

*Sinnliche
Inspiration*

**Pflege- und
Gebrauchsanleitung**



Herzlichen Dank, dass Sie sich für eine ewe Küche entschieden haben. Mit dem Kauf einer ewe Markenküche haben Sie eine gute Wahl getroffen. Denn ewe ist seit Jahrzehnten der Garant 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. Weiters würde es uns freuen, wenn Sie uns Ihre Meinung mittels der Antwortkarte auf der Rückseite zukommen lassen würden. Besuchen Sie uns auch im Web: www.ewe.at

Frontmaterial	Kunststoff direktbeschichtet oder beleimt	Acryl Hochglanz oder Supermatt	Holz furniert oder massiv	Colorlack matt oder Hochglanz
Modellbezeichnung:				
Nuova / Nuova-H	×			
Vida 01 / Vida 01-H	×			
Sintesa	×			
Vida 02 / 03	×			
Concreto	×			
Vida 10	×			
Ultima R1.3	×			
Vida 07 R1.3	×			
Tensa	×			
Vida 07-KM	×			
Dura		×		
Vida 05-AH		×		
Fina		×		
Vida 05-AM		×		
Strato			×	
Vida 04			×	
Nuova C / ewe50				×
Vida 01-C / ewe50 GL				×
Nuova LC				×
Vida 01-LC				×
Lucca				×
Vida 06-HC				×
Luna				×
Vida 06-HP				×



Inhaltsverzeichnis

Seite 2 - 3	Index
Seite 4 - 5	Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise
Seite 6 - 7	Kunststofffronten
Seite 8 - 9	Fronten aus Holz
Seite 10 - 11	Lackierte Fronten, Glasfronten
Seite 12 - 13	Fronten aus Acryl-Oberflächen
Seite 14 - 15	Arbeitsplatten
Seite 16 - 17	Wartung und Pflege von Beschlägen
Seite 18	Schwenk- und Klappenbeschläge, Reinigung der Schränke

Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise

Mit dem Kauf einer ewe 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, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung aller Oberflächen ungeeignet, egal ob Ihre Küche Kunststoff-, Holz- oder colorlackierte Fronten hat. Dies gilt insbesondere auch für Reinigungsmittel, die Stoffe wie 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 ewe-Küchenfachhändler). Kombinationen verschiedener Kunststoffoberflächen (Kunststoff direktbeschichtet oder beleimt), welche branchenüblich eingesetzt bzw. kombiniert werden, können (trotz gleicher Farbbezeichnung) Farbabweichungen aufweisen, die jedoch keinen Reklamationsgrund darstellen!



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!

Kunststofffronten

Kunststoff-beschichtete Fronten reinigen Sie am besten mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln oder am einfachsten mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Baumwolle). 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 einem handelsüblichen Kunststoffreiniger beseitigt werden. Prüfen Sie zur Sicherheit das Mittel vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite).

Unsere Reinigungsmiteempfehlung: NEUPOL klar



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, Löslösungen, 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.

Fronten aus Holz

massiv oder furniert

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 (Baumwolle); 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 Lackes quillt oder schwindet es. Sorgen Sie für ein ausgewogenes Raumklima.

Unsere Empfehlung für Reinigung und Pflege: Legno Pflegeöl

Abweichungen vom für Massivholz-Rahmenfronten idealen Raumklima (45 % - 50 % Luftfeuchtigkeit) können Veränderungen bei den Friesen hervorrufen (schwinden/quillen)! Ggf. auf Brüstungen (Stoßfuge zwischen Längs- und Querfries) und Kanten auftretende Risse und Unebenheiten können deshalb nicht als Reklamationsgrund angesehen werden!



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.



Sorgen Sie für ein ausgewogenes Raumklima mit einer Luftfeuchtigkeit zwischen 45 % und 50 %.

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 (Baumwolle). 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 einem handelsüblichen Kunststoffreiniger beseitigt werden. Prüfen Sie zur Sicherheit das Mittel vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite). Abplatzungen an lackierten Flächen, die durch Stoßbeanspruchungen entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar. Bei der Oberflächenbehandlung setzt ewe voll auf umweltverträgliche Wasserlacke, die einen sehr geringen Anteil an organischen Lösemitteln aufweisen und keine gesundheitsgefährdenden Stoffe wie Fungizide, Insektizide oder schädliche Schwermetalle enthalten.

