

# Pflege- und Gebrauchsanleitung



INTUO®



**Tendeco**





## INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung, Modellübersicht	04 – 05
Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise	06 – 07
Supermatt-Fronten	08 – 09
Fronten aus Holz	10 – 11
Lackierte Fronten	12 – 13
Glasfronten	14 – 15
Arbeitsplatten	16 – 19
Wartung und Pflege von Beschlägen	20 – 21
Schwenk- und Klappenbeschläge, Reinigung der Schränke	22
Kundenservice	23



Herzlichen Dank, dass Sie sich für eine INTUO-Küche entschieden haben. Mit dem Kauf einer INTUO Markenküche haben Sie eine gute Wahl getroffen. INTUO ist die Garantie für Qualität, Funktion und Design.

Damit Sie möglichst lange Freude mit Ihrer Küche haben, bieten wir Ihnen mit dieser Pflege- und Gebrauchsanleitung einen Ratgeber mit vielen nützlichen Tipps und Hinweisen. Besuchen Sie uns auch im Web: [www.intuokitchen.com](http://www.intuokitchen.com)

Frontmaterial	Kunststoff supermatt INTUO nanoo®	Holz furniert	Lackierte Fronten (Matt, Struktur, Metall, Hochglanz)	Glas color
<b>Modellbezeichnung:</b>				
Nubo GL 02C / Nubo-FAC GL 02C			×	
Nubo GL 02SC / Nubo-FAC GL 02SC			×	
Fero GL 02MC			×	
Ligno GL 03F		×		
Finiso GL 03M		×		
Finiso GL 04M		×		
Altabrilo GL 06HC / Altabrilo-FAC GL 06HC			×	
Vitro GL 08GC				×
Eleganteco GL 08GCM				×
Sentu GL 08AM	×			
Reflektö GL 09GS				×
Vitro GL 09GC				×
Eleganteco GL 09GCM				×
Sentu GL 09AM	×			
(*GL = grifflos)				
Nubo 02C			×	
Nubo 02SC			×	
Tendeco 02C			×	
Tendeco 02SC			×	
Fero 02MC			×	
Ligno 03F		×		
Finiso 03M		×		
Finiso 04M		×		
Altabrilo 06HC			×	
Vitro 08GC				×
Eleganteco 08GCM				×
Sentu 08AM	×			
Reflektö 09GS				×
Vitro 09GC				×
Eleganteco 09GCM				×
Sentu 09AM	×			

# Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise

**Mit dem Kauf einer INTUO Küche haben Sie sich für ein hochwertiges und langlebiges österreichisches Qualitätsprodukt entschieden!**

Die Küche ist ein permanent beanspruchtes Möbel und Gebrauchsspuren werden sichtbar. Daher verlangt die Küche wie jedes andere Möbel auch einen pfleglichen Umgang. Um den Wert Ihrer Küche lange zu erhalten, ist es notwendig, die vorliegenden Pflegehinweise zu beachten.

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

Bitte beachten Sie unsere Produktempfehlungen von Reinigungsmitteln aus unserem Sortiment (Entsprechende Angaben erhalten Sie beim INTUO-Küchenfachhändler). Kombinationen verschiedener Oberflächenmaterialien, welche branchenüblich eingesetzt bzw. kombiniert werden, können (trotz gleicher Farbbezeichnung) Farbabweichungen aufweisen, diese sind jedoch kein Reklamationsgrund.

## **Bitte vermeiden Sie unbedingt den Einsatz von Flächendesinfektionsmitteln.**

Diese basieren auf verschiedenen Substanzen und Verbindungen auf Alkohol-, Chlor-, Ammonium- und Phenolbasis, die für Küchenmöbeloberflächen nicht geeignet sind und zu irreparablen Schäden an Küchenmöbeln und Oberflächen (u.a. Fronten, Korpusse, Wangen) führen. Mögliche Schadensbilder können Verfärbungen, Glanzgradveränderungen, Aufquellen, Rissbildung oder Materialablösung sein.



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

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.



**Öffnen Sie den Geschirrspüler immer erst etwa 30 Minuten nach Programmende!**

Bei frühzeitiger Öffnung treten Hitze und Dampf aus und schädigen trotz Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung langfristig die angrenzenden Fronten, Korpusteile und Kanten sowie die Arbeitsplattenunterseite. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund. Bei Geräten mit Tonsignal zur Anzeige des Betriebsendes das Gerät erst 30 Minuten nach dem Tonsignal (Betriebsende) öffnen!



