordnung. Werden die Tropfen allerdings aufgesaugt, dann sollte dringend die Platte nachgeölt werden.

Wichtig: benutzte Öltücher sind selbstentzündlich und sollten nach Gebrauch an der frischen Luft austrocknen, bevor sie entsorgt werden.

Arbeitsplatten aus anderen Materialien

Als Arbeitsplatten werden eine Vielzahl von Plattenmaterialien verwendet. Beachten Sie unbedingt die spezifischen Pflegehinweise der Hersteller. Häufig sind diese direkt dem Produkt beigelegt. Besonders Natursteinplatten sind regelmäßig, nach den Vorgaben des Lieferanten für den verwendeten Stein, zu pflegen:

- Naturstein
- Quarzkompositstein (z.B. Silestone oder Dekton)
- Mineralwerkstoff (z.B. High Macs oder Corian)
- Keramik
- Massivholz (z.B. Lechner)
- Glas
- Beton

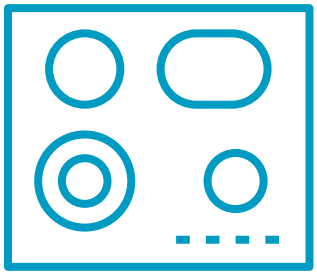
Die Reinigungsmittel sind vom Hersteller oder im Fachhandel zu beziehen.

Pflege im Spül,- Koch- und Gerätebereich

Alle Artikel aus rostfreiem Stahl sowie Armaturen in Chrom oder Edelstahl pflegen Sie mit einem weichen Tuch oder Schwamm unter Zugabe von Spülmittel. Auch die Verwendung von handelsüblichen Spezialreinigern für Edelstahloberflächen ist möglich. Wir empfehlen Hotrega Edelstahl-Pflegespray.

Flugrost (z.B. Eisenspäne nach Neuinstallationen von Wasserleitungen) ist sofort mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger zu entfernen.

Einbauspülen sowie Armaturen aus allen anderen Materialien (z.B. Keramik, Porzellan, Granit-Acryl, Kunststoff) pflegen Sie mit milden Spül- oder Reinigungsmitteln und einem feuchtem Schwammtuch. Bitte beachten Sie auch die Pflegeanweisungen der Hersteller.



Glaskeramik-Kochfelder sollten Sie nach jeder Benutzung reinigen, damit kleinste Schmutzreste beim nächsten Einschalten nicht festbrennen. Leichte Verschmutzungen lassen sich mit einem handelsüblichen Spülmittel und einem feuchten Tuch entfernen.

Für starke Verschmutzungen wie Kalk- und Wasserflecken verwenden Sie die von den Herstellern empfohlenen Spezialreiniger (z.B. Cerafix, Hotrega). Reiniger auf Alkoholbasis sind für Glaskeramik-Kochflächen allerdings absolut tabu.

Hartnäckige bzw. festgebrannte Verkrustungen von Zucker, Salz oder zuckerhaltigen Speiseresten sollten in noch heißem Zustand mit einem dafür geeigneten Glasschaber entfernt werden.

Sorgen Sie beim Kochen mit einer angemessenen Belüftung dafür, dass kein Wasserdampf an den Küchenmöbeln kondensieren kann. Auch von Kleingeräten wie Wasserkocher oder Mikrowelle oder Kaffeemaschine geht Dampf aus, der an den Möbelteilen nichts zu suchen hat.

Verwenden Sie immer beim Kochen den Dunstabzug, auch bei Kleinigkeiten wie dem Frühstücksei zubereiten. So schützen Sie die unmittelbar umliegenden Oberschränke vor Wasserschäden.

Jedem Gerät liegt eine eigene Bedienungs- und Pflegeanleitung bei. Diese ist vor Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen und unbedingt zu beachten.

Pflegemittel

Mit diesen Pflegemitteln haben wir in der Vergangenheit gute Erfahrungen gesammelt und empfehlen Ihnen diese bedenkenlos weiter. Die aufgelisteten Pflegemittel sind u.a. über Ihre ratiomat-Küchenstudios und Fachhandelspartner erhältlich.

