



PFLEGE UND REINIGUNG

Pflegeanleitung

Für Ihre Küche und Ihre Schrankmöbel von Ettinger

WILLKOMMEN

Damit Sie lange Freude an Ihren Möbeln haben

Ihre neue Küche und Ihre Schrankmöbel sind für den täglichen Gebrauch gebaut. Damit sie über Jahre so aussehen wie am ersten Tag, kommt es weniger auf den Aufwand an als auf das richtige Vorgehen. Die meisten Oberflächen brauchen nicht mehr als ein feuchtes Tuch.

Diese Anleitung führt Sie Material für Material durch die Pflege. Welche Kapitel für Sie gelten, hängt davon ab, was in Ihrem Projekt verbaut wurde. Die Angaben dazu finden Sie auf Ihrer Auftragsbestätigung, oder Sie fragen einfach bei uns nach.

Die Hinweise beruhen auf den Angaben der jeweiligen Hersteller. Bei Unsicherheit gilt immer dasselbe: zuerst an einer unauffälligen Stelle testen. Und wenn Sie nicht weiterkommen, rufen Sie uns an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Möbel.

Ettinger Schreinerei AG, Küchen und Innenausbau, Landquart



Übersicht

GRUNDLAGEN

Sechs Regeln für alle Materialien	4
---	---

FRONTEN UND KORPUS

Melaminharzbeschichtete Spanplatten und Schichtstoff	6
Furnier und Massivholz	7
Lackierte Oberflächen	8
Geölte und gewachste Holzoberflächen	9
Anti-Fingerprint-Oberflächen	10

ARBEITSPLATTEN

Naturstein	12
Kunststein und Keramik	13
Edelstahl	14

GERÄTE, ARMATUREN UND BESCHLÄGE

Glasfronten und Kochfelder	16
Armaturen und Dispenser	17
Quooker	18
Eloxiertes Aluminium	19
Beschläge und Griffe	20
Schubladen aushängen	21

Nicht sicher, welches Material bei Ihnen verbaut ist? Die Angaben stehen auf Ihrer Auftragsbestätigung. Melden Sie sich bei uns, wir sagen Ihnen, welche Kapitel für Ihr Möbel gelten.

Sechs Regeln, die für alle Materialien gelten

Die Oberflächen einer Küche sind pflegeleicht. Entscheidend ist nicht, wie oft Sie reinigen, sondern wie schnell und mit welchem Mittel.

- 1** **Sofort aufwischen.** Verschüttetes wie Tee, Kaffee oder Wein nie antrocknen lassen. Frisch genügt oft klares Wasser, eingetrocknet braucht es Chemie.
- 2** **Klar nachwischen, trockenreiben.** Das entfernt Reinigungsmittelreste und verhindert Schlieren und Kalkränder.
- 3** **Nichts Scheuerndes.** Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfkantigen Werkzeuge, ausser es ist beim Material ausdrücklich erlaubt.
- 4** **Keine Säure ohne Rücksprache.** Kalkentferner auf Säurebasis, etwa Durgol oder Javelwasser, schädigen viele Oberflächen dauerhaft.
- 5** **Hitze immer abstellen.** Heisse Töpfe, Pfannen und Behälter nie direkt auf eine Oberfläche stellen, sondern auf einen Untersetzer.
- 6** **Neues zuerst testen.** Jedes neue Reinigungsmittel an einer unauffälligen Stelle ausprobieren, bevor Sie die ganze Fläche behandeln.

Gut lüften. Holz arbeitet mit der Luftfeuchtigkeit. Schalten Sie den Dunstabzug beim Kochen immer ein und reiben Sie feuchte Möbelteile nach dem Kochen trocken. Die Kanten Ihrer Möbel leimen wir mit PUR-Leim an. Der härtet mit der Luftfeuchtigkeit chemisch aus und lässt sich danach nicht mehr aufweichen, weder durch Wasser noch durch Dampf oder Hitze. Die Fuge bleibt dicht und ist kaum sichtbar. Bei üblichem Schmelzleim kann sich eine Kante bei Hitze wieder lösen, bei PUR nicht.



Reinigung der Fronten

Fronten sind das Gesicht Ihrer Küche und werden am häufigsten berührt. Je nach Material gelten unterschiedliche Regeln: eine beschichtete Spanplatte verträgt fast alles, eine geölte Massivholzfront will genau das Gegenteil. Schlagen Sie deshalb das Kapitel nach, das zu Ihrem Möbel gehört.