**Benutzen Sie zum Reinigen Ihrer Küche niemals einen Dampfstrahler oder einen Hochdruckreiniger!**

# Supermatt-Fronten

**Diese Fronten bestehen aus einem synthetischen, thermoplastischen Kunststoff mit Supermatt-Oberfläche.** Oberflächenschutz (bei Verarbeitung und Montage) durch PE-Schutzfolie mit spezieller Haftschrift.

## **Oberflächeneigenschaften Supermatt:**

Farbe, Farbkonstanz und die spezielle „Anti-Finger-Print“- Beschaffenheit sind ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Supermatt-Oberfläche. Fronten aus Supermatt-Oberflächen sind optimal widerstandsfähig gegen Kratzer und Scheuern und besitzen eine hohe Lichtbeständigkeit.

## **Pflege nach der Montage:**

Supermatt-Oberflächen werden bei der Verarbeitung und Montage durch eine selbsthaftende Schutzfolie geschützt, welche erst nach erfolgter Küchenmontage beim Endverbraucher abgezogen wird. Da die Oberfläche bereits final ausgehärtet ist, ist sie nach dem Entfernen der Schutzfolie sofort einsetzbar, d.h. es ist keine Nachbehandlung durch zusätzliches Polieren mehr erforderlich.

## **Pflegeanleitung:**

Zum Reinigen von Supermatt-Oberflächen verwenden Sie **HOT-MATT** oder am einfachsten handwarmes Wasser, etwas Spülmittel und ein weiches Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Die Verwendung von reibend und schleifend wirkenden Reinigungsmitteln sowie von Scheuermitteln kann zu Schäden führen und ist zu vermeiden. Die Oberfläche ist zwar gegen viele Chemikalien beständig, im Zweifelsfall sind jedoch Eignung und Verträglichkeit anhand einer Musterfläche zu prüfen.

## **Wohngesundes Raumklima:**

Sorgen Sie durch ein ausgewogenes Raumklima (von 45 % - 60 % Luftfeuchtigkeit) für eine wohngesunde Umgebung und eine lange Haltbarkeit Ihrer Supermatt-Fronten.

## **Unsere Reinigungsmittlempfehlung:**

**HOT-MATT** für die Reinigung von matten Küchenfronten





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

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.



**Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Kunststofffronten nicht geeignet!**

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen.

## HOT-MATT

Reiniger für die Pflege von matten Küchenfronten:

- entfernt streifenfrei Öl- und Fett-Verschmutzungen
- Säure- und laugenfrei für höchste Materialschonung
- Bewahrt das edle und matte Erscheinungsbild

Erhältlich bei Ihrem Küchenfachhändler.

Nähere Informationen unter:

[www.intuokitchen.com](http://www.intuokitchen.com)



# Fronten aus Holz

## furniert mit geölten Oberflächen

**Holz ist ein natürlicher und lebendiger Werkstoff. Farb- und Strukturunterschiede sowie Verfärbungen durch längere Licht- und Sonneneinstrahlung sind auf diese Natürlichkeit zurückzuführen. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.**

Furnierte oder massive Holzfronten sind im Allgemeinen pflegeleicht, da sie mit hochwertigem Lack oder Pflegeöl versiegelt sind. Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung ein leicht angefeuchtetes Tuch (Allzweck-Haushaltstuch); am besten entfernen Sie Verschmutzungen, wenn Sie immer in Holzfaserrichtung wischen – säubert die Poren!

Vermeiden Sie Feuchtigkeitsrückstände in den Profilen, Ecken und Rändern und wischen Sie nach dem Reinigen mit einem weichen, trockenen Tuch nach. Aufgrund seiner Lebendigkeit kommt Holz bei extrem feuchter oder trockener Luft in Bewegung, d.h. trotz des sorgsam aufgetragenen Lacks oder Pflegeöls quillt oder schwindet es. Sorgen Sie für ein ausgewogenes, wohngesundes Raumklima (45 % - 60 % Luftfeuchtigkeit).

Geölte Oberflächen werden mit hochwertigen Ölen, die auch zur Veredelung im Fußbodenbereich Verwendung finden, hergestellt. Dennoch ist darauf zu achten, dass nur Reinigungsmittel verwendet werden, die ausdrücklich für die Pflege von geölten Oberflächen geeignet und zugelassen sind. Bitte vor Verwendung an einer nicht sichtbaren Stelle testen! Zur Pflege von geölten Holzoberflächen werden 250ml Pflegeöl mitgeliefert.