Mikrofasertücher haben je nach Verwendungszweck unterschiedliche Fasertypen. Die hier angebotenen sind für Möbeloberflächen bestens geeignet.

Glanz-Oberflächen Set

Pflege und Schutz für glänzende Küchenfronten, Glas-, Spiegel-, Geräte- und Chromoberflächen. Das Set bestehend aus:
- 1x Oberflächen-Reiniger 200 ml
- 1x Mikrofasertuch

Matt-Oberflächen Set

Pflege und Schutz für matte Küchenfronten. Set bestehend aus:
- 1x Oberflächen-Reiniger 500 ml
- 2x Lösungsmittelreiniger 20 ml
- 2x Magische Radiergummis
- 1x Mikrofasertuch

PerfectSense-Cleaner Set

Pflege und Schutz für PerfectSense Küchenfronten. Set bestehend aus:
- 2x Oberflächen-Reiniger 1000 ml
- 1x Mikrofasertuch

Küchenpflege-Set Classic

Set bestehend aus:
- 1x Reinigungs- und Polierpaste 125 ml
- 1x Backofen- und Grillreiniger 300 ml
- 1x Edelstahlpflegespray Brillant 300 ml
- 1x Küchen-Fettlöser 500 ml
- 1x Pflegetuch

Holz ÖL-Pflegeset

farblose Öl-Wachs-Kombination für geölte Möbeloberflächen und Arbeitsplatten
lebensmittelecht, wasserabweisend, abriebfest, speichel- und schweißecht

Inhalt:
- 500 ml TopOil farblos matt
- 1 Hand Padhalter
- 1 Schleifvlies
- 500 ml Spray-Cleaner
- 1 Öl-Farben Auftragsvlies
- 1 Paar Handschuhe

Backofen- und Grillreiniger

reinigt ohne Scheuern und Schrubben
stabile Haftung an senkrechten Flächen
lebensmittelsicher und geruchslos
Mit kraftvollem Aktivschaum!

Menge 300 ml

Glaskeramik-Kochfeld-Reiniger

entfernt eingebrannte Speisereste
haut- und materialschonend
biologisch abbaubar
Mit Einbrennschutz!

Menge 250 ml

Fettlöser Fertiglösung

entfernt mühelos hartnäckige Ablagerungen, Öl- und Fettfilme für Küchenschränke, Dunstabzugshaube, Herd, Arbeitsplatte uvm.
schlieren- und streifenfreie Glanztrocknung. Stark gegen Öl und Fett!

Menge 500 ml

Reinigungspaste Clean-X®

Hochleistungs-Cremereiniger für Küchen- und Badoberflächen aus Keramik, Glas, Porzellan und andere feste Oberflächen
entfernt Mineralablagerungen, Flecken, Kalkränder, Öle und Seifenrückstände
Produkt ist lösemittelfrei

Menge 350 ml

Reinigungs- und Polierpaste

reinigt und konserviert für Glaskeramik-Kochfelder, Chrom, Edelstahl, Marmor, Keramik, Kunststoff, Emaille, Metalle uvm.
Wasser- und schmutzabweisend Effektiver Schutz vor Wiederanschmutzung!

Menge 125 ml

Edelstahl-Pflegespray Brillant

für Edelstahl und Aluminium im Innen- und Außenbereich. Reinigt und pflegt in einem Arbeitsgang absolut schmierfrei.
Mit Langzeitschutz vor Neuverschmutzung!

Menge 150 ml / 300 ml / 500 ml

Milchaufschäumer Konzentrat

entfernt Milchstein, Milchfette und andere Ablagerungen wirksam gegen Bakterien und unangenehme Gerüche für maschinelle Milchaufschäumer aller Art.
Ergibt mehr als 13 Liter Fertiglösung!

Menge 500 ml

Fettlöser Konzentrat

zum Nachfüllen
ergibt mehr als 10 Liter Fertiglösung!