Glasfronten

Satiniert und colorlackiert

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 Innenseiten von colorlackierten Glasfronten müssen gleich wie Lackfronten gereinigt werden. Am besten erfolgt die Reinigung mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Baumwolle). 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 einem handelsüblichen Kunststoffreiniger beseitigt werden. Prüfen Sie zur Sicherheit das Mittel vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite). Abplatzungen an lackierten Flächen, die durch Stoßbeanspruchungen entstehen, stellen keinen Reklamationsgrund dar. Unsere Reinigungsmittelempfehlung: Handelsübliche Fensterreiniger und (für Color Innenseiten) NEUPOL rosa.



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 (Quellungsschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, sind kein Reklamationsgrund.

Fronten aus Acryl-Oberflächen

Produktmerkmale: Acryl ist ein synthetischer, thermoplastischer Kunststoff optional mit Hochglanz- oder Supermatt-Oberfläche. Oberflächenschutz (bei Verarbeitung und Montage) durch PE-Schutzfolie mit spezieller Haftschrift.

Oberflächeneigenschaften Acryl Hochglanz: Farbe, Farbkonstanz, hoher Glanzgrad und Tiefenwirkung sind ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Acryl-Hochglanz-Oberfläche.

Oberflächeneigenschaften Acryl Supermatt: Farbe, Farbkonstanz und die spezielle „Anti-Finger-Print“-Beschaffenheit sind ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Acryl-Supermatt-Oberfläche.

Fronten aus Acryl-Oberflächen sind optimal widerstandsfähig gegen Kratzer und Scheuern und besitzen eine hohe Lichtbeständigkeit.

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

Pflegeanleitung:

Zum Reinigen von Acryl-Oberflächen können herkömmliche, handelsübliche Reinigungsmittel verwendet werden oder am einfachsten mit handwarmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch (Baumwolle).

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.

Zur weiteren Pflege und Reinigung von Acryl-Hochglanz-Oberflächen: Pflegepolitur UG-POLISH

Erhältlich bei Ihrem Küchenfachhändler. Mehr Infos unter www.ewe.at/fachhaendler



Scheuernde oder polierende Reinigungsmittel, harte, kratzende Schwämme, Bürsten und Microfasertücher sind für die Reinigung von Acryl-Hochglanz-Fronten 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 (Quellungsschäden) hervorrufen. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung auftreten, 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 (Baumwolle). 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 einem handelsüblichen Kunststoffreiniger beseitigt werden. Prüfen Sie zur Sicherheit das Mittel vor der ersten Anwendung an einer weniger sichtbaren Stelle. 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.



Arbeitsplatten mit Kunststoffbeschichtung dürfen keinesfalls mit harten, kratzenden Schwämmen gereinigt werden. Bei Verwendung des Reinigungsschwammes darf ausschließlich nur die weiche Seite benutzt werden.



Auf den Stoßfugen der Arbeitsplatten keine Blumentöpfe, Kaffee- oder Espresso-Maschinen, 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!



Kontrollieren Sie regelmäßig die Silikon-Abdichtungen 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!



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

Verwenden Sie keinesfalls Reinigungsmittel, die folgende Stoffe beinhalten: 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 entstehen lassen. 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 üblicherweise nicht erforderlich! Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Abnützungerscheinungen erkennbar sein, kann mit Siliconfett leicht nachgefettet werden.

Laden

Der Ladenkörper besteht aus pulverbeschichtetem Stahlblech 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 entstehen lassen. Ausgetretene Salze (ob Spülmaschinenzusatz oder Speisesalz) sowie Backpulver führen ebenfalls zu entsprechender Korrosion und müssen sofort entfernt werden.

Griffe

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

Unsere Reinigungsmittlempfehlung: NEUPOL klar



Vorratsauszüge

Die Führungen, Rahmen und Böden/Körbe bestehen aus pulverbeschichteten Stahlprofilen bzw. Boden+Reling/Stahlgitter 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 entstehen lassen. 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 (Verwenden Sie die von uns angebotenen ewe-Einlegematten)! 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.

Eine Übersicht der Vorratsauszüge finden Sie unter: www.ewe.at

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.

Wir bitten um Ihre Meinung:

Feedback auch online unter:
www.ewe.at/feedback



Mit besten Empfehlungen Ihr ewe-Partner:

ewe[®]

Ewe Küchen Gesellschaft m.b.H., A-4600 Wels, Dieselstraße 14, Tel. +43 7242 / 237-0, www.ewe.at

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!