



**HUMMEL**  
KÜCHENWERK

— seit 1917 —



## Informationen

für ein langes Küchenleben  
**HUMMEL PRO**

Pflege | Justierung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf einer neuen Küche entschieden haben!

Jede Küche wird Tag für Tag stark beansprucht. Damit der einwandfreie Zustand der verwendeten Materialien lange Jahre bestehen bleibt möchten wir Sie bitten, die in dieser Anleitung aufgelisteten Punkte zu beachten.

Der tägliche Gebrauch Ihrer Küchenmöbel sowie der direkte Kontakt mit Lebensmitteln setzt eine einwandfreie Sauberkeit voraus. Diese sollte wiederum niemals im Konflikt mit der richtigen Pflege Ihrer Küchenmöbel stehen.

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit und lesen Sie diese Pflegeanleitung vor der ersten Benutzung Ihrer Küche genau durch, damit Sie viele Jahre Freude an Ihrer Küche haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude in und mit Ihrer neuen Küche.

---

Die Montage der Küche sowie die Installation von Sanitär- und Elektroinstallationen sollte nur von entsprechend geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Bitte überprüfen Sie vor Beginn der Montage, ob alle notwendigen Sanitär- und Elektroanschlüsse vorhanden sind.

Vor Bohrarbeiten sollte geprüft werden, dass keine Leitungen für Wasser, Gas oder Strom beschädigt werden können. Reklamationen infolge nicht fachgerechter Montage werden nicht anerkannt.

Aufgrund der Vielzahl an unterschiedlichen Baugruppen können wir hinsichtlich der Vollständigkeit dieser Anleitung keine Garantie übernehmen. Beachten Sie zusätzlich zu dieser Anleitung die den jeweiligen Baugruppen (Spülen, Beleuchtung, Elektrogeräte etc.) hinzugefügten Anweisungen.

Für Sachbeschädigungen und/oder Schäden an Personen im Zuge mangelhafter bzw. nicht vollständiger Montagen können keine Ansprüche geltend gemacht werden.

# Installationen

\* Keine Installation hinter Gasherden, Geschirrspülern und Waschautomaten. Gasanschlüsse müssen im Nachbarschrank frei zugänglich installiert sein.



Schutzkontaktsteckdose 220-240 V



2 Schutzkontaktsteckdosen 220-240 V



Herdanschlussdose 220-380 V, WS 10 kW je nach Gerätetyp



G Gasanschluss (Gasanschlüsse müssen im Nachbarschrank frei zugänglich installiert sein)



K Kaltwasserzulauf



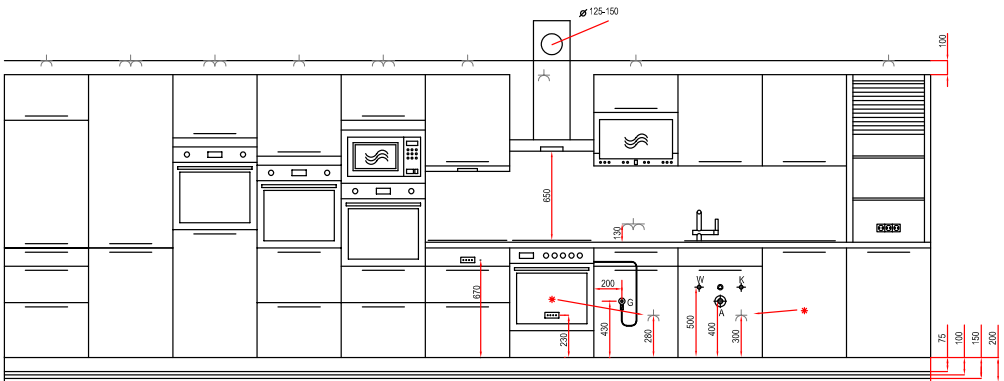
W Warmwasserzulauf



A Wasserablauf



⊗ Absperrventil für Geschirrspüler



## Tipps zur Montage

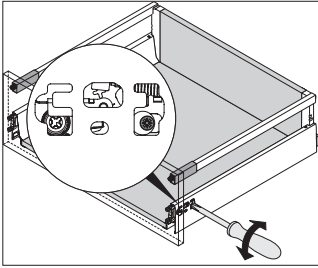
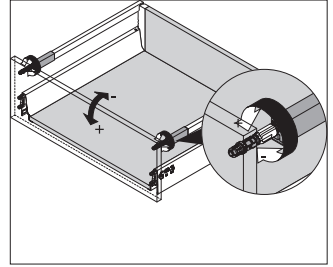
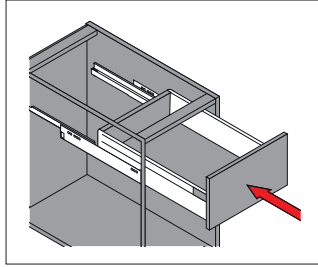
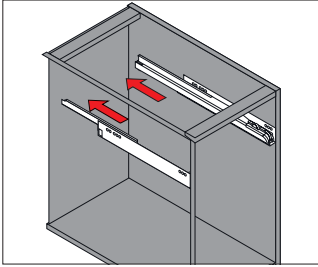
### Einhängen und Einstellen von Schubkästen & Auszügen

Schubkästen/Auszüge von oben nach unten einhängen. Dazu die Schubkästen/Auszüge auf die Laufschiene aufsetzen und bis zur hörbaren Arretierung vorsichtig einschieben. Kontrollieren Sie den festen Sitz der Schubkästen/Auszüge.