Menge 1000 ml

Oberflächenschutz Invisible Shield®

versiegelt mikroskopische Poren von Keramik, Glas oder Porzellan mit einer unsichtbaren Wasser-, Schmutz- und Fleckenschutzbeschichtung.
Die Haftung von neuen Belägen wird erheblich verringert
Produkt ist lösemittelfrei

Menge 300 ml

Holz-Öl farblos

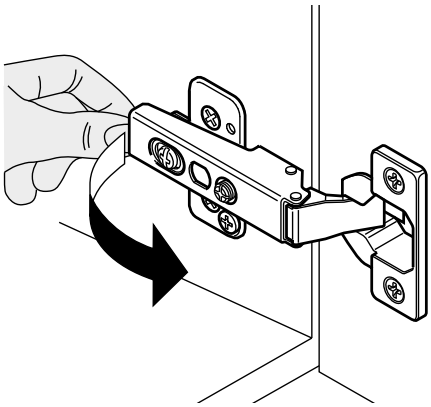
für geölte Möbeloberflächen und Arbeitsplatten, lebensmittelecht, wasserabweisend, abriebfest, speichel- und schweißecht

Menge 500 ml TopOil farblos matt

Hinweise zur Bedienung

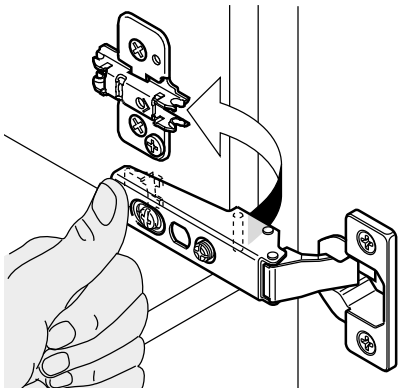
Scharniertechnik

Wir verwenden leicht abklippbare Türschaniere, die Sie selber ein- und aushängen können, ohne dass sich diese dabei verstellen.



Demontage

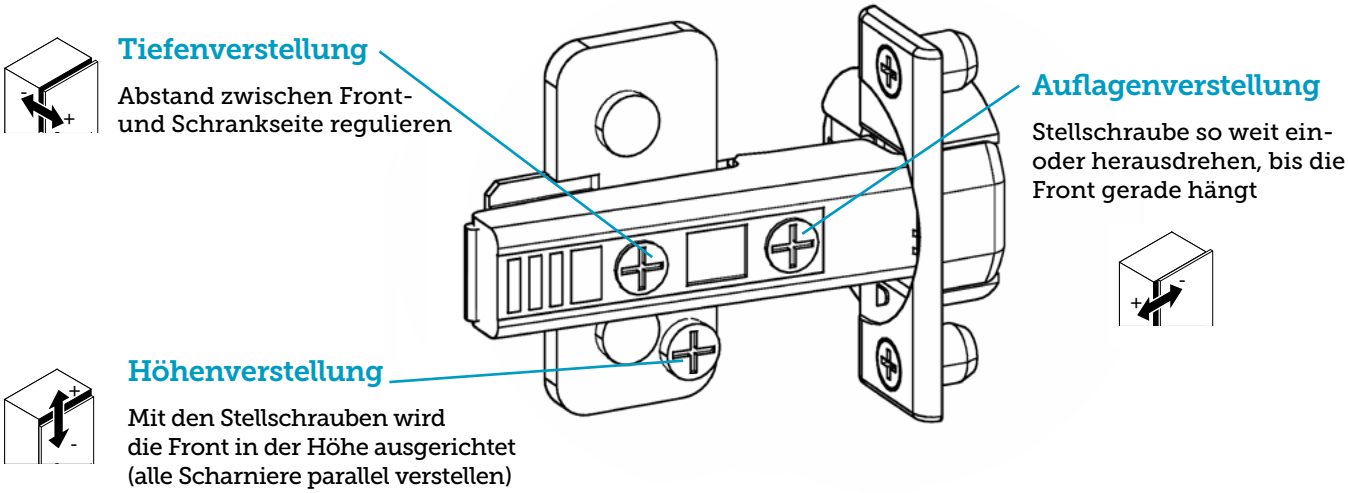
- Halten Sie die geöffnete Tür sicher fest
- Die Scharniere von unten nach oben lösen Dazu die Scharnierverriegelung im hinteren Bereich lösen
- Die Front nach vorne wegziehen



Montage

- Die Scharniere sind von oben nach unten einzusetzen
- Das Scharnierband im vorderen Bereich auf die Grundplatte setzen
- im hinteren Bereich das Scharnierband so andrücken, dass es hörbar einrastet

Sollte ein Nachjustieren erforderlich sein, sehen Sie hier die Justiermöglichkeiten.