Melaminharzbeschichtete Spanplatten und Schichtstoff (HPL)

Furnier und Massivholz

Lackierte Oberflächen

Geölte und gewachste Holzoberflächen

Anti-Fingerprint-Oberflächen

Gut zu wissen. Fingerabdrücke auf matt oder in Rohholloptik lackierten Fronten entfernen Sie am besten mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Mikrofasertuch und ohne Reinigungsmittel. Trocken nachreiben genügt, so bleibt der Glanzgrad über die ganze Fläche gleich.



Melaminharzbeschichtete Spanplatten und Schichtstoff (HPL)

BETRIFFT

Korpus- und Frontmaterial aus melaminharzbeschichteter Spanplatte, zum Beispiel Swiss Krono, Hochdrucklaminat HPL, zum Beispiel Kaindl oder Egger, und ähnliche beschichtete Plattenwerkstoffe. Diese Oberflächen sind dicht und porenfrei, ein Pflegemittel brauchen Sie nicht.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Feuchtes, weiches Tuch oder Mikrofasertuch für die regelmässige Reinigung
- ✓ Bei stärkerer Verschmutzung ein mildes Reinigungsmittel, danach klar nachwischen und trockenreiben
- ✓ Raumklima 18 bis 25 Grad Celsius bei 50 bis 70 Prozent Luftfeuchtigkeit

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Möbelpolitur, wachshaltige Pflegemittel und Bohnerwachse, sie bilden eine klebrige Schicht
- ✗ Brennende Zigaretten oder heisse Gegenstände direkt auf der Oberfläche
- ✗ Schneidarbeiten direkt auf der Fläche
- ✗ Stehende Feuchtigkeit auf den Kanten

Quelle: Herstellerangaben Egger, technisches Merkblatt Reinigung und Gebrauch, Swiss Krono, Merkblatt Reinigungs- und Pflegehinweise.



Furnier und Massivholz

BETRIFFT

Furnierte Fronten und Korpusteile sowie Massivholzmöbel wie Tische, Fronten, Treppenstufen und Türen. Holz ist ein Naturprodukt, es verändert unter Licht seine Farbe und reagiert auf Feuchtigkeit. Zum Schutz der Oberfläche sind Furnier und Massivholz bei uns meist geölt oder lackiert. Für die Pflege ist entscheidend, welche der beiden Behandlungen Ihr Möbel hat, beachten Sie deshalb auch die nächsten zwei Kapitel.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Täglich genügt Staubwischen mit einem weichen, trockenen Tuch
- ✓ Bei Flecken ein gut ausgewrungenes, leicht feuchtes Tuch, etwas Spülmittel ist erlaubt
- ✓ Untersetzer für Töpfe, Gläser und Getränke, besonders bei Eiche und Nussbaum
- ✓ Dekorationsgegenstände in den ersten Monaten gelegentlich verschieben, damit sich die natürliche Farbveränderung durch Sonneneinstrahlung gleichmässig über die Fläche verteilt

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Chemische Reinigungs-, Putz- und Schleifmittel, nur spezielle Holzpflegemittel verwenden
- ✗ Aggressive Sprays und Polituren
- ✗ Fruchtsäfte, Alkohol, Tinte und Faserstift einwirken lassen, das zieht dauerhaft ein
- ✗ Heisse Gefässe ohne Untersetzer

Quelle: Herstellerangaben Pflegeanleitung furnierte Flächen und Massivholz.



Lackierte Oberflächen

BETRIFFT

Lackierte Fronten und Korpusteile. Wir spritzen unsere Oberflächen selbst, in der Regel matt oder in Rohholloptik, also sehr matt. Matte Oberflächen sind unempfindlich gegen Fingerabdrücke, reagieren aber auf Scheuern: eine blank geriebene Stelle glänzt danach dauerhaft. Pulverbeschichtete Fronten, zum Beispiel von Woodcoat, reinigen Sie auf dieselbe Weise.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Weiches, feuchtes Tuch, bei Bedarf mit einem milden, neutralen Reinigungsmittel
- ✓ Verschüttete Flüssigkeiten sofort aufnehmen, vor allem Rotwein, Kaffee und Fruchtsaft
- ✓ Immer mit leichtem Druck und gleichmässig über die ganze Fläche arbeiten

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Scheuermilch, Scheuerpulver und harte Schwämme, sie erzeugen glänzende Stellen auf der matten Oberfläche
- ✗ Löse- und Verdünnungsmittel wie Aceton, Nitroverdünner oder Spiritus
- ✗ Dauerhafte, direkte Sonneneinstrahlung, farbige Oberflächen können vergilben

Quelle: allgemeine Herstellerangaben zu lackierten Möbeloberflächen, Egger und Complex, sowie Woodcoat.