Die Justierung sollte generell mit einem Handschraubendreher erfolgen. Seitlich +/- 1 mm, Höhe +/- 2 mm.

Das Drehen der Rellingstange bei Auszügen verändert den Neigungswinkel der Front. Drehen nach links: Front neigt sich nach innen.

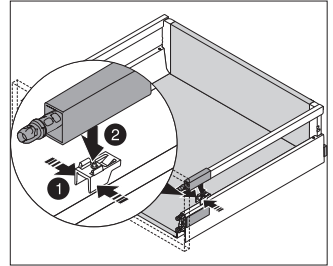
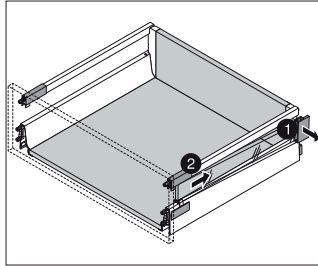
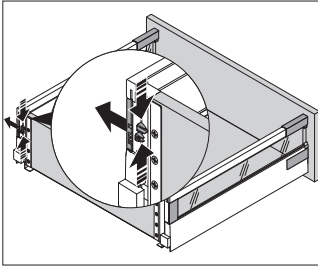
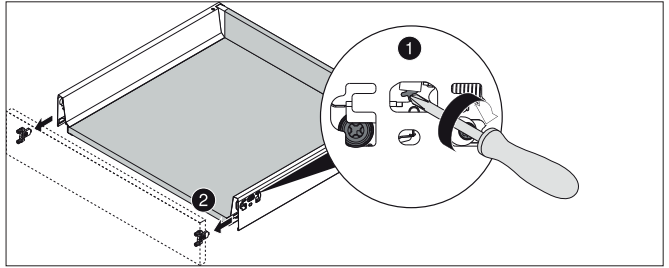
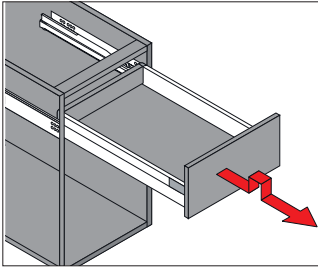
Drehen nach rechts: Front neigt sich nach außen.



## Tipps zur Montage

### Demontage von Schubkästen & Auszügen

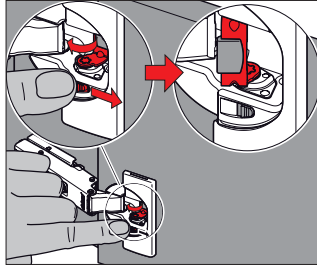
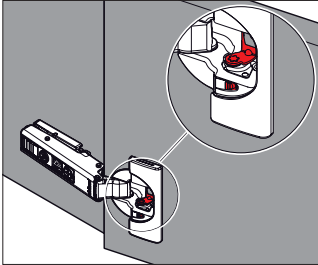
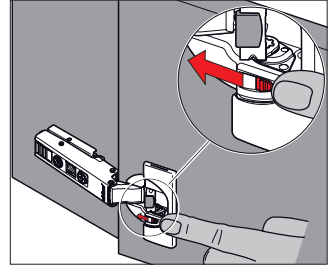
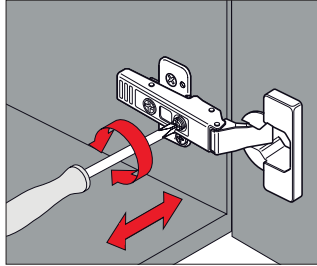
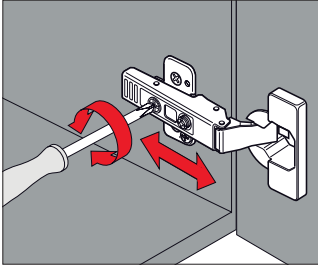
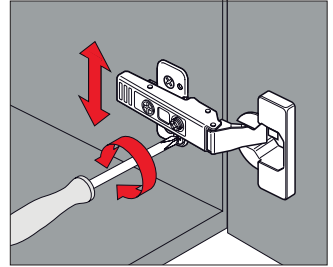
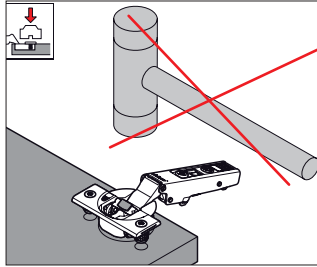
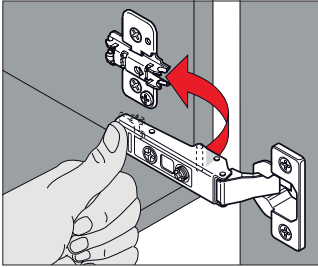
Schubkästen und Auszüge von unten nach oben entnehmen. Dazu den Schubkasten bzw. Auszug seitlich mit beiden Händen greifen und bis zum Anschlag nach vorn ziehen. Nach leichtem Anheben des vorderen Schubkasten-/Auszugteils ist die Entnahme möglich. Entnommene Schubkästen/Auszüge nicht stapeln, da es so zu Beschädigungen kommen kann. Stellen Sie die entnommenen Teile nebeneinander auf einer Decke bzw. Pappe ab.



