



NATURSTEIN – PRODUKTPASS

WICHTIGE **NUTZUNGS-** UND **PFLEGEHINWEISE**

BITTE LESEN SIE DIESEN PRODUKTPASS UNBEDINGT SORGFÄLTIG DURCH.

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus unserem Hause entschieden haben.

Dieser Produktpass enthält wichtige Informationen, Hinweise und Anleitungen zur Nutzung und Pflege.

Bitte lesen Sie diese Informationen vor der ersten Benutzung Ihrer Arbeitsplatte sorgfältig durch und bewahren Sie den Produktpass auf, um bei Bedarf darauf zurückgreifen zu können.

Wenn Sie lange Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben möchten, sind eine sachgerechte Nutzung (nicht zweckentfremdet) sowie eine regelmäßige Pflege selbstverständlich.

In dieser Broschüre haben wir Ihnen einige Tipps zur Nutzung und Pflege zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude, schöne Momente und kulinarische Genüsse in und aus Ihrer Küche mit der neuen Arbeitsplatte von Funke & Stockmeier

Ihr FuSto-Team in Herford-Elverdisen

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





Mystic Grey

Inhaltsverzeichnis

Materialzusammensetzung	4
Materialeigenschaften	5
Gewährleistung	6
Qualitätshinweise Typische Merkmale	7
Vorsichtsmaßnahmen Allgemeine Gebrauchstipps	10
Reinigungshinweise	13
Imprägnierung	15
Montage der Arbeitsplatte durch den Aufmaß- und Montage-Service	16
Richtig auspacken und transportieren Einbau der Arbeitsplatte	18
Hinweise für die Eigenmontage Ihrer Arbeitsplatten	19

Naturstein – Natur pur ...

Naturstein ist ein im Laufe von vielen Millionen Jahren entstandenes Naturprodukt. Jeder Naturstein weist charakteristische Eigenschaften wie Farbe, Maserung oder Materialdichte auf. Sie beruhen auf der erdgeschichtlichen Entstehung und der mineralischen Zusammensetzung des Gesteins. Diese individuellen Eigenschaften lassen jeden Naturstein zum Unikat werden.

Alle Natursteine haben eine Gemeinsamkeit, es sind sehr alte und natürliche Produkte der Natur. In den erdgeschichtlichen Zeiträumen sind die vielfältigen Natursteinarten entstanden, also ein Stück Evolution. Aus diesem Grund



ältesten Gesteinsarten haben eine Geschichte von bis zu 3,8 Milliarden Jahren.

Ihre Natursteinarbeitsplatte wurde je nach Gesteinsart irgendwo auf der Welt in einem charakteristischen „Steinbruch“ in großen Blöcken abgebaut. In der Weiterbearbeitung, mittels High-tech-Maschinen, wird grundsätzlich immer vom Groben zum Feinen hin gearbeitet. Je feiner die Bearbeitung, umso mehr tritt die Farbe, Struktur und Textur des Gesteins in Erscheinung. Die feinste Bearbeitung ist die

Politur, das heißt der Stein wird nicht lackiert, sondern so lange immer feiner geschliffen, bis er spiegelglatt glänzt. So entsteht Ihr persönliches Kunstwerk der Natur!

sollten wir wegen des unglaublichen Alters, der Einzigartigkeit, der Schönheit jeden Naturstein mit einer individuellen Wertschätzung verstehen. Die

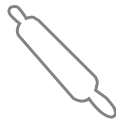


Die Natur in Ihrer Küche

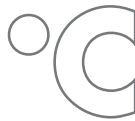
Naturstein-Arbeitsplatten überzeugen neben ihrer edlen Optik vor allem aufgrund ihrer Unempfindlichkeit gegenüber haushaltsüblichen Aggressoren und Reinigungsprodukten. Sie sind zudem durch die Härte des Steins weitestgehend gegen ein Verkratzen der Oberfläche geschützt.



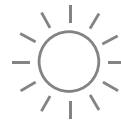
Naturprodukt
(ökologisch)



lebensmittel-
echt



temperatur-
beständig



lichtecht



abriebfest
(abhängig von der Härte eines Natursteins)



kratzfest



einzigartiges
Design



schadstoffarm



pflegeintensiv
(Imprägnierung)



offenporig
(teilweise saugende
Oberfläche)



langlebig



recyclebar

Die Firma Funke & Stockmeier GmbH gewährleistet dem Käufer, der Arbeitsplatten gewerbsüblich montiert hat, dass die Materialien bei ordnungsgemäßer Installation und Pflege frei von Herstellungsfehlern sind.