Geölte und gewachste Holzoberflächen

BETRIFFT

Geölte oder gewachste Massivholzflächen mit offener, natürlicher Oberfläche, zum Beispiel Küchenfronten, Tischplatten, Badmöbel und Treppenstufen. Diese Oberflächen leben von der Auffrischung, sie werden mit der Pflege besser.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Nebelfeucht mit Wasser reinigen, bei Bedarf mit einem milden Universalreiniger
- ✓ Zur Auffrischung Holzpflegeöl dünn auf ein weiches Tuch geben und auf der trockenen Fläche einpolieren
- ✓ Stark beanspruchte Flächen zusätzlich mit Pflegewachs oder Exklusivpflegeöl behandeln
- ✓ Raumklima 18 bis 22 Grad Celsius bei rund 50 Prozent Luftfeuchtigkeit

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Klar nachwischen oder künstlich trocknen, das Öl muss nachwirken können
- ✗ Handelsübliche Holzbodenseifen, sie greifen das Öl an und ziehen Schmutz an
- ✗ Feuchtigkeitsbelastung in den ersten 24 Stunden nach einer neuen Ölbehandlung

Quelle: Herstellerangaben Complex und ToneT, Pflegeanleitung für geölte und gewachste Oberflächen, Votteler AG, Renovationspflege.



Anti-Fingerprint-Oberflächen

BETRIFFT

Supermatte Fronten mit Anti-Fingerprint-Eigenschaft, zum Beispiel Fenix Supermatt. Die Oberfläche hat eine feine Mikrostruktur, die das Licht streut. Das macht sie tiefmatt und angenehm im Griff, Fingerabdrücke sind kaum sichtbar. Reinigen heisst hier: die Struktur reinigen, damit nichts darin zurückbleibt.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Warmes Wasser genügt für die tägliche Reinigung, bei Bedarf ein üblicher Haushaltsreiniger
- ✓ Immer mit warmem Wasser nachspülen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben, sonst bleiben Kalkränder in der Struktur
- ✓ Flecken rasch aufnehmen, Tomatensauce oder Öl zuerst mit Küchenpapier abtupfen
- ✓ Hartnäckige Flecken mit einem feuchten Melaminschwamm
- ✓ Wirkt die Fläche stumpf: zuerst Küchenentfetter, abspülen, dann Kalklöser, abspülen, zuletzt Melaminschwamm und trockenreiben

Quelle: Herstellerangaben Fenix, Richtlinien für die Reinigung, alltägliche Reinigung, Fleckenentfernung und Tiefenreinigung, fenixforinteriors.com.

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Scheuermilch, Scheuerschwämme und harte Bürsten, sie hinterlassen glänzende Stellen auf der matten Oberfläche
- ✗ Reinigungsmittel eintrocknen lassen, ohne nachzuspülen
- ✗ Feine Kratzer selbst mit Hitze behandeln. Fenix lässt sich thermisch ausheilen, das machen wir für Sie



Reinigung der Arbeitsplatten

Die Arbeitsplatte wird in einer Küche am stärksten beansprucht. Zwei Dinge gelten für jedes Material: Sie ist keine Schnittfläche, und heiße Töpfe und Pfannen kommen nie direkt darauf. Entfernen Sie Reinigungsmittelreste immer mit einem feuchten Tuch und wischen danach trocken, eingetrocknetes Wasser hinterlässt sonst Kalkflecken.

Naturstein

Kunststein und Keramik

Edelstahl

Gut zu wissen. Ein Schneidbrett und ein Topfuntersetzer sind der beste Schutz für jede Arbeitsplatte, unabhängig vom Material. Beides kostet wenig und verhindert die beiden Schäden, die sich später nicht mehr beheben lassen: Schnittspuren und Hitzeflecken.