## Tipps zur Montage

### Türen

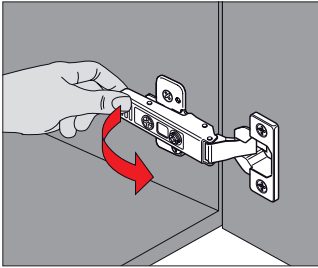
Scharniere von oben nach unten einhängen. Dazu das Scharnier von vorne in die Montageplatte einhängen und durch leichten Druck hörbar einrasten lassen. Kontrollieren Sie den festen Sitz der Scharniere. Den Scharniertopf nicht mit dem Hammer in die Bohrung der Front einschlagen. Die Justierung sollte generell mit einem Handschraubendreher erfolgen. Höhe  $\pm 2$  mm, Seitlich  $\pm 2$  mm, Tiefe  $+3$  mm /  $-2$  mm. Bei Schränken mit Mittelpfosten erfolgt die Höhenregulierung an der mit der Korpusseite verschraubten Montageplatte. Bei Scharnieren mit integrierter Dämpfung (Mehrpreispflichtige Scharniere!) kann auf Wunsch hin die Dämpfung deaktiviert werden. Legen Sie dazu die Entriegelungstaste am Scharnier um und Schließen Sie die Tür. Ein erneutes Verstellen der Entriegelungstaste aktiviert die Dämpfung.



## Tipps zur Montage

### Demontage von Türen

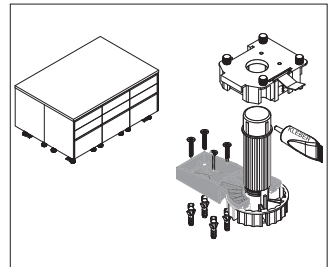
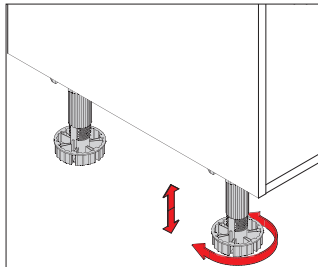
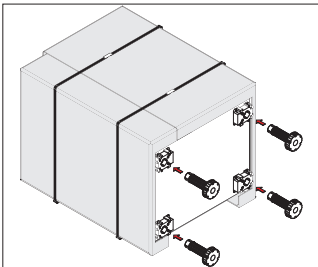
Scharniere von unten nach oben lösen. Dazu die Tür gut festhalten und die Entriegelungstaste am hinteren Ende des Scharniers drücken.



### Sockelfüße

Legen Sie den Unterschrank vorsichtig auf die Seite ohne die Verpackung zu entfernen und setzen Sie die Sockelfüße in die Sockeladapter an der Schrankunterseite ein. Durch drehen am Sockelfuß können mögliche Unebenheiten ausgeglichen werden (-15 bis +20 mm). Bei Insellösungen ist der Einsatz von Kippsicherungen zwingend erforderlich. Dazu muss der Sockelfuß mit dem Adapter verklebt werden.

Der benötigte Kleber liegt der Kippsicherung bei. Legen Sie die Kippsicherung auf den Sockelfuß und verschrauben Sie diese in den Fußboden, sofern dieser über keine Fußbodenheizung verfügt.