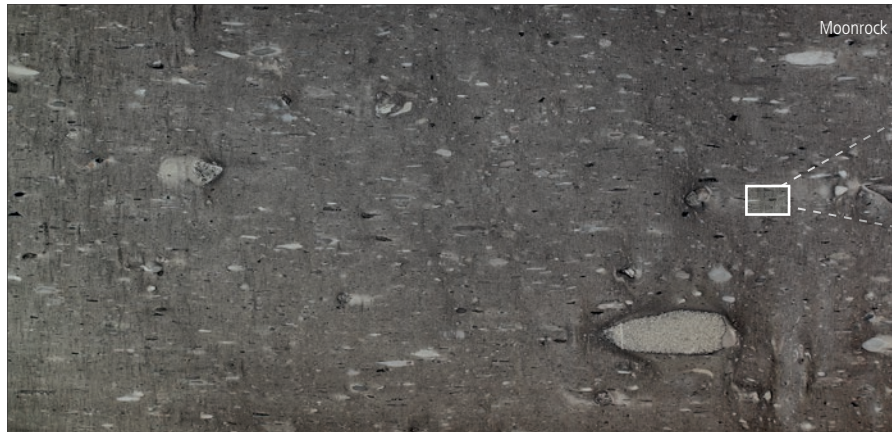
Sollte trotz der Eigenschaften des Produktes ein Gewährleistungsfall eintreten, so machen Sie diesen bei dem Händler geltend, bei dem Sie Ihre Arbeitsplatte erworben haben. Ihr Vertragspartner wird Sie dann auf dem Weg Ihres Reklamationsvorgangs begleiten. Sollte eine Nach-

besserung der Arbeitsplatten im Werk nötig sein, besteht für diese Zeit kein Anspruch auf Leihware. Sollte sich dennoch ein Herstellungsfehler bemerkbar machen, wird Funke & Stockmeier nach eigenem Ermessen die fehlerhaften Arbeitsplatten reparieren oder ersetzen. Die Gewährleistung ist nur gültig für Arbeitsplatten, die von einem autorisierten Händler gekauft wurden und in der Wohnung / im Haus des ursprünglichen Käufers durch einen autorisierten Monteur (Fachpersonal) installiert wurden.

Von der Gewährleistung ausgenommen sind:

- ✓ **Rissbildung I:** Aufgrund externer Krafteinwirkungen oder Interaktionen wie Stöße, unebene Schränke oder Bodenbeläge, strukturelle Verschiebungen oder Bewegungen oder anderen Umständen in der Wohnumgebung, die eine Verschiebung der Oberflächen bewirken. **Demzufolge sind Verschiebungen oder Setzungen der Stützstruktur unterhalb der Arbeitsplatte oder der Bodenoberfläche (Schränke, Bodenbelag, Fundament, Überstände, etc.) von der Gewährleistung ausgenommen.**
- ✓ **Rissbildung II:** Aufgrund extrem heißer und kalter Temperaturen sowie Rissbildung durch **Thermoschock**.
- ✓ **Produktschäden**, die durch **außergewöhnliche Umstände** bzw. **unsachgemäße Nutzung** oder **Missbrauch** entstanden sind (Schäden aufgrund falscher Handhabung oder Fehlgebrauch, physischer Gewalt (bspw. Sprünge, Abplatzungen, Stöße oder Brüche), chemischer Angriffe sowie Missachtung der Pflege- und Reinigungsvorschriften seitens des Kunden.
- ✓ **veränderte Ansichten und Vorlieben** der Arbeitsplatte nach Abschluss des Kaufvertrages. Eine Ihnen ggf. nicht mehr zusagende Dekorauswahl (bzgl. Farbe, Muster und Struktur) kann nicht berücksichtigt werden, da die Arbeitsplatte individuell nach Ihren Wünschen angefertigt und eingebaut wurde.
- ✓ **Arbeitsplatten-Oberflächen** zeichnen sich durch ein natürliches und nicht einheitliches Erscheinungsbild aus, weshalb die Gewährleistung keine Abweichungen in Farbe, Farbton, Partikelstruktur oder Glanzgrad abdeckt.
- ✓ Arbeitsplatten, die von ihrem **ursprünglichen Einbauort** an einen anderen Ort verschoben wurden.
- ✓ Schäden durch unsachgemäße Installation, Verwendung oder Wartung von **Haushaltsgeräten**.
- ✓ **temporäre Gebrauchsspuren**, wie Metallmarkierungen, Fingerabdrücke, Schmutzreste oder andere vorübergehende, durch Haushaltsutensilien entstandene Abdrücke oder Abzeichnungen.
- ✓ **Absplitterungen** – das Absplittern einzelner Materialteilchen ist nicht auf fehlerhaftes Material oder eine fehlerhafte Herstellung zurückzuführen, sondern ist das Ergebnis des Schabens und Anstoßens von Gegenständen an den Kanten oder der Oberfläche.
- ✓ **Defekte**, die durch die **natürliche Abnutzung im täglichen Gebrauch** verursacht wurden, wie z.B. Flecken, Kratzer und Schleifspuren. Es wird dringend empfohlen Schneidunterlagen sowie geeignete Unterlagen für heiße Gegenstände (Töpfe, Pfannen usw.) zu verwenden. Beachten Sie hierzu die Pflegehinweise in diesem Produktpass.
- ✓ **Selbstständig durchgeführte Reparaturen** oder Nachbesserungen an den Arbeitsplatten.