**Unsere Empfehlung für die Pflege geölter Oberflächen: Legno Pflegeöl**



**Möbelpolituren sind für die Reinigung von Holzfronten nicht geeignet!**

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!



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

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.



1: Sorgen Sie für ein ausgewogenes Raumklima mit einer Luftfeuchtigkeit zwischen 45 % und 60 %.

2: Legno Pflegeöl für die Pflege von geölten Echtholz-Oberflächen

# Lackierte Fronten

## Colorlack und Hochglanz-Lack

**Die Oberflächen von Lackfronten werden sehr sorgfältig und in mehreren Arbeitsschritten mit hochwertigen Wasserlacken versehen.**

Wasserlacke ersetzen einen Großteil der organischen Lösemittel durch Wasser; dadurch sind sie geruchsarm, umweltfreundlich und gesundheitsverträglich! Ein weiterer Vorteil von Wasserlacken ist ihre besondere Oberflächenhärte. Dennoch müssen Lackoberflächen mit besonderer Sorgfalt gepflegt und gereinigt werden, am besten mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen.

Hartnäckige Flecken wie Fettspritzer oder Klebstoffreste können mit **HOT-MATT** oder **HOT-HGLZ** Kunststoff-Reiniger beseitigt werden. Abplatzungen an lackierten Flächen, die durch Stoßbeanspruchungen entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar.

# Lackierte Fronten

## Strukturlackoberfläche

**Die Oberflächen von Strukturlackfronten werden sehr sorgfältig und in mehreren Arbeitsschritten mit hochwertigen Wasserlacken mit Granulatzusätzen versehen.**

Wasserlacke ersetzen einen Großteil der organischen Lösemittel durch Wasser; dadurch sind sie geruchsarm, umweltfreundlich und gesundheitsverträglich! Ein weiterer Vorteil von Wasserlacken ist ihre besondere Oberflächenhärte. Dennoch müssen Lackoberflächen mit besonderer Sorgfalt gepflegt und gereinigt werden, am besten mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen. Strukturlackoberflächen neigen durch ihre körnige Oberfläche (Granulatzusatz) leichter zu Schmutzanhaftungen als glatte Flächen. Verschmutzungen daher sofort entfernen.

Hartnäckige Flecken wie Fettspritzer können mit **HOT-MATT** oder **HOT-HGLZ** Kunststoff-Reiniger beseitigt werden. Achtung: Festes Reiben hinterlässt an Strukturlackflächen Glanzstellen. Spezielle Lackreinigungsmittel prüfen Sie zur Sicherheit vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite). Abplatzungen an lackierten Flächen, die durch Stoßbeanspruchungen entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar.



**Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Lackfronten nicht geeignet!**

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!



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

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

## HOT-HGLZ

Reiniger für die Pflege von lackierten oder beschichteten Hochglanzfronten:

- entfernt streifenfrei Öl- und Fett-Verschmutzungen
- höchste Materialschonung
- Anti-Fingerprint-Effekt

Erhältlich bei Ihrem Küchenfachhändler.

Nähere Informationen unter:

[www.intuokitchen.com](http://www.intuokitchen.com)



# Glasfronten

## SATINIERT, COLORLACKIERT UND STOPSOL GREY

**Die Oberflächen von satinierten Glasfronten bestehen aus hochwertigen Echtsatinierungen (keine Lacke oder Folien) die sich durch eine dauerhafte und widerstandsfähige Oberfläche auszeichnen.**

Grundsätzlich ist eine Reinigung mit jedem Fensterreinigungsmittel möglich. Reiniger mit nachfettenden Inhaltsstoffen dürfen keinesfalls verwendet werden, da dies zu einer Fleckenbildung in der Satinierung führen kann, die sehr schwer entfernbar ist.

Die Innenseite von colorlackierten Glasfronten müssen gleich wie Lackfronten gereinigt werden. Am besten erfolgt die Reinigung mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen.





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

Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können aufsteigende Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden (Quellschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.



**Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Glasfronten nicht geeignet!**

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!



**Kontrollieren Sie regelmäßig die Silikonabdichtungen entlang der Rückwände, rund um die Spüle und bei Aufsatzschränken.**

Diese Dichtungen dürfen beim Reinigen nicht zerkratzt werden; beschädigte Abdichtungen müssen erneuert werden. Allfällige Wasserschäden aufgrund beschädigter Silikonabdichtungen sind kein Reklamationsgrund!