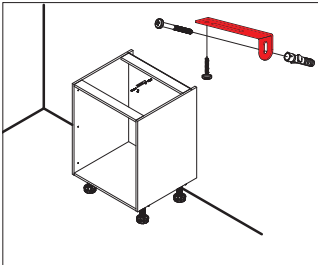
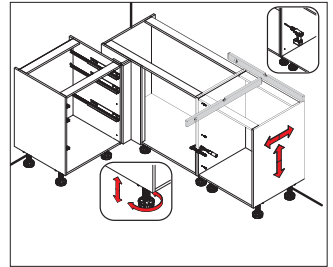
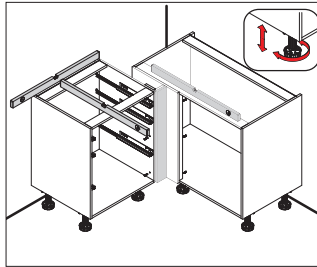
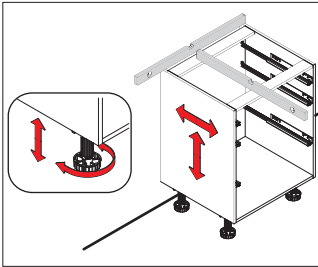


## Tipps zur Montage

### Unterschränke

Schränke einzeln montieren und ausrichten. Bei Winkelküchen mit der Ecklösung beginnen. Ansonsten an der höchsten Stelle in der Küche beginnen. Zur zusätzlichen Aussteifung möglichst alle Korpusse miteinander verschrauben. Dazu die Korpusse mit Zwingen fixieren und mit Linsenkopfschrauben (max.  $\varnothing$  3,5 x 30 mm) verbinden. In die freien Bohrungen an der hinteren oberen Ecke der Schrankseite die Kunststoffwinkel zur Befestigung der Arbeitsplatten einsetzen. Einzeln stehende Schränke müssen mit einer Kippsicherung im Mauerwerk sowie Insellösungen mit einer Kippsicherung im Fußboden gesichert werden.

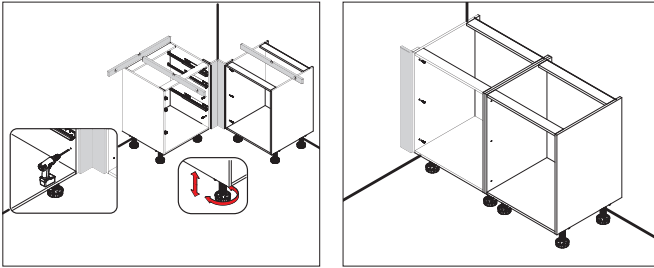
Bei Schränken mit Mittelpfosten sollte auf der Rückseite des Mittelpfostens der mitgelieferte Bodenträger eingesetzt werden, um ein Durchbiegen des Einlegebodens zu vermeiden. Jede Bohrung sollte jeweils mit einem Bodenträger versehen werden um ein Kippen des Einlegebodens zu vermeiden. Der Bodenträger mit Zapfen verhindert das Rausrutschen des Einlegebodens und wird in die vorderen Bohrungen gesteckt.