Naturstein wird nicht hergestellt, Naturstein wird abgebaut ...



Naturstein-Rohtafel (ca. 2.500 x 1.200 mm)

Typische Merkmale wie Farb-, Struktur- und Texturschwankungen sind unvermeidlich. Sie sind naturgegeben und verleihen der Arbeitsplatte Ihren individuellen Charakter.

Ein Farbmuster im Katalog oder in einer Verkaufsausstellung zeigt lediglich einen

kleinen Ausschnitt der gesamten Rohtafel (siehe Abbildung oben) und kann somit nicht den Gesamteindruck wiedergeben. Genau diese typischen Merkmale, die von Dekor zu Dekor verschieden sind, machen den individuellen Charakter einer Naturstein-Arbeitsplatte aus.



Naturstein-Handmuster (ca. 150 x 100 mm)

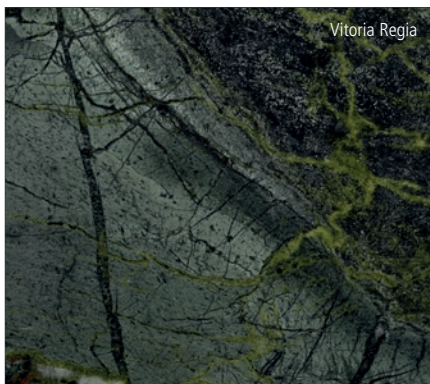
Freuen Sie sich deshalb über die „Einmaligkeit“ und Schönheit Ihres Steines.

Weitere Ansichten von Roh- tafeln und Detailaufnahmen aller Dekore finden Sie online: www.fusto.de



Sollten in der Fläche Ihrer Arbeitsplatte **kleine Ausbrüche bzw. Vertiefungen** vorhanden sein, so stellt dies **keinen Qualitätsmangel** dar.

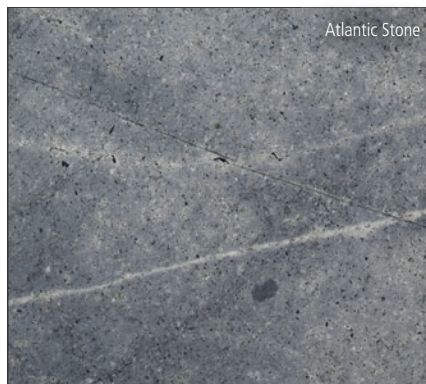
Bei der Oberflächenbearbeitung der Natursteinplatte brechen je nach Gesteinsart kleine Teilchen aus der Oberfläche heraus. Die dabei entstehenden Einschlüsse zeigen die **Natürlichkeit des Steins**.



Dekorspezifische Details

Auch **Adern, fleckenartige Mineralansammlungen** und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel, sondern **unterstreichen den natürlichen Charakter** des Natursteins.

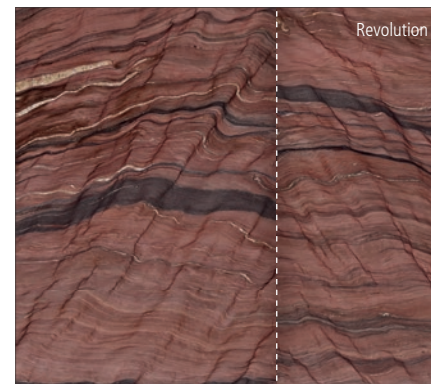
Diverse Härtegrade des Materials können bereits innerhalb einer Arbeitsplatte zu **verschiedenen Glanzgraden** führen, die vor allem im Streiflicht erkennbar sind.



Punktuelle Einschlüsse, Schattierungen und Adern

Einschlüsse, individuelle Maserungsverläufe und Adern sind dekorspezifisch und können sehr variabel über die Gesamtfläche verteilt sein. Dabei gleicht keine Rohplatte der anderen.