Die eingesetzten Türscharniere besitzen integrierte, zu- und abschaltbare Dämpfer. Damit kann die Schließgeschwindigkeit der Türfront gesteuert werden.

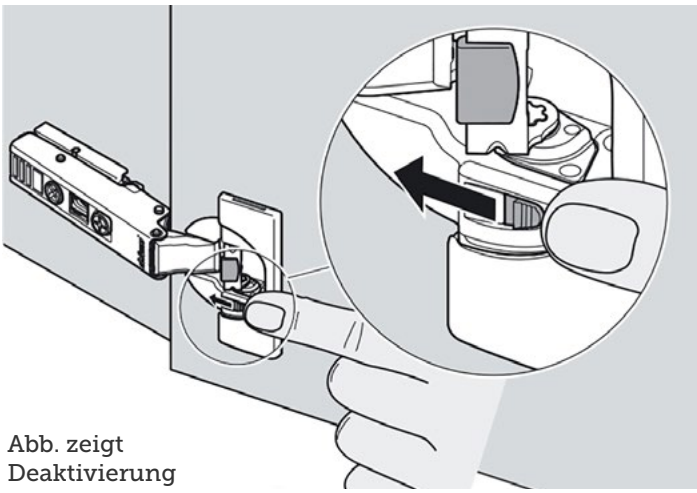


Abb. zeigt Deaktivierung

Deaktivierung

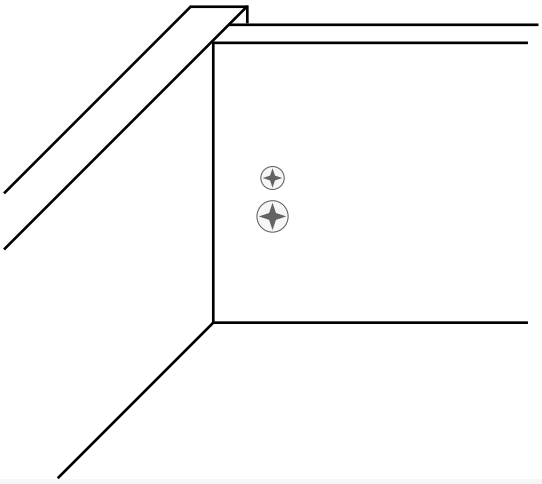
- Den grauen Rasterschieber zum Schrank hin verschieben
- Die Tür anschließend einmal vollständig schließen
- Der Dämpfungshebel wird dabei eingefahren und somit deaktiviert

Aktivierung

- Den grauen Rasterschieber vom Schrank weg schieben
- Der Dämpfungshebel springt nun nach vorne und aktiviert die Dämpfung

Schubkästen

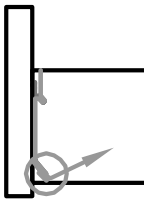
Die Frontblenden von Schubkästen und Auszügen lassen sich mit einem Schraubendreher einfach in der Höhe justieren.



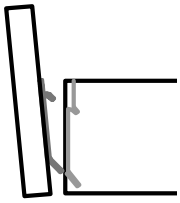
- Lösen Sie dazu die obere Schraube leicht
- Über die untere Schraube kann die Höhenposition nun verändert werden
- Ziehen Sie nach dem Justieren die obere Schraube wieder fest

Grundsätzlich können die Frontblenden von Schubkästen und Auszügen mit einem Griff aus- und eingehängt werden.