Naturstein

BETRIFFT

Arbeitsplatten aus Naturstein wie Granit oder Marmor. Naturstein ist in der Regel imprägniert, diese Imprägnierung nutzt sich mit der Zeit ab, besonders bei falscher Pflege.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Nach jeder Benutzung feucht abwischen
- ✓ Farblosen, neutralen Steinpflegereiniger mit einem weichen Mikrofasertuch verwenden
- ✓ Nachimprägnierung mit dem Pflegeset gemäss Anleitung, alternativ durch den Fachbetrieb. Sie verlängert die Lebensdauer der Fläche deutlich

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Säuren wie Essig oder Zitrone, sie schädigen auch polierten Naturstein dauerhaft
- ✗ Aggressive Reinigungsmittel
- ✗ Normales Spülmittel, es hinterlässt einen schmierigen Film in der Steinstruktur

Quelle: allgemeine Herstellerangaben zur Natursteinpflege für Küchenarbeitsplatten.



Kunststein und Keramik

BETRIFFT

Arbeitsplatten und Spülen aus Kunststein und Keramik, bei uns Silestone, Dekton und Neolith, sowie farbige Spülen von Schock. Alle sind dicht, Flüssigkeiten dringen nicht ein, die Reinigung ist bei allen gleich.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Für die meisten Verschmutzungen genügt warmes Wasser mit einem weichen Tuch
- ✓ Kaffee, Tee, Fruchtsaft und Blut mit Spülmittellösung und dem Radieschwamm entfernen
- ✓ Fett und Öl mit konzentrierter Spülmittellösung, ein Teil Spülmittel auf zwei Teile Wasser
- ✓ Kalk und Seifenablagerungen mit einem speziellen Entkalker für Quarzkomposit

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Scheuermittel und Metalltopfschwämme
- ✗ Starke Säuren und konzentrierte Natronlauge
- ✗ Bei Silestone heiße Pfannen direkt abstellen, der Harzanteil verträgt punktuelle Hitze nicht. Ein Untersetzer ist bei allen die bessere Wahl

Quelle: Herstellerangaben Cosentino für Silestone und Dekton, Neolith, Schock GmbH, Reinigung und Pflege von Quarzkomposit-Spülen.
Bild: Cosentino.



Edelstahl

BETRIFFT

Edelstahlspülen, Edelstahl-Arbeitsplatten und Edelstahlverkleidungen, zum Beispiel von Suter. Matte Strukturoberflächen reinigen Sie immer in Schleifrichtung, nie quer dazu.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Milde, pH-neutrale Reiniger, normales Geschirrspülmittel genügt
- ✓ Essigwasser oder Wasser mit Zitronensaft sind für Standardoberflächen geeignet
- ✓ Mikrofasertuch oder grobporiger Spezialschwamm, immer in Schleifrichtung
- ✓ Entkalken nur punktuell bei Bedarf, danach gründlich nachspülen und trockenwischen

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Kosmetische Handseifen, sie können Flecken und Korrosion verursachen
- ✗ Kalkentferner auf Salz-, Fluss- oder Salpetersäurebasis, etwa Durgol oder Javelwasser
- ✗ Stahlwolle oder Spachtel auf der Fläche liegen lassen, das erzeugt Fremdrost
- ✗ Heisse Töpfe und Pfannen direkt aufstellen

Quelle: Herstellerangabe Suter Inox AG, Pflegeanleitung suter.ch, Stand 2025.



Geräte, Armaturen und Beschläge

Für Einbaugeräte gibt es sehr viele unterschiedliche Systeme. Lesen und beachten Sie deshalb unbedingt die Bedienungs- und Pflegehinweise, die den Geräten beiliegen. Achten Sie zudem darauf, dass Dampf und Hitze aus Ofen und Geschirrspüler nicht direkt auf die Möbel einwirken.

Glasfronten und Kochfelder

Armaturen und Dispenser

Quooker

Eloxiertes Aluminium

Beschläge und Griffe

Schubladen aushängen

Gut zu wissen. Bewahren Sie die Unterlagen Ihrer Geräte auf, am besten zusammen mit dieser Anleitung. Darin stehen die Typenbezeichnungen, die wir brauchen, wenn Sie später einmal ein Ersatzteil oder eine Reparatur benötigen.