Aufgrund der Farb- und Texturschwankungen innerhalb einer bzw. verschiedener Rohplatten kann es zu **Farbunterschieden im Plattenstoß** kommen.



Farbunterschiede im Plattenstoß

Chargenfertigung – unser Qualitätsmerkmal

Jeder Block ist ein Unikat. Die verschiedenen Blöcke eines einzelnen Steinbruches können sich in Farbe und Struktur unterscheiden. Wir gewährleisten, dass Ihre Arbeitsplatte sowie alle Zubehörteile (bei Erstbestellung) nur aus einem Gesteinsblock stammen.

Typische Eigenschaften von Naturstein

- ✓ Naturstein ist niemals regelmäßig oder 100% einfarbig.
- ✓ Naturstein hat immer sichtbare Poren, die nicht verschlossen werden können.
- ✓ Jedes Material für die Küche zeigt Nutzungsspuren, auch Naturstein. Das ist unvermeidbar.
- ✓ Je rauer die Oberfläche und je gleichmäßiger die Farbe (das gilt insbesondere für schwarz), desto höher ist der Reinigungsaufwand.

Offenporigkeit

Naturstein hat die Eigenschaft, Flüssigkeiten aufzunehmen und auch wieder abgeben zu können. Durch eine werkseitige Imprägnierung wird die Aufnahmefähigkeit jedoch weitestgehend verringert (weitere Hinweise zur Imprägnierung finden Sie ab Seite 15). Die Aufnahmefähigkeit eines Natursteins variiert von Stein zu Stein und hängt von dessen natürlicher Materialeigenschaft ab.



Brown Silk

Vermeiden von Schlägen und Stößen:

- ✓ **Schläge und Stöße** (Ecken, Kanten, Schrägen usw.) **sollten unbedingt vermieden werden**. Wenn Splitter von der Arbeitsplatte abspringen, besteht keine Möglichkeit der Ausbesserung.

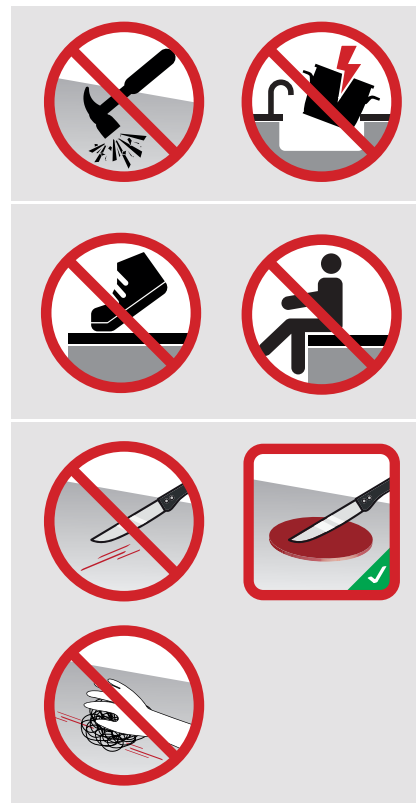
Erhöhte Bruch- / Beschädigungsgefahr bei Punkt- oder Stoßbelastung:

- ✓ **Vermeiden Sie die hohe Krafteinwirkung** durch spitze oder harte Gegenstände, auch wenn sich Ihre neue Oberfläche durch besondere Robustheit auszeichnet.
- ✓ Seien Sie vorsichtig mit schweren scharfkantigen Gegenständen.
- ✓ **Steigen oder setzen Sie sich bitte nicht** auf die Arbeitsplatte – hier besteht Sturz-, Bruch- und Stoßgefahr.

Schutz vor Kratzern und Schleifspuren:

- ✓ Naturstein-Arbeitsplatten sind in gewissem Maße kratz- und schlagfest, aber nicht unzerstörbar. Bitte **benutzen Sie zum Schneiden oder Bearbeiten von Lebensmitteln daher stets eine Schneidunterlage**, auch um Ihre Küchenutensilien zu schonen.
- ✓ Benutzen Sie **keine Metallschwämme** oder Schleifpartikel.
- ✓ Achtung ist auch bei Verwendung von Porzellan- und Steingutgeschirr geboten. Beim Schieben über die Arbeitsfläche können leicht Kratzer oder Schleifspuren entstehen, da die Geschirrunterseite meistens einen unglasierten Rand besitzt.

! ACHTUNG Bitte beachten Sie, dass polierte Oberflächen immer empfindlicher als satinierte sind.