Demontage

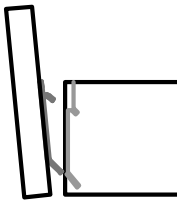


- Feststeller beidseitig von der Front wegdrücken

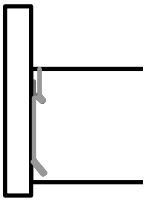


- Front schräg nach oben herausziehen

Montage

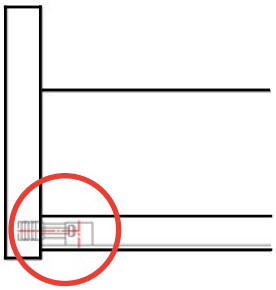


- Front mit Einhängehaken in untere Feststeller einführen



- Front an die Zarge und nach unten drücken, bis diese einrastet

Sonderfall:



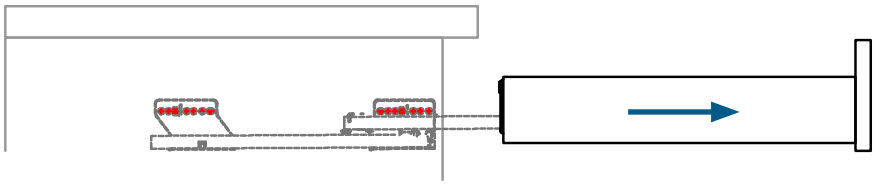
Ab Korpusbreite 800 mm kommt ein stabilisierender Bodenverbinder in der Mitte des Schubkastens unmittelbar hinter der Frontblende zum Einsatz.

Dieser muss bei der Demontage zuerst an der Schubladenunterseite mit einem Schraubendreher gelöst werden. Anschließend ist wie bei Frontdemontage beschrieben zu verfahren.

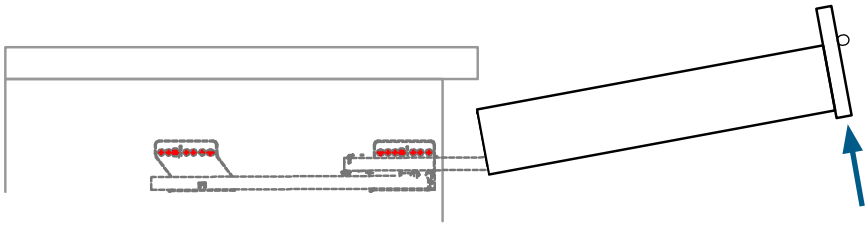
Bei der Frontmontage ist der Bodenverbinder nach dem Einhängen der Frontblende wieder festzuziehen.

Bei Bedarf lassen sich die Schubkästen und Auszüge komplett von den Laufschienen lösen.

Demontage

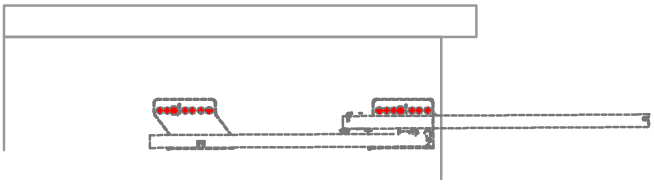


- Ziehen Sie den Auszug ganz heraus

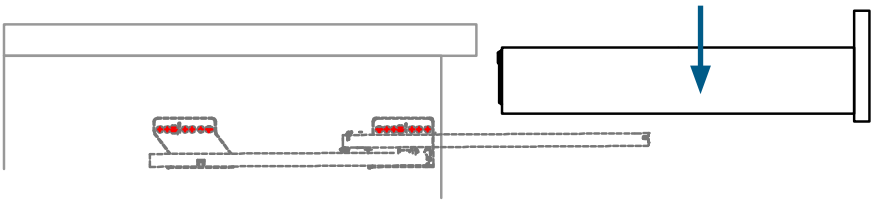


- Den Auszug nun kräftig an der Frontblende und Griff nach oben ziehen zum entnehmen

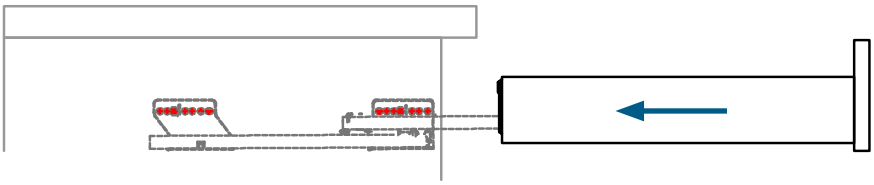
Montage



- Ziehen Sie beide Korpus-schienen ganz heraus

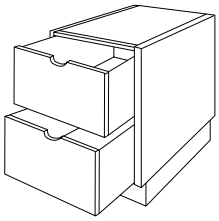


- Setzen Sie den Auszug gerade auf die Schienen



- Nun den Auszug vorsichtig einschieben...ca. 10 cm vor Endposition kräftiger schieben bis der Auszug hörbar einrastet