Glasfronten und Kochfelder

BETRIFFT

Glasflächen an Geräten, also zum Beispiel Backofenfronten, Glasrückwände und Kochfelder aus Glaskeramik. Bei Kochfeldern gibt es zwei Ausführungen, glänzend und matt. Sie werden unterschiedlich gepflegt, prüfen Sie im Zweifel die Anleitung Ihres Geräts.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Glasflächen mit feuchtem Mikrofasertuch und Glasreiniger reinigen
- ✓ Reinigungsmittel auf das Tuch geben, nie auf das Gerät sprühen
- ✓ Kochfelder erst nach dem Abkühlen reinigen, mit Glaskeramik-Reiniger und weichem Tuch
- ✓ Übergekochtes, Zucker und Alufolie sofort entfernen, sie greifen das Glas an
- ✓ Eingebrenntes auf glänzender Glaskeramik mit dem Glasschaber flach abheben
- ✓ Auf matter Glaskeramik, etwa bei Bora, den Glaskeramik-Putzstein von Dr. Beckmann verwenden

Quelle: Herstellerangaben Electrolux zur Reinigung von Glaskeramik und SaphirMatt, Siemens, Bora und V-Zug.

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Glasschaber und Scheuermittel auf matten Kochfeldern, dort entstehen glänzende Stellen, die bleiben
- ✗ Putzmittel von Jemako auf matten Kochfeldern, sie hinterlassen einen Film, der verschmiert aussieht
- ✗ Reinigungsmittel auf die noch heiße Fläche geben
- ✗ Salz, Sand und Zuckerkörner trocken über die Fläche wischen, sie kratzen
- ✗ Backofenspray und Kalkentferner auf Glasfronten



Armaturen und Dispenser

BETRIFFT

Küchenarmaturen, Seifendispenser und Zugknöpfe in Chrom, Edelstahl oder pulverbeschichteter und lackierter Ausführung.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem weichen Tuch trockenreiben
- ✓ Reinigungsmittel verdünnt auf das Tuch geben, nie direkt aufsprühen
- ✓ Nur milde, pH-neutrale Reiniger ohne Scheuer- oder Polierzusätze
- ✓ Dispenserpumpe nach jeder dritten Befüllung zehn Minuten in warmem Wasser einweichen und durchspülen

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Feuchten Lappen über der Armatur hängen lassen
- ✗ Kalkentferner, Scheuermittel, Essig und Scheuerschwämme, sie beschädigen die Beschichtung und die Beweglichkeit der Bauteile
- ✗ Die Armatur nach Gebrauch nass stehen lassen, das gibt Kalkflecken

Quelle: Herstellerangaben Quooker, Pflegeanleitung, Suter Inox AG, Pflegehinweise für Armaturen, Dispenser und Zugknöpfe.



Quooker

BETRIFFT

Kochendwassersysteme des Herstellers Quooker. Das System braucht keine vorbeugende Wartung. In Gebieten mit hartem Leitungswasser kann sich mit der Zeit Kalk im Perlatorsieb ablagern, erkennbar an einem langsameren Wasserfluss.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Bei verlangsamttem Fluss die Düse abnehmen, das Perlatorsieb eine halbe Stunde in Reinigungssessig einlegen, abspülen und wieder aufschrauben
- ✓ Für den Hahn selbst gelten dieselben Hinweise wie bei Armaturen und Dispenser auf der vorherigen Seite
- ✓ Farbige Ausführungen in Schwarz, Gunmetal, Kupfer Rosé oder Messing Patina ausschliesslich mit warmem Wasser und einem Reinigungstuch
- ✓ Ausführliche Anleitungen mit Video unter quooker.ch/dech/pflege

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Bei farbigen Ausführungen Isopropanol, Alkohol und Ethanol, sie greifen die Oberfläche an
- ✗ Scheuermittel und aggressive Reiniger am Hahn
- ✗ Eigenmächtige Eingriffe am Reservoir oder an den Anschlüssen

Quelle: Herstellerangabe Quooker, Pflegeanleitung.



Eloxiertes Aluminium

BETRIFFT

Eloxierte Aluminiumprofile und -fronten, zum Beispiel Sockel-, Griff- und Lichtprofile. Die eloxierte Schicht ist dünn und reagiert empfindlich auf Säuren und Laugen.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Leichte Verschmutzung mit klarem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen, nachspülen, trockenreiben
- ✓ Bei stärkerer Verschmutzung einen speziellen Eloxal-Reiniger dünn auftragen und mit einem trockenen Tuch nachpolieren
- ✓ Bei hartnäckigem Schmutz ein spezielles Nylonvlies zu Hilfe nehmen

BITTE VERMEIDEN

- ✗ Saure und alkalische Reinigungsmittel, sie greifen die eloxierte Schicht an
- ✗ Scharfkantige und mechanische Werkzeuge wie Messer, Metallspachtel oder Stahlwolle

Quelle: allgemeine Herstellerangaben zur Pflege eloxierter Aluminiumoberflächen.



