



Pflege-/Gebrauchsanleitung (Wartungsarbeiten) für WESCO Outdoorküchen

Damit Sie lange Freude an Ihrer WESCO Outdoorküche haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Pflege- und Gebrauchsanleitungen zum Umgang mit der Küche und den eingebauten Geräten zu beachten.

Ihr WESCO-Team

Allgemeine Informationen

Positionierung des Grills

Ist Ihre Küche mit einem eingebauten Gas-Grill ausgestattet, ist darauf zu achten, dass der Abstand der Grilloberfläche zu Dachüberständen o.ä. ausreichend ist. Grundsätzlich ist bei Grillgeräten auf eine ausreichende Belüftung zu achten. Sie dürfen nicht in einem dreiseitig umbauten geschlossenen Raum, wie z.B. einem Wintergarten, stehen.

Wasser- und Elektroinstallationen, Einbaugeräte

Sämtliche für Ihre Küche erforderlichen Anschlüsse sind mit einem ortsansässigen Installateur bzw. Elektriker abzuklären und von diesem einzurichten. Küchenmöbelmontagen, Elektro- und Gasgeräte sowie Wasser- und Abflussanschlüsse dürfen nur von dafür geschulten Fachleuten unter Beachtung der gültigen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Beachten Sie beim Einbau die Montagerichtlinien der Gerätehersteller.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch und bei Wartung der Geräte die Bedienungsanleitungen der Hersteller aufmerksam durch. Bewahren Sie die Anleitungen stets in der Nähe des Gerätes an einem sicheren, trockenen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützten Ort auf, damit sie bei Bedarf stets griffbereit sind. Geben Sie stets die gesamten Erkennungsdaten des Gerätes an, wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen. Eine exakte Identifizierung des Gerätemodells und der Seriennummer sorgen dafür, dass keine falschen Informationen weitergeleitet werden.

Die Betriebssicherheit der vorliegenden Geräte liegt in den Händen der Person, die dieses Gerät benutzt.

Alle in der Outdoorküche installierten Geräte sind nach dem Gebrauch abzuschalten. Schließen Sie die Wasserzu- und -abläufe. Lassen Sie die Geräte abkühlen und decken Sie diese ab. Verwenden Sie bei längerer Nichtbenutzung oder Regen immer eine geeignete Abdeckhaube, um ihre Küche zu schützen. Beim Teppanyaki-Grill muss der Spritzschutz vor dem Überlegen der Abdeckhaube abgenommen werden.

Bei Frostgefahr trennen Sie die Geräte vom Strom und entleeren Sie sämtliche Wasserzu- und abläufe. Ein verwendeter Durchlauferhitzer sollte ausgebaut und ebenfalls entleert werden.

Allgemeine Hinweise zur Nutzung der Küche

Sorgen Sie dafür, dass die Küche von Kindern nicht als Spielplatz oder unsachgemäß genutzt wird, da Verletzungsgefahr besteht. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht in Schränke oder Auszüge klettern, da Klemm- und Erstickungsgefahr droht.

Arbeitsplatten und Schränke dürfen nicht als Leiter oder Sitzmöbel verwendet werden, da diese Nutzung zu Beschädigungen und Stürzen führen kann.

Verschiedene Geräte erzeugen Hitze. Lassen Sie daher Kinder in der Küche nie unbeaufsichtigt.

Einige Unterschränke müssen aufgrund ihrer Konstruktion und/oder ihrer Planung mit einem Winkel an der Wand oder am Boden befestigt werden! Daher ist während und nach der Küchenmontage vom ausführenden Küchenmonteur zu gewährleisten, dass alle von uns gelieferten Möbelteile gegen versehentliches Kippen (durch Beladung, Öffnung oder Missbrauch) nach vorne abgesichert sind, da eventuell die Gefahr des Personenschadens besteht. Ebenso müssen Möbelteile in einer geplanten Kücheninsel gegen ein Kippen bzw. Verschieben auf dem Fußboden gesichert werden.

Verwendung einer Abdeckhaube bei Nichtnutzung der Küche

U.a. zur Vermeidung einer durch Witterungseinflüsse bedingten Verschmutzung und/oder von Schimmelbildung in der Küche empfehlen wir ausdrücklich die Verwendung einer Abdeckhaube des Fabrikats „swela-393 Outguard 190, Swela Outdoor Fabrics“ (technisches Datenblatt siehe Anlage zu dieser Pflegeanleitung). Die Abdeckhaube können Sie über uns erwerben. Bitte sprechen Sie uns an. Sollte die Abdeckhaube eines anderen Herstellers eingesetzt werden, muss die Haube mindestens die Beschaffenheit, die im anliegenden technischen Datenblatt der Swela Outdoor Fabrics Abdeckhaube angegeben ist, erfüllen. Anderenfalls erlischt die Gewährleistung seitens Wesco für die Küche.