Sonderfall:



Zum Feinjustieren und Montieren/Demontieren der Frontblenden bei Dynapro-Auszügen werden andere Verfahrensweisen angewendet. Bei der Montage der Schränke wurde Ihnen dazu eine separate Bedienungs- und Gebrauchsanweisung übergeben. Bitte halten Sie sich dazu an die Informationen in dieser Anleitung.

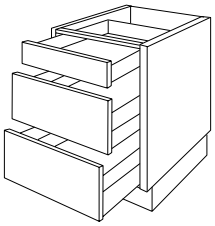
Belastungsgrenzen

Wir verwenden insbesondere für Schubkästen, Auszüge und bewegliche Teile hochwertige Beschläge namenhafter Hersteller. Für die problemlose, jahrelange Nutzung bei einwandfreier Funktion, beachten Sie bitte die maximalen Zuladungs- bzw. Belastungsgrenzen.

Definition:

Zuladung	=	Gewicht, das in ein System geladen wird.
Belastbarkeit	=	Zuladung + Eigengewicht des kompletten Schrankes

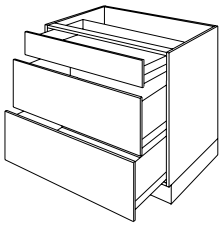
Auszüge bis 600 mm



ca. 40 kg

Zuladung je Auszug oder Schubkasten

Auszüge ab 800 mm

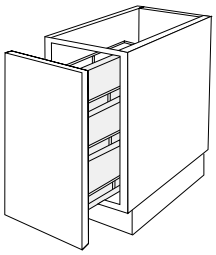


ca. 70 kg

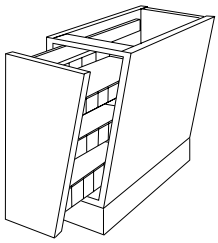
Zuladung je Auszug

ab 1000 mm Schrankbreite
in Korpustiefen 7/6
mit Schwerlastauszügen

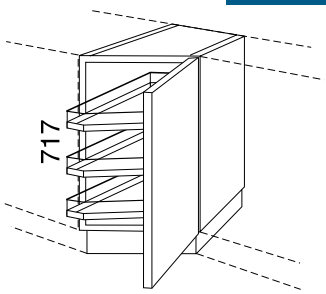
WA ca. 18 kg



WS12 ca. 12 kg

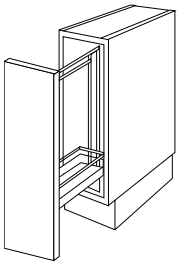


DTA ca. 10 kg

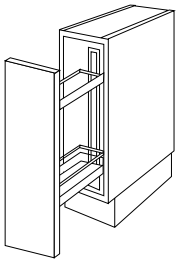


Zuladung je Tablar

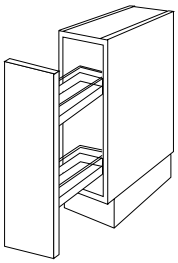
WHH ca. 6 kg



WBB ca. 6 kg

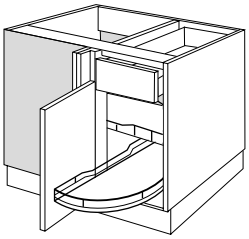


WGW ca. 6 kg

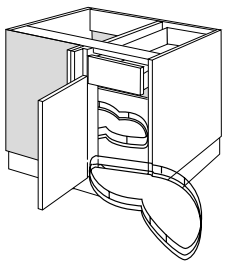


Zuladung je Tablarkorb
max. Belastbarkeit **10 kg** im gesamten Auszugsschrank

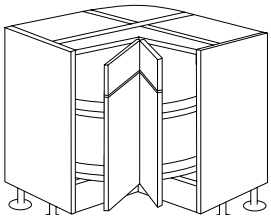
EH/EHK ca. 20 kg



EN/ENK ca. 25 kg



EKT/EKTV ca. 20 kg



Zuladung je Drehtablar

Wenn Sie einen Auszugsschrank ausschließlich im Teilauszug bedienen, kann sich ein Öffnungsspalt einstellen. Damit der Schrank wieder vollständig schließt, reicht es aus, ihn einmal vollständig bis zum Endanschlag zu öffnen.