# Arbeitsplatten

**Alle unsere Arbeitsplattenoberflächen entsprechen den Richtlinien für den Gebrauch von Küchenarbeitsplatten.**

Arbeitsplatten unterliegen funktionsbedingt der höchsten Beanspruchung in der Küche. Die Vorderkanten der Arbeitsplatten werden am meisten strapaziert. Dieser zwangsläufige Abrieb ist kein Qualitätsmangel. Auf einer dunklen, einfarbigen Arbeitsplatte sind Gebrauchsspuren der Küchenarbeit sichtbarer als auf einer mehrfarbigen Arbeitsplatte. Dieser Umstand ist kein Reklamationsgrund!

Heiße Töpfe und Pfannen müssen trotz hoher Hitzebeständigkeit und unabhängig vom Material der Arbeitsplatte immer auf einer geeigneten Unterlage abgestellt werden. Schäden, die durch unsachgemäßes Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen resultieren, sind kein Reklamationsgrund!

An der geschlossenen Oberfläche ist die Arbeitsplatte 100%ig feuchtigkeitsbeständig, an den Stoßfugen wird sie fachmännisch abgedichtet. Blumentöpfe, Kaffee- und Espressomaschinen, Wasserkocher und ähnliche Geräte, bei denen die Gefahr des Überlaufens besteht, sollten vorsichtshalber nicht auf diesen Stoßfugen platziert werden. Verschüttetes Wasser sofort entfernen.

# Arbeitsplatten

**mit KUNSTSTOFF-BESCHICHTUNG (Melaminharz)**

Kunststoff-beschichtete Arbeitsplatten reinigen Sie am besten mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln oder einfach mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Allzweck-Haushaltstuch). Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden, damit sie nicht eintrocknen. Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände vermeiden Sie, indem Sie nach der Reinigung mit einem trockenen, weichen Tuch nachwischen. Hartnäckige Flecken wie Fettspritzer oder Klebstoffreste können mit **HOT-MATT** beseitigt werden.

Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von kunststoff-beschichteten Arbeitsplatten ungeeignet! Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar.



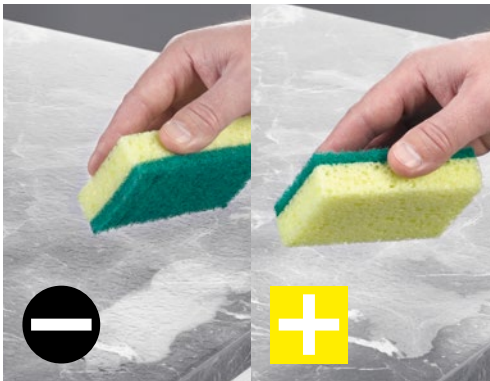


**Auf den Stoßfugen der Arbeitsplatten keine Blumentöpfe, Kaffee- oder Espressomaschinen, Wasserkocher und ähnliche Geräte abstellen, bei denen die Gefahr des Überlaufens besteht. Verschüttetes Wasser dort gleich abwischen.**



**Öffnen Sie den Geschirrspüler immer erst etwa 30 Minuten nach Programmende!**

Bei frühzeitiger Öffnung treten Hitze und Dampf aus und schädigen – trotz Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung – langfristig die angrenzenden Fronten, Korpussteile und Kanten sowie die Arbeitsplattenunterseite. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund. Bei Geräten mit Tonsignal zur Anzeige des Betriebsendes, das Gerät erst 30 Minuten nach dem Tonsignal (Betriebsende) öffnen.



**Arbeitsplatten mit Kunststoff-Beschichtung dürfen keinesfalls mit harten, kratzenden Schwämmen gereinigt werden.**

Bei Verwendung des Reinigungsschwammes darf ausschließlich nur die weiche Seite benutzt werden.

# Arbeitsplatten aus Stein

**Jede Natursteinplatte ist (ob poliert oder Lederoptik) ein von der Natur geschaffenes Einzelstück, einmalig in Farbe, Textur und Struktur.**

In Naturstein vorkommende Farbschwankungen, Quarzadern und matte Poren sind absolut normal und bedeuten keineswegs eine Wertminderung. Jede Natursteinarbeitsplatte ist vor Inbetriebnahme mit dem mitgelieferten Imprägniermittel zu imprägnieren. Farbveränderungen werden dadurch weitestgehend verhindert. Die Imprägnierung sollte je nach Beanspruchung der Arbeitsplatte jährlich wiederholt werden.