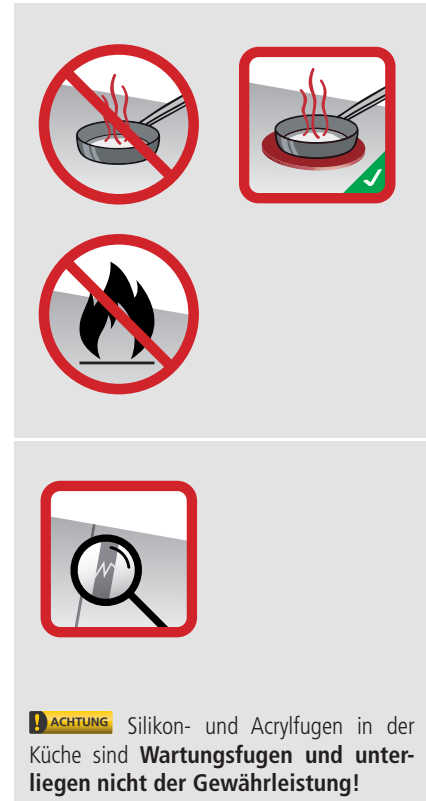


Widerstandsfähigkeit bei Kontakt mit heißen Gegenständen:

- ✓ Obwohl Naturstein eine hohe Wärmefestigkeit nachgesagt wird, können bei extremen **thermischen Schocksituationen** Risse auftreten. **Gefährdet sind hierbei insbesondere die Stege rund um den Plattenausschnitt der Spüle oder des Kochfeldes.**
- ✓ Durch Hitze können Risse entstehen. Ein Kochtopf (100 °C) ist i. d. R. unproblematisch, aber eine heiße Pfanne mit 250 °C kann durchaus zur Rissbildung führen.
- ✓ Wir empfehlen, dass Sie **heiße Töpfe oder Pfannen immer auf eine geeignete Unterlage** stellen.
- ✓ Vermeiden Sie auch die **direkte Einwirkung sehr hoher Temperaturen** durch Kamine, Grills usw.
- ✓ **Direkten Kontakt mit Flammen vermeiden.**

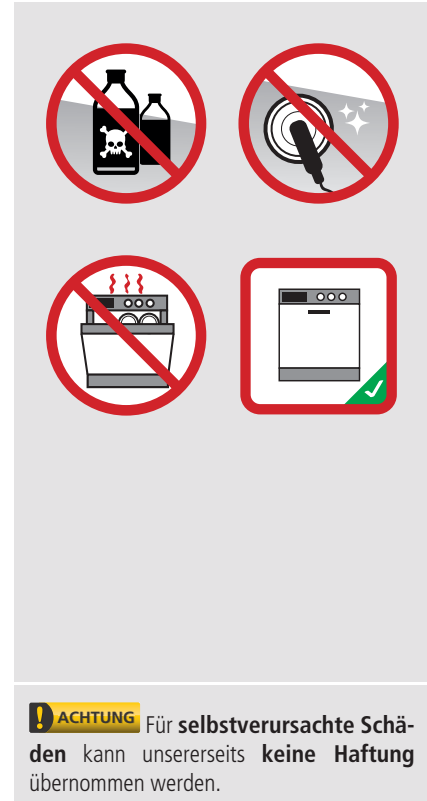
Silikon- und Acrylfugen regelmäßig überprüfen:

- ✓ Die Silikon- und Acrylfugen zwischen Arbeitsplatte und Rückwand, bei flächenbündigen Kochfeldern und andere Fugen werden mit geeignetem Silikon abgedichtet. Diese **Fugen sind unterschiedlichen Beanspruchungen ausgesetzt** (auch Reinigungsvorgängen) und müssen daher **regelmäßig auf Dichtheit überprüft** und ggf. fachgerecht erneuert werden um Schäden zu vermeiden.
- ✓ Es kann z.B. vorkommen, dass sich der Fußboden, der Estrich oder Küchenmöbel „setzen“. In diesem Fall reißt die Verbindung der Silikonfuge zwischen der Arbeitsplatte und der Rückwand und Feuchtigkeit kann unter die Fuge gelangen.
- ✓ Ein Aufreißen dieser Wartungsfuge ist nicht auf mangelhafte Montage zurückzuführen.