Beschläge und Griffe

BETRIFFT

Scharniere, Auszüge und Schubladensysteme, zum Beispiel von Blum, sowie Griffe und Griffmulden aus Metall und Kunststoff. Moderne Beschläge sind wartungsfrei vorgeschmiert, sie brauchen kein Öl.

SO PFLEGEN SIE RICHTIG

- ✓ Nur nebelfeucht wischen, nie nass, danach trockenreiben
- ✓ Bei schwergängigen Scharnieren oder Auszügen melden Sie sich bei uns, wir stellen sie nach

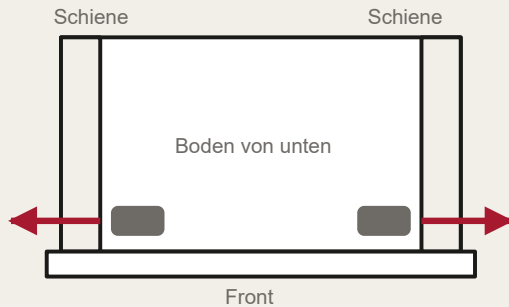
BITTE VERMEIDEN

- ✗ Scheuerpulver, Stahlwolle und Topfkratzer
- ✗ Mittel mit Aceton, Chlor oder Nitroverdünner, ebenso alle Mittel, deren Bezeichnung mit Tri oder Tetra beginnt
- ✗ Dampfreiniger, Feuchtigkeit und Hitze beschädigen Mechanik und Dämpfung
- ✗ Selbst ölen, ein falsches Schmiermittel beeinträchtigt die Dämpfung

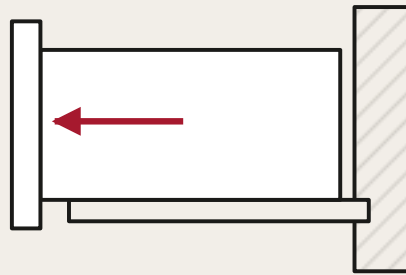
Quelle: Herstellerangabe Blum, Wie können Sie Blum-Beschläge am besten reinigen?

Schubladen aushängen

Ihre Schubladen sind Legrabox von Blum. Sie lassen sich ohne Werkzeug herausnehmen.



Hebel links und rechts, unter dem Boden nach aussen drücken



Hebel gedrückt halten und die Schublade nach vorne von den Schienen ziehen

- 1 Ganz öffnen.** Die Schublade bis zum Anschlag herausziehen.
- 2 Die beiden Hebel drücken.** Unter dem Schubladenboden sitzen vorne links und rechts zwei graue Hebel. Beide gleichzeitig nach aussen drücken.
- 3 Nach vorne abziehen.** Hebel gedrückt halten und die Schublade nach vorne von den Schienen nehmen. Breite oder schwere Schubladen wenn nötig zu zweit.
- 4 Wieder einhängen.** Die Schublade vorne auf beide Schienen aufsetzen und nach hinten schieben, bis sie hörbar einrastet. Danach einmal ganz öffnen und schliessen.

Die Schienen bleiben im Möbel. Sie brauchen nur nebelfeucht abgewischt und nicht geölt zu werden, die Schmierung ist eingebaut.



FRAGEN?

Wir sind für Sie da

Diese Anleitung ersetzt keine Rücksprache im Einzelfall. Bei hartnäckigen Flecken, bei Unsicherheit über das verbaute Material oder bei einem Schaden melden Sie sich bei uns. Wir schauen es an und sagen Ihnen, was zu tun ist.

Auch später sind wir für Sie da: für das Nachstellen von Türen und Auszügen, für die Auffrischung geölter Oberflächen oder für eine Erweiterung Ihres Möbels. Bewahren Sie diese Anleitung zusammen mit Ihrer Auftragsbestätigung auf, dann haben Sie alle Angaben zur Hand.

Ettinger Schreinerei AG
Weststrasse 8, CH-7302 Landquart
Telefon +41 81 322 14 00
info@ettingerag.ch, www.ettingerag.ch

 **schreinerei
ettinger**