Die Steinoberfläche ist kratz- und schnittfest, hygienisch und sehr pflegeleicht. Dennoch sollten Sie scharfe Reinigungs- oder Scheuermittel sowie auch kratzende Schwämme vermeiden. Farbstoffreiche Nahrungsmittel wie rote Rüben, Karotten oder Kaffeesatz können auf hellem Stein Farbspuren hinterlassen. Verwenden Sie deshalb eine Unterlage.

Wischen Sie verschüttete und säurehaltige Produkte wie z.B. Essig, Zitrone, Kohlensäure, Wein usw. sofort ab. Verunreinigungen entfernen Sie mit handwarmem Wasser, etwas Seifenlösung und einem Schwamm; bei starker Verschmutzung verwenden Sie zusätzlich Glasreiniger oder Scheuermilch.





**Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte;  
verwenden Sie – unabhängig von der  
Arbeitsplattenoberfläche – immer ein Schneidbrett.**



**Töpfe und Keramik (Teller, Vasen etc.) nicht  
auf der Arbeitsplatte schieben; unabhängig  
von der Arbeitsplattenoberfläche besteht  
die Gefahr des Zerkratzens.**



**Stellen Sie – unabhängig von der  
Arbeitsplattenoberfläche – heiße Töpfe und  
Pfannen auf einer geeigneten Unterlage ab.**

# Wartung und Pflege von Beschlägen

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

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen (unabhängig ob diese aus Edelstahl oder einer anderen Legierung/Oberflächenveredelung bestehen) entstehen lässt. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz), sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

## Scharniere

Regelmäßiges Nachstellen der Scharniere schützt vor einseitiger Belastung und somit frühzeitigem Verschleiß und erhält die optimale Optik der Frontfugen. Ölen oder Schmieren ist nicht erforderlich! Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Abnutzungserscheinungen erkennbar sein, kann mit Silikonfett leicht nachgefettet werden.

## Laden

Der Ladenkörper besteht aus Edelstahlblech und sollte lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden! Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen (unabhängig ob diese aus Edelstahl oder einer anderen Legierung/Oberflächenveredelung bestehen) entstehen lässt. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz), sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

# Vorratsauszüge

Die Führungen, Rahmen und Körbe bestehen aus pulverbeschichteten Stahlprofilen bzw. geschlossenen antirutschbeschichteten Böden und sollten lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden!

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen! Bewahren Sie oben genannte Reinigungsmittel immer geschlossen auf, da austretende Dämpfe Korrosion an allen Metalloberflächen (unabhängig ob diese aus Edelstahl oder einer anderen Legierung/Oberflächenveredelung bestehen) entstehen lässt. Ausgetretene Salze (ob



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

Durch seine massive Konstruktion ist zum Öffnen des Beschlages ein größerer Kraftaufwand als bei Laden nötig.

Zur Vermeidung von Funktionsstörungen des Auszugsbeschlages, sollte dieser immer vor Verunreinigungen (z.B. Mehl, Reis, Brösel, etc.) geschützt werden und ggf. davon befreit werden!

Weiters sollte unbedingt eingedrungenes Öl umgehend entfernt werden, da dieses zur Desynchronisierung der Auszugsschienen führt, was ein vollständiges Ausziehen des Beschlages sehr erschwert. Die Auszugsschienen dürfen bei Schwergängigkeit nicht geölt werden! Ziehen Sie den Beschlag regelmäßig komplett auf, damit eine optimale Positionierung der Auszugsschienen und somit eine einwandfreie Funktion gegeben ist.

## Oberflächen aus Schwarzblech

Schwarzblech-Oberflächen sind im Auslieferungszustand mit einem Korrosionsschutzwachs versiegelt. Dieser Oberflächen-Schutz muss je nach Gebrauch, aber zumindest einmal jährlich, wieder hergestellt werden.

Wird die Versiegelung nicht regelmäßig und sorgsam durchgeführt, so kann die Oberfläche durch Feuchtigkeitsrückstände oxidieren! Eventuell vorhandene Oberflächenfehler wie z.B. Kratzer sind durch die maschinelle Bearbeitung bedingt und stellen keinen Reklamationsgrund dar!

Die Reinigung darf ausschließlich mit einem weichen, trockenen Tuch erfolgen.