Weitere Vorsichtsmaßnahmen:

- ✓ Nehmen Sie bitte **keine Polierarbeiten** an der Oberfläche vor. Verwenden Sie deshalb auch keine Möbelpflege, Farbtonvertiefer, Hydrophobierungs- oder Versiegelungsmittel.
- ✓ Es sollten niemals **selbstklebende Folien oder Klebestreifen** aufgeklebt werden, da die darin enthaltenen Lösungsmittelreste oder Weichmacher die Oberfläche zerstören können.
- ✓ Bringen Sie die Oberfläche **nicht mit Fluorwasserstoffsäure (HF)** (Felgenreiniger, Rohrreiniger, etc.) in Kontakt.
- ✓ Verwenden Sie bitte **keine Substanzen mit einem pH-Wert** von < 2 oder > 12 .
- ✓ Benutzen Sie **Elektrokleingeräte** wie Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Soda-Geräte usw. immer im vorderen Bereich der Arbeitsplatte und niemals auf den **Arbeitsplattenverbindungen** und unter Oberschränken. Der austretende Dampf und die **Temperaturen** können Küchenteile und versiegelte Fugen auf Dauer schädigen.
- ✓ Lassen Sie den **Geschirrspüler bitte mit geschlossener Tür ausdampfen**.
- ✓ Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Metallteilen von elektrischen Grillplatten, Herden oder Backöfen, die durch nicht ordnungsgemäße Installation direkt auf dem Material aufliegen können.



! ACHTUNG Für **selbstverursachte Schäden** kann unsererseits **keine Haftung** übernommen werden.

Damit Sie lange Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben, empfehlen wir Ihnen nachfolgende Hinweise zu beachten.

Trotz der polierten Oberfläche sind Natursteine offenporig und weisen eine gewisse Saugfähigkeit auf. Folglich können Verunreinigungen in die Oberfläche eindringen und Flecken hinterlassen. Wir empfehlen, Verunreinigungen, die in der Küche entstehen, immer sofort zu entfernen.



Regelmäßige / tägliche Reinigung:

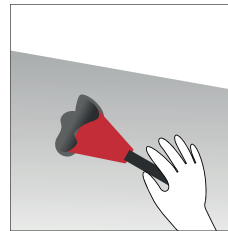
Verwenden Sie bitte für die tägliche Reinigung ein weiches Haushaltstuch und warmes Wasser.

Wenn erforderlich, verwenden Sie bitte Lithofin MN Easy-Clean, welches Ihrem Pflegeset beiliegt. Ebenso können Sie auf handelsübliche Haushaltsreiniger wie Glasreiniger zurückgreifen. Rückfettende Reiniger und Spülmittel sind zur Reinigung Ihrer Arbeitsplatte ungeeignet.

Verschüttete Fleckbildner, z.B Rotwein, Kaffee, Öl, Ketchup oder Zitronensäure,

entfernen Sie bitte unverzüglich mit einem weichen Haushalts- oder Papiertuch.

Reinigen Sie immer mit ausreichend Flüssigkeit, so erzielen Sie das beste Ergebnis.



Hartnäckige und eingetrocknete Verschmutzungen

wie Kaugummi, Nagellack, getrocknete Farbe o.Ä. entfernen Sie am besten mit einem Kunststoff- bzw. Holzschaber oder einer Metallklinge, wie sie zum Reinigen von Glaskeramik-Kochfeldern empfohlen wird. Fette und Öle sollten zeitnah entfernt werden. Sollten dennoch **Fett- oder Ölflecken** entstehen, so verwenden Sie bitte das im Pflegeset beiliegende Lithofin OIL-EX.



! ACHTUNG

Bei satinierten, antiken und Vintage-Oberflächen ist ein erheblich größerer Pflegeaufwand erforderlich als bei polierten. Einige Arten von Verschmutzungen lassen sich von diesen Oberflächen nur sehr schwer entfernen. Am besten reinigt man diese Oberflächen mit einem sog. „Schlingenmikrofaser Tuch“. Wichtig sind dabei die eingewebten Häkchen. Durch das umgebende Gewebe haben diese Tücher ein hohes Schmutzrückhaltevermögen.

Kalkige Verschmutzungen

In jedem Haushalt bilden sich kalkhaltige Ablagerungen an allen Flächen, die mit Leitungswasser in Berührung kommen. Je nach Wasserhärte bildet sich früher oder später ein „Schleier“, der sich bei der täglichen Reinigung nicht entfernen lässt. Dann sind saure Reinigungsmittel die einzige Lösung. Aber Vorsicht: Sauer ist nicht sauer! Alle Produkte, die Salz-, Schwefel- oder Phosphorsäure enthalten, sind für Ihre Küchenarbeitsplatte ungeeignet. Auch die aus ökologischen Gründen beliebte Essigsäure ist alles andere als ungefährlich. Sie ist zwar leicht biologisch abbaubar, aber Essigsäure ist gegenüber Kupfer, Messing oder ähnlichen Materialien äußerst korrosiv. Aminosulfonsäure ist die beste Chemikalie gegen zu entfernenden Kalk. Sie ist z.B. in **Sidol Kalklöser** enthalten, der entsprechend verdünnt mit einem Lappen aufgetragen werden sollte. Danach bitte noch mindestens zweimal mit Wasser nachspülen! Nach der Abtrocknung sollten Sie noch einmal mit einem Mikrofasertuch und Glasreiniger über die Fläche gehen.