Einzugs- und Schließgeschwindigkeit

Schubkästen, Auszüge, Großraumauszüge, Drehtablare, Frontauszüge mit Tablarkörben, Klappen, Türen usw. sind in Abhängigkeit von Material, Größe und Eigengewicht mit verschiedenen Einzugs- und Dämpfungsmechanismen ausgestattet.

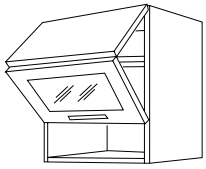
In Kombination mit unterschiedlich schwerer Beladung sind in der Folge unterschiedliche Einzugs- und Schließgeschwindigkeiten möglich. Auszugssysteme mit Dämpfung und Selbsteinzug niemals zudrücken. Das beschädigt die eingesetzten Dämpfer.

Grenzwerte beim Durchbiegen der Böden

Durch die mechanische Beanspruchung kann es zum Durchbiegen von Böden kommen. Auf der Basis der DIN 68874 Teil 1 beträgt die zulässige Durchbiegung 1% der Länge des jeweiligen Bauteiles. (Bsp: Ein Schrankboden 1000 mm lang darf sich max. 10 mm durchbiegen)

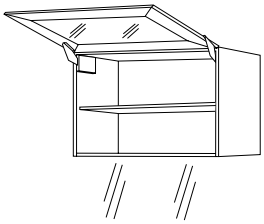
Wir empfehlen Ihnen schwere Gegenstände möglichst in Nähe der Schrankwände zu platzieren.

Oberschränke ca. 12 kg



Zuladung je Boden

Beleuchtungsboden ca. 18 kg

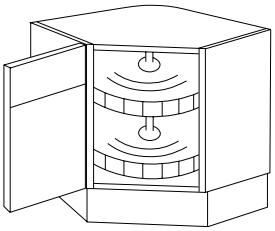


Belastbarkeit der beleuchteten Glasbodenfläche

EDT/EDTV

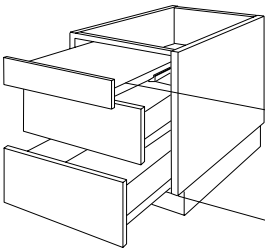
ca. 20 kg bei Unterschränken

ca. 8 kg bei Oberschränken



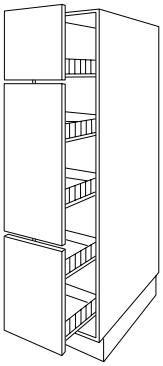
Zuladung je Drehtablar

IP1/IP2/IPE ca. 30 kg



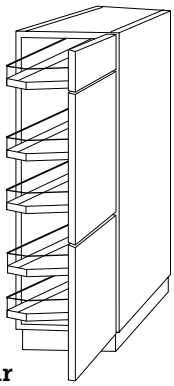
Belastbarkeit der ausziehbaren Imbissplatten

WA2 / WA4 ca. 18 kg



max. Zuladung **100 kg** im gesamten Auszugsschrank

DA2 /DA4 ca. 12 kg



max. Zuladung **75 kg** im gesamten Auszugsschrank

Zuladung je Tablar

ratiomat

Das macht uns einzigartig

Wöchentliche Werksbesichtigung

Eigene Tischlerei und Lehrwerkstatt

Konstruktionsabteilung im Haus

Moderne Lackierstrecke

Umfangreiche Produktvielfalt

TÜV Rheinland zertifiziert

Familiengeführtes Unternehmen

Liefer- und Montageservice

Persönliche Ansprechpartner

ratiomat Einbauküchen GmbH • Hauptstraße 32 • 09573 Leubsdorf
Tel.: 037291 28-0 • Fax: 037291 28-109 • Mail: info@ratiomat.de • Web: www.ratiomat.de