## Tipps zur Montage

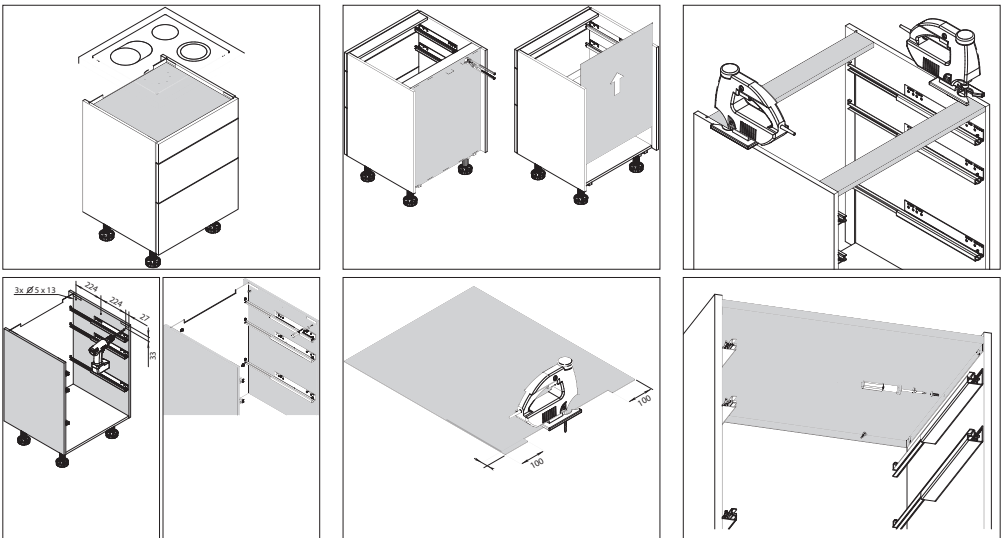
### Eck-/Frontpasstück

Vor dem Zusammenschrauben des Passtücks die im Montagekarton mitgelieferten selbstklebenden Türpuffer als Distanzausgleich zwischen Front- und Korpusmaterial anbringen. Die Verschraubung von Korpus- und Frontmaterial sollte möglichst nahe an den Distanzplättchen liegen um ein Verziehen des Materials zu vermeiden. Die Trägerplatte des Passtücks muss bündig mit der Korpusvorderkante des angrenzenden Schrankes abschließen. Die Front des Passtücks sowie des angrenzenden Schrankes müssen eine ebene Fläche ergeben. An der Ober- und Unterkante muss das Passtück bündig mit der angrenzenden Front abschließen. Seitlich sollte eine Distanz von 3 mm zur Front bzw. Wand eingehalten werden. Verschrauben Sie das Passtück durch den Schrankkorpus. Entsprechende Senkkopfschrauben liegen dem Montagekarton bei. Bei einem angrenzenden Einbaugerät dürfen die Schrauben nicht in das Gerät geschraubt werden.



### Hitzeschutzboden für Induktionskochfeld

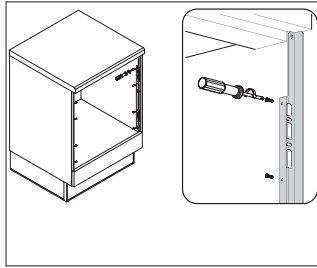
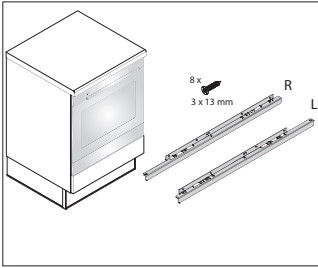
Entfernen Sie vorsichtig die Schrankrückwand. Diese muss später wieder eingesetzt werden. Sowohl die vordere als auch die hintere Traverleiste sollten möglichst nahe, jedoch nicht direkt (um Beschädigungen am Korpus zu vermeiden) an der Korpusinnenseite mit Hilfe einer Säge entfernt werden. Überstehende Reste müssen mit einem Stechisen entfernt werden. Versiegeln Sie die Schnittkanten sorgfältig mit wasserfestem Holzleim der Klasse D3 gegen Feuchtigkeit. Markieren Sie die Position der Schrauben auf denen der Hitzeschutzboden aufliegt und bohren Sie diese Löcher vor. Drehen Sie anschließend die mitgelieferten Schrauben in die vorgebohrten Löcher ein. Die Schrauben dürfen nicht vollständig eingedreht werden, sondern müssen ca. 2 mm aus dem Korpus hervorstehen. Entfernen Sie Teile der Rückwand mit Hilfe der Stichsäge. Setzen Sie die Rückwand wieder ein und verschrauben Sie den Hitzeschutzboden mit dem Korpus. Grundsätzlich sind die Einbauvorschriften des Geräteherstellers zu beachten.



## Tipps zur Montage

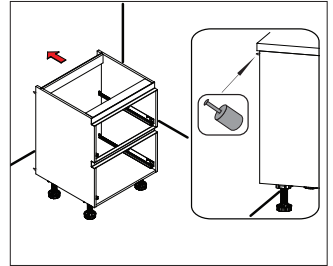
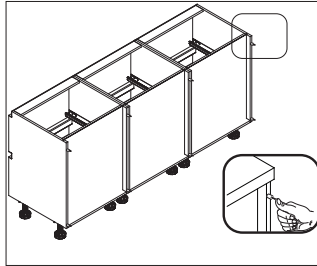
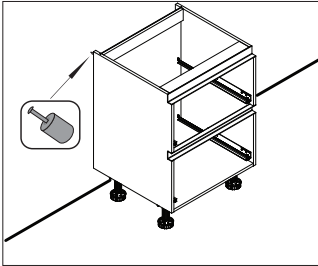
### Hitzeschutzleisten

Die Leisten auf der linken und rechten Seite mittels der mitgelieferten Schrauben in den Korpus verschrauben. Anschließend das Gerät einschieben und laut Herstellerangaben am Korpus befestigen.



### Abstandshalter für grifflose Planungen

Abstandshalter kommen nur bei Unter- und Seitenschränken in grifflosen Küchen zum Einsatz. Befestigen Sie die Abstandshalter (Tiefe 15 mm) mit einem Hammer an der Korpusrückkante. Achten Sie auf einen Mindestabstand zur Korpusoberkante von mindestens 20 mm (Mitte Abstandshalter).



## Allgemeine Pflegehinweise

Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z. B. flüssige Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.

Seien Sie sparsam im Umgang mit Wasser bei der Pflege, da zu viel Wasser zum Aufquellen der Werkstoffe führen kann.

Verwenden Sie am besten ein weiches, fusselfreies Tuch oder Leder, welches Sie mit einer 1%igen Seifenlösung benetzen. Achten Sie auf die völlige Sauberkeit des verwendeten Tuchs/Leders. Bereits kleinste Rückstände können die empfindlichen Oberflächen beschädigen.

Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben.