! ACHTUNG

Nicht benutzen: Neben den bereits erwähnten scharfen Säuren sind auch hochalkalische Produkte wie Backofenreiniger, Chlorbleichlauge oder starke Lösemittel nicht geeignet für mineralische Küchenarbeitsplatten.

Desinfektion

Manchmal muss Ihre Natursteinarbeitsplatte desinfiziert werden, z.B. wenn Auftauwasser ausgelaufen ist. Bei der Anwendung von Desinfektionsprodukten in der Küche sollten Sie immer vorsichtig sein und die Packungshinweise befolgen. Fragen Sie den Hersteller des Mittels, ob es für die Anwendung auf Ihrem Naturstein geeignet ist. Fragen Sie außerdem, ob das Mittel Phosphorsäure enthält, denn die ist bekanntlich für die Natursteinbehandlung ungeeignet.



Azul Noce

Regelmäßige Imprägnierung für Naturstein

Manche Hartgesteine sind saugfähiger als andere. Sie nehmen Wasser, Öle oder Fett auf. Wasser verdunstet problemlos, während bei stark saugenden Materialsorten Öle oder Fette eine Verdunkelung in der Steinplatte hinterlassen. Daher ist eine gute Imprägnierung sehr wichtig. Sie minimiert den Pflegeaufwand und schützt die Arbeitsplatte.

Ihre Natursteinarbeitsplatte wird bereits bei ihrer Herstellung mit einer öl-, fett- und wasserabweisenden sowie lebensmittelrechtlichen Imprägnierung ohne Silikon versehen. Je nach Reinigungs- und Nutzungsfrequenz lässt die Schutzwirkung der Imprägnierung nach. Wir empfehlen dementsprechend eine erneute Imprägnierung

ein- bis zweimal im Jahr. Spätestens jedoch sobald Sie beobachten, dass Ihre Natursteinplatte Wasser aufnimmt.

Vor der Imprägnierung reinigen Sie Ihre Arbeitsplatte gründlich mit dem im Pflegeset beiliegenden Lithofin MN Easy-Clean. Anschließend wenden Sie das Lithofin Fleckstop MN an. Bitte beachten Sie hierzu die Anwendungshinweise auf der Rückseite.

Durch die richtige Schutzbehandlung und Pflege können Sie weitgehend Flecken vermeiden. Pflegen Sie deshalb Ihre Arbeitsplatten mit dem von uns empfohlenen und mitgelieferten Pflegeset und beachten Sie bitte die Hinweise darauf. Eine regelmäßige Anwendung des Pflegesets verhindert, dass fleckenbildende Stoffe in die Arbeitsplatte eindringen können.

Grenzen einer Imprägnierung: Im Bereich der Küche, speziell um das Kochfeld, werden an die Küchenarbeitsplatte höchste Anforderungen gestellt. Beim Braten erreichen Öle oder Fette Temperaturen von weit über 200 Grad. Durch die Wärme verändert sich das Penetrationsverhalten und die Flüssigkeiten werden beweglicher. Daher ist die Reinigung und Pflege ein sehr wichtiger Bestandteil um die Belastung auf die Imprägnierung so gering wie möglich zu halten.



Das beiliegende **Lithofin-Pflegeset** können Sie bei Bedarf über Ihren Küchenhändler selbstverständlich bei uns nachbestellen.

Wichtig: Seitenflächen, Innenflächen bei Ausschnitten, an diese Innenflächen angrenzende Unterseiten sowie die Unterseiten an den Vorderkanten sind ebenfalls zu imprägnieren, da Flüssigkeiten nicht nur über die „Arbeitsfläche“ an den Naturwerkstein gelangen können (Fettdämpfe vom Umluft-herd).

! ACHTUNG Für selbstverursachte Schäden kann unsererseits keine Haftung übernommen werden.

Wichtige Hinweise vor der erfolgreichen Inbetriebnahme

Sie haben sich für eine Naturstein-Arbeitsplatte entschieden, so findet wie auch bei allen anderen Steinarbeitsplatten das Aufmaß erst nach der Möbelmontage statt. Planen Sie bitte in diesem Fall, dass mindestens zwei Wochen die Küche zur Nutzung noch nicht zur Verfügung steht.