# Schwenk und Klappenbeschläge

## Faltklappen, Hochschwenker, Klappen und Lifttüren

Die Profile bestehen aus pulverbeschichteten Stahlprofilen und sollten lediglich mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel gereinigt werden! Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff, Nitroverdünnung, Lösungen, die mit „Tri“ oder „Tetra“ beginnen!

Die Öffnungsunterstützungen bestehen aus einem gespannten Stahlfederpaket, das über eine Stellschraube (mit ausreichendem Verstellbereich) fein justiert wird. Dies sollte, bei erkennbarem Nachlassen der Öffnungsunterstützung, nachjustiert werden, um einen frühzeitigen Verschleiß der Gelenksteile zu verhindern und eine optimale Funktion bei der Öffnungsunterstützung zu gewährleisten.



## Reinigung der Schränke

Verwenden Sie zur Reinigung der Schränke, Fachböden und Laden (Auszüge) ein leicht feuchtes Tuch und einen flüssigen Haushalts- oder Glasreiniger. Sind die Tücher zu nass, kann Wasser in die Fugen eindringen und es besteht die Gefahr, dass die Möbel aufquellen. Nach der Reinigung immer mit einem weichen Tuch trocken wischen.

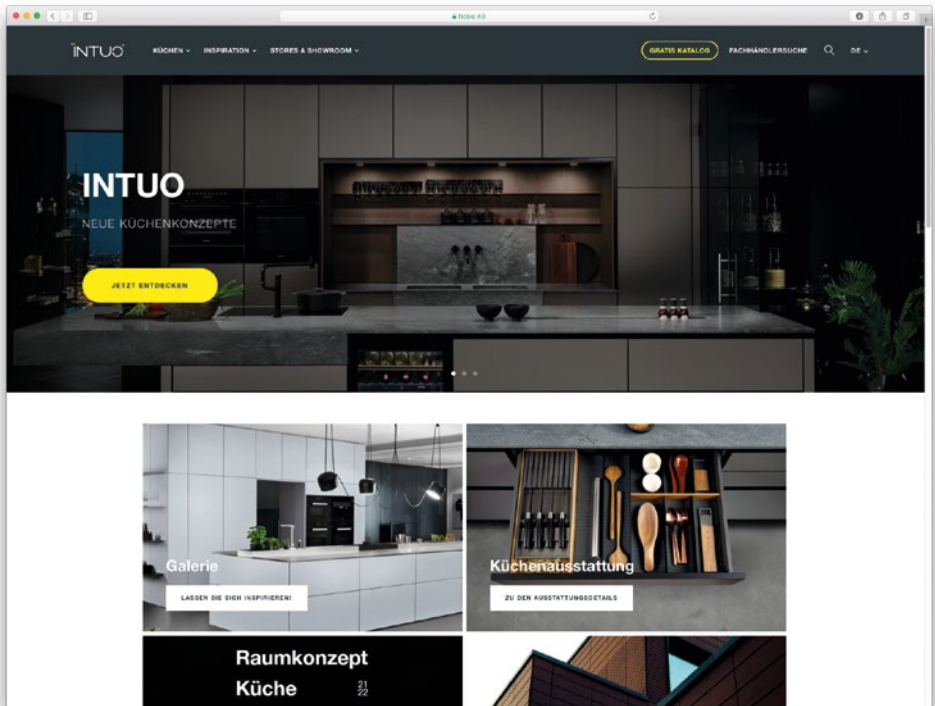
### Unsere Reinigungsmittelempfehlung:

**HOT-MATT** für die Reinigung von matten Küchenfronten

**HOT-HGLZ** für die Reinigung von glänzenden Küchenfronten

# Kundenservice

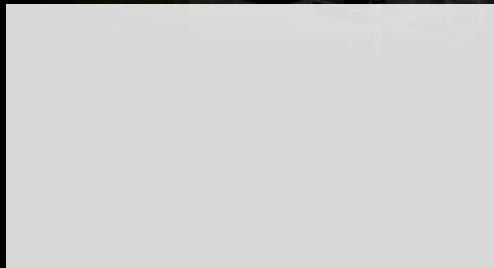
Tauchen Sie auf [www.intuokitchen.com](http://www.intuokitchen.com) in unsere einzigartige Küchenwelt ein und entdecken Sie dabei regelmäßig interessante News über INTUO sowie unsere Produkte.



INTUOKITCHEN.COM



# INTUO®



Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Den Fachhändler in Ihrer Nähe finden Sie unter:

**INTUOKITCHEN.COM**