Verwenden Sie auf keinen Fall lösungsmittel- oder alkoholhaltige Reiniger, säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), Nitro- oder Kunstharzverdünnungen, gefärbte Reiniger, Polituren, Wachse, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, Mikrofasertücher, Dampfreiniger, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

### **Desinfektionsmittel sind nicht für Küchenmöbel und -oberflächen geeignet!**

Alle in der Küche verwendeten Materialien wurden für den Einsatz in geregelterm Raumklima entwickelt und sollten optimalerweise einer relativen Luftfeuchtigkeit von 45-70 % bei 18-22° C ausgesetzt werden. Holz arbeitet! Minimale Verzüge oder Verwerfungen sind ein Zeichen für Abweichungen der optimalen Raumklimawerte und stellen keinen Materialfehler dar (z. B. zu intensives Heizen kann zu Trocknungsrissen und zu schwaches Heizen zum Aufquellen führen). Diese für Holzwerkstoffe üblichen Verzüge sind abhängig von den Schwankungen der Raumtemperatur und der Luftfeuchtigkeit in der aktuellen Umgebung.

Fast alles, was neu ist, hat einen Eigengeruch. Dazu gehören ganz besonders auch Möbel und Lacke. Auch unsere hochwertigen Echtlackprogramme besitzen diese Eigenschaft, die zugleich die Echtheit unserer Lackfronten signalisiert. Erst wenn die von uns aufgebraachte Schutzfolie nach der Küchenmontage entfernt werden, beginnt der Auslüftungsprozess. Abhängig von raumklimatischen Umständen oder entsprechend der Häufigkeit, wie oft ein Schrank geöffnet wird, kann die Wahrnehmung des Lackgeruchs unterschiedlich lange dauern. Dieser wird stetig weniger.



### Matte Kunststoffoberflächen

Kunststoffbeschichtete Fronten lassen sich mit den haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel) problemlos reinigen. Die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnen und mit einem sauberen Tuch auftragen. Nach der Reinigung gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben. Zu starkes Reiben auf Mattoberflächen verursacht Glanzstellen.

#### **Achtung!**

Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.

### Seidenmatte Oberflächen

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z. B. flüssige Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind. Entfernen Sie Verschmutzungen schnellst möglich und lassen Sie diese keinesfalls eintrocknen. Vor allem Substanzen mit einem hohen Farbstoffanteil (Kaffee, Tee, Saucen, Gemüse, Rotwein) lassen sich nach dem Eintrocknen nicht mehr vollständig entfernen. Für hartnäckige und eventuell schon eingetrocknete Fettablagerungen verwenden Sie handwarmes Wasser mit einer 30%igen Seifenlösung.

#### **Achtung!**

Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.

### Glänzende/hochglänzende Oberflächen

Glänzende/hochglänzende Oberflächen zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus. Damit die Oberflächen während des Fertigungsprozesses in unserem Unternehmen sowie bei der Auslieferung keinen Schaden nehmen, werden diese mit einer PE-Schutzfolie überzogen. Diese darf erst im letzten Montageschritt entfernt werden (vor Montage der Griffe). Nach dem Entfernen der Schutzfolie ist die Oberfläche noch sehr empfindlich und erreicht erst nach einigen Tagen (bis zu einer Woche) ihre vollständige Aushärtung. **Bis zur Aushärtung empfehlen wir, die noch empfindlichen Oberflächen zu schonen und mechanische Beanspruchungen zu vermeiden. Hierzu gehören auch intensive Reinigungsversuche.**

Die Reinigung hochglänzender Oberflächen erfolgt ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch.

Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben.

#### **Achtung!**

Zur Reinigung keine Flüssigreiniger, Alkohol oder Lösungsmittel benutzen. Keine Schleifschwämme oder ähnliches verwenden.

### Glasoberflächen

In der Regel genügt es, die Glasfläche mit lauwarmem Wasser und etwas flüssiger Neutralseife (ca. 1%) zu reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen sowie fett- und ölhaltigen Substanzen verwenden Sie zusätzlich einen handelsüblichen Glasreiniger. Verwenden Sie am besten ein weiches, fusselfreies Tuch, ein Leder oder einen weichen Schwamm. Auch Mikrofaserstäube eignen sich zur Reinigung. Ein Baumwolltuch empfehlen wir nicht. Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben. Bei satinierten Glasoberflächen sollten keine silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Ebenso sollten keine stark eingefärbten Reiniger verwendet werden.

### Arbeitsplatten mit Kunststoffoberfläche

Die Oberfläche sollte niemals mit scheuernden Mitteln gereinigt werden. Auch das Schneiden direkt auf der Arbeitsplatte sowie das Abstellen heißer Töpfe und Pfannen verursacht irreparable Schäden. Verwenden Sie daher generell Schneidbretter und Topfuntersetzer. Verwenden Sie zur Pflege ein weiches Tuch, Leder, einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch. Nach der Reinigung gründlich trockenreiben. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang der Fugen, Kanten sowie an Kochfeld- und Spülenausschnitten.