Das Aufmaß ist die Voraussetzung für den perfekten Einbau Ihrer Arbeitsplatte. Damit Ihre Arbeitsplatte zu 100 % an Ihre Räumlichkeiten angepasst werden kann, kommt ein Mitarbeiter vom Aufmaß-Service zu Ihnen nach Hause und nimmt das akkurate Aufmaß.

Die Daten werden dann sofort ins Werk gesendet und von Mitarbeitern der technischen Auftragsbearbeitung weiterbearbeitet. Ist die finale Freigabe



vorhanden, startet die Produktion mit der Plattenfertigung. Sobald ein Fertigstellungstermin Ihrer Plattenanlage feststeht, vereinbart der Montageservice einen Liefer- und Montagetermin direkt mit Ihnen.

Das Montageteam garantiert einen fachlich kompetenten Einbau – auf Wunsch auch mit den erforderlichen Strom- und Wasseranschlüssen. Ebenso kümmern wir uns bei Bedarf um die Demontage und Entsorgung vorhandener Arbeitsplatten.



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

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

In manchen Fällen kann es sein, dass einige Teile vor Ort noch angepasst werden müssen. Diese Arbeiten sind nicht ohne Staubentwicklung möglich. Entfernen Sie deshalb bitte empfindliche Gegenstände in diesem Bereich und stellen den dafür benötigten Platz zur Verfügung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise nach dem Aufmaß:

Damit eine **reibungslose und optimale Montage der Arbeitsplatten** und des gewünschten Zubehörs erfolgen kann, bitten wir Sie folgende Punkte einzuhalten:

1. Die Küche darf nach dem Aufmaß nicht mehr umgebaut oder verändert werden.
2. Die Korpusse und die Füße der Unterschränke dürfen **NICHT** mehr verstellt werden, da die Arbeitsplatte genau auf den derzeitigen Zustand ausgemessen wurde.
3. Wir empfehlen, die Unterschränke nach dem Aufmaß teilweise zu beladen, um eine nutzungsbedingte Belastung sicherzustellen.
4. Gegebenenfalls müssen die Schubladen zur Montage nochmals ausgeräumt und ausgebaut werden.
5. Wir empfehlen, die Hängeschränke nach dem Aufmaß **NICHT** zu beladen.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Arbeitsplatte.

Ihr Funke & Stockmeier Team in Herford-Elverdissen

Richtig auspacken und transportieren:



Verpackung nicht mit Cutter öffnen



stehend transportieren



auf Längskante abstellen



Hinweise zum korrekten Einbau:



nicht schrauben



nicht bohren



nicht sägen / schneiden



kein Silikon auf Arbeitsplatten-Oberfläche aufbringen



nur neutral-vernetzenden Silikondichtstoff verwenden



Unterschranke
100 %ig ausrichten



Unebenheiten durch
Unterlegen ausgleichen



Arbeitsplatte spannungsfrei auflegen,
Wandabstand ca. 3 mm



Mindestabstand
zum Kochfeld beachten

Bitte beachten Sie folgende wichtige Hinweise bei der Eigenmontage, der Montage durch Ihr Küchenstudio bzw. andere Dienstleister:

- ✓ **Möbelkorpuse** sehr **genau ausrichten** (± 1 mm).
- ✓ Arbeitsplatten auf den ausgerichteten Unterschränken zusammenlegen und **Höhendifferenzen durch Unterlegen ausgleichen**.
- ✓ Die Arbeitsplatte muss **spannungsfrei** aufliegen.
Beim Einbau einen **Wandabstand von ca. 3 mm** beachten.
- ✓ Die Arbeitsplatten an einigen Punkten auf den Traversen bzw. Oberböden der **Unterschränke** mit Silikon **fixieren**.
- ✓ Alle Arbeitsplatten-Fugen und Wandanschlüsse sind **abdichten**, **überschüssiges Silikon** mit einem geeigneten Schaber zu **entfernen**.
- ✓ **Freitragende Arbeitsplatten-Teile** müssen auf Stabilität, Festigkeit und Standfestigkeit geprüft und **ausreichend abgestützt werden!**

ACHTUNG Für selbstverursachte Schäden bzw. bei Nichtbeachtung unserer Hinweise und Empfehlungen kann keine Haftung übernommen werden.



Abstützen freitragender
Arbeitsplatten-Teile



STAND: 07|2019

EINE GUTE KÜCHE IST,

... WAS SIE AUS IHR MACHEN!