Die Haube sollte nach dem Gebrauch sowie unbedingt bei dauerhaftem Nichtgebrauch der Küche (beispielsweise in den Wintermonaten) eingesetzt werden. Vor dem Überstülpen der Haube muss zwingend sichergestellt sein, dass die Küche vollständig abgetrocknet und gesäubert ist (insbes. Arbeitsplatten, Fronten, Küchenkorpusse und Schubkästen) und alle technischen Geräte abgekühlt, ausgeschaltet und vom Netz getrennt sind.

Reinigungs- und Pflegehinweise

Allgemeines

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrer Wesco-Outdoorküche haben, ist es wichtig, die nachfolgenden Pflegehinweise genau zu beachten. In der Küche sind unterschiedliche Materialien und Werkstoffe verbaut, die auch auf unterschiedliche Weise gereinigt werden müssen. Außerdem beachten Sie bitte die individuellen Reinigungsempfehlungen des Herstellers für die ggf. eingebauten Elektro-Geräte, den Gas-Grill und die Keramikspüle.

Bei etwaigen Abweichungen zwischen unserer Gebrauchs- und Pflegeanleitung und den Empfehlungen der Gerätehersteller sind die Angaben des Herstellers bindend.

Beachten Sie bitte, dass die Bildung von Gebrauchsspuren und Kratzern auf Kochfeldern, Arbeitsplatten und Einbauspülen durch eine hohe Beanspruchung normal sind und nicht zu einem Qualitätsverlust der Oberfläche führen. Beachten Sie deshalb auch die ergänzend ausgehändigten Bedienungsanleitungen dieser Einbaukomponenten.

Bei Arbeitsplatten immer eine Unterlage zum Schneiden verwenden, um Kratzer und ähnliche Beschädigungen zu vermeiden. Bitte stellen Sie niemals heiße Töpfe oder andere heiße Gegenstände direkt auf eine Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie geeignete Untersetzer.

Bei Verwendung von Reinigungsmittel, diese immer zuerst an einer nicht sichtbaren Stelle auf Verträglichkeit prüfen. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel und -geräte, die für den Anwendungsbereich bestimmt sind und befolgen Sie die Gebrauchsanleitung des Reinigungsmittelherstellers.

Achtung Keinesfalls zum Reinigen Ihrer Küche oder der Küchengeräte einen Dampfreiniger verwenden.

Reinigungsmittel sind immer sicher zu verschließen und vor Kindern zu schützen. Versehentliches Verschlucken kann zu Vergiftungen führen. Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen. Berührung mit den Augen vermeiden. Bei Berührung mit den Augen sofort mit viel Wasser abspülen und einen Arzt konsultieren.

Keine Haushaltsreiniger miteinander vermischen – auch keine Reste zusammen kippen! Vergessen Sie nicht, dass es sich hierbei um Chemikalien handelt, welche miteinander reagieren können.

Reinigung des Aluminium-Gestells

Bei eloxierten Oberflächen:

Eloxierte Alu- Oberflächen sind sehr widerstandsfähig, bedürfen jedoch einer periodischen Reinigung und Pflege, um die Oberflächenoptik zu erhalten. Zur Reinigung benutzen Sie bitte ein weiches feuchtes Tuch, gegebenenfalls mit etwas ph-neutralem Reiniger. Vermeiden Sie eine Reinigung bei direkter Sonneneinstrahlung über 25°C. Keine scheuer- oder lösungsmittelhaltigen Reiniger verwenden.

Bei pulverbeschichteten Oberflächen:

Eigenschaften

Die außenbeständigen Brillux Pulverlacksysteme sind mit ausgewählten hitze-, licht- und wetterbeständigen Pigmenten ausgestattet und stellen sehr widerstandsfähige Kunststoffbeschichtungen auf Polyesterbasis dar. Sie sind äußerst resistent gegen atmosphärische Einflüsse und behalten ihr dekoratives Aussehen über Jahre hinweg. Es empfiehlt sich eine jährliche

Reinigung der beschichteten Bauteile. Hybrid- oder Epoxy-Pulverlackssysteme, die im Innenbereich zum Einsatz kommen, sind im Bedarfsfall zu reinigen.

Reinigung

Reinigungsmittel Die Reinigungsmittel dürfen die Beschichtung weder mechanisch noch chemisch schädigen und müssen frei von Lösungsmitteln sein, die den Lack anlösen könnten. Es dürfen keine stark alkalischen, sauren oder stark abrasiv wirkenden Stoffe verwendet werden. Vor der Reinigung muss geprüft werden, ob mit den ausgewählten Reinigungsmitteln ein befriedigender Reinigungserfolg erzielt werden kann. Reinigung Die Erstreinigung und die folgenden regelmäßigen Reinigungen sind folgendermaßen durchzuführen:

1. Abwaschen mit netzmittelhaltigem Wasser
2. Reinigen mit einem geeigneten Neutralreiniger, einem Schwamm oder einer weichen Bürste
3. Abspülen mit klarem Wasser (ggfs. unter Zusatz eines Waschkonservierers zur Verbesserung des nachhaltigen Schutzes der Lackoberfläche. Bitte dabei die Verarbeitungshinweise des verwendeten Waschkonservierers beachten.)

Reinigung der