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren. Sollten Sie dringend etwas brauchen: Geschirrspülertür vollständig öffnen, Gegenstand entnehmen und Geschirrspüler wieder ganz verschließen (nicht nur anlehnen!).

Das Bewegen von Gegenständen mit rauer Unterseite (Untertassen, Teller etc.) kann auf den Arbeitsplattenoberflächen zu sichtbaren Schäden führen.

### Griffe, Griffleisten, Knöpfe

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihren Griffen haben, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

Verwenden Sie für die Pflege und Reinigung der Griffe keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel. Säurehaltige Reinigungsmittel sind z. B. Essigreiniger, Reiniger mit Zitruskraft, Kalkentferner. Scheuernde Reinigungsmittel sind z. B. Scheuermilch, Edelstahlpolituren, Mikrofasertücher. Diese Reinigungsmittel schaden der Oberfläche nachhaltig und sorgen dafür, dass es zu nicht entfernbaren Flecken und/oder zur Beschädigung der Lackoberfläche bis hin zur Ablösung kommt. Auch alkoholhaltige Reiniger können bei einigen Oberflächen Schäden hervorrufen.

Reinigen Sie die Griffe nur mit einem weichen feuchten Tuch, bei fettigen Verunreinigungen mit warmer Seifenlauge. Anschließendes trocknen mit einem weichen Tuch verhindert Wasserflecken. Vermeiden Sie auch mechanische Beschädigungen durch harte Gegenstände wie z. B. Fingerringe, Töpfe u. ä.!

### Scharniere an Drehtüren, Schubkästen & Auszügen

Scharniere an Drehtüren, Schubkästen und Auszügen sind wartungsfrei und benötigen keine besondere Pflege.

### Laufflächen an Apothekerschränken etc.

Diese sind wartungsfrei und benötigen in der Regel keine besondere Pflege und dürfen niemals geölt werden. Sollte sich der Schrank schwerfällig öffnen oder nicht mehr vollständig schließen lassen, kann dies an einer Verunreinigung der Laufflächen, Rollflächen und Rollen liegen. In einem solchen Fall darf niemals ein Schmiermittel wie Öl, fett oder Silikonspray verwendet werden. Um die Verunreinigung zu beseitigen reicht es, sämtliche Laufflächen, Rollflächen und Rollen mit einem sauberen und trockenen Tuch sorgfältig zu säubern.

### Einbauspülen, Mischbatterien und Herdmulden

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken mit handelsüblichen Pflegemitteln entfernen. Flugrost bei Edelstahl entfernen Sie am besten mit einem handelsüblichen Metallpolish-Reiniger. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.

Verwenden Sie auf keinen Fall säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Hersteller.

### Besteckeinsätze

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger. Für eine vereinfachte Reinigung können die Besteckeinsätze aus den Schubkästen herausgenommen werden. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.

Verwenden Sie auf keinen Fall säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Hersteller, da teilweise die Einsätze auch spülmaschinenfest sind.

### Kochfelder

Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich, da sich diese sonst beim nächsten Einschalten festbrennen. Sollte das Kochfeld noch heiß sein, verwenden Sie einen Ceranfeldschaber.

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder, einen weichen Schwamm oder einen Ceranfeldschaber sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger oder vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger. Hartnäckige Verschmutzungen, die durch Wasser, Kalk oder Topfabrieb verursacht wurden, entfernen Sie mit vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger.

Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Gerätehersteller. Diese liegen den Elektrogeräten bei.

### Elektrogeräte

Jedem Elektrogerät liegt eine gesonderte Bedienungs- und Pflegeanleitung des Geräteherstellers bei. Bitte halten Sie sich an die in dieser Herstelleranleitung beschriebenen Anweisungen.

Beachten Sie bitte auch die Punkte „Tipps zur Nutzung“.

### Belastbarkeiten

Die folgenden Angaben legen eine auf die Fläche gleichmäßig ausgeübte Belastung zugrunde. Punktuelle Kräfteinwirkungen müssen wesentlich geringer sein. Grundsätzlich wird ein bestimmungsgemäßer Gebrauch unterstellt.

- Einlegeboden: max. 50 kg pro m<sup>2</sup>
- Schrankaufhängung: 184 kg gesamt / 92 kg pro Seite
- Traglast der Laufleisten im Schubkasten: max. 30 kg, ab Korpusbreite 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Traglast der Laufleisten im Auszug: max. 30 kg, ab Korpusbreite 1000 mm max. 50 kg, 1200 mm max. 65 kg
- Eckunterschrank "Le Mans": max. 25 kg pro Etage
- Eckunterschrank "Space Corner": max. 50 kg
- waagerechte Holzstellflächen: max. 50 kg pro m<sup>2</sup>
- beleuchtete Glasborde, Tiefe 200 mm
  - Breite 600 mm: max. 2,0 kg pro 100 mm
  - Breite 900 mm: max. 1,5 kg pro 100 mm
  - Breite 1200 mm: max. 1,0 kg pro 100 mm

### Arbeitsplatten

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

Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb Kratzer entstehen.

### Backofen

Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentür. Solange Sie die Kante noch mit der Fingerkuppe berühren können, ist die Temperatur kleiner als etwa 70° C und die Wärmeabgabe in Ordnung. Wenn nicht, muss der Backofen auf Dichtigkeit der Backofentür durch Ihren Kundendienst überprüft werden. Ansonsten können irreparable Schäden an den danebenstehenden Schränken nicht ausgeschlossen werden.

### Be- & Entlüftung

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Be- und Entlüftung der Küche. Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit die warmen Dämpfe (Wrasen, Schwaden) nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen.

### Dunstabzug

Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug. Schalten Sie den Dunstabzug vor dem Kochen auf einer angemessenen Leistungsstufe ein und berücksichtigen Sie nach dem Kochen den Nachlauf. Reiben Sie auftretenden Dampfbeschlag an den benachbarten Schränken nach dem Kochen trocken. Stimmen Sie die Leistungsstufe der Dunstabzugshaube auf Ihre individuellen Kochgewohnheiten und räumlichen Gegebenheiten ab. Hierbei hilft Ihnen die Bedienungsanleitung ihrer Dunstabzugshaube.

### Feuchtigkeit/Luftfeuchtigkeit

Vermeiden Sie überschwappendes Wasser. Legen Sie keine feuchten Handtücher oder Putzlappen zum Trocknen auf die Arbeitsplatten. Achten Sie auf eine relative Luftfeuchtigkeit von etwa 50 % und vermeiden Sie große Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

### Geschirrspüler

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren. Sollten Sie dringend etwas brauchen: Geschirrspülertür vollständig öffnen, Gegenstand entnehmen und Geschirrspüler wieder ganz verschließen (nicht nur anlehnen!).

### Hitze

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

### Kühlschrank

Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung stattfindet und damit überlaufendes Kondenswasser den Schrank nicht beschädigen kann.

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gerätebeschreibung.

### Porzellan/Steingut

Die Unterseite der Materialien sind in der Regel sehr rau und können zu irreparablen Schäden an Arbeitsplatten führen. Vermeiden Sie deshalb das Schieben dieser Gegenstände auf den Arbeitsplatten.

### Wasserdampf

**Stellen Sie die Kaffeemaschine, Wasserkocher, Eierkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke.**

Dies kann Beschädigungen der Möbel verursachen. Deshalb: Dampfbeslag am besten sofort trockenwischen, verschüttetes Wasser aufwischen. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.

### Holzleim (Beanspruchungsklassen)

Die Beanspruchungsklasse wird meist auf der Verpackung angegeben. Die reine Bezeichnung „wasserfest“ ist dabei oft irreführend, da sie nichts über den möglichen Grad der Beanspruchung aussagt.

Klasse D1: für Verklebungen von getrockneten Hölzern (Feuchte < 15 %) im Innenbereich.

Klasse D2: für Verklebungen im Innenbereich bei kurzfristiger Kondenswasserbeanspruchung

Klasse D3: für Verklebungen im Innenbereich bei gelegentlicher Wassereinwirkung (z. B. Küchen- und Badmöbel) und Verklebungen im Außenbereich ohne Bewitterung.

Klasse D4: für Verklebungen im Außenbereich bei Bewitterung (Oberflächenschutz durch Lackierung vorausgesetzt) oder für Verklebungen im Innenbereich, die häufiger Wasser ausgesetzt sind.



## Umwelt

Unser Unternehmen ist PEFC-zertifiziert.

Unsere Holzwerkstoffe stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft, werden emissionsarm produziert und weiterverarbeitet und sind gesundheitlich unbedenklich.



## Qualität

Als zertifizierter Küchenmöbelhersteller achten wir nicht nur auf gute Qualität, sondern auch auf schadstoffarme und umweltverträgliche Materialien.

Das "Goldene M" garantiert Ihnen die hohe Qualität unserer Küchen und steht für gesundes Wohnen.



## Schadstoffgeprüft

Schadstoffbelastungen im Wohnumfeld und in der Raumluft können die Gesundheit gefährden.

Unsere Produkte wurden von einem unabhängigen Institut geprüft und mit der Unbedenklichkeitsbescheinigung nach RAL-GZ 430/2 ausgezeichnet.



**HUMMEL**  
K Ü C H E N W E R K  
— seit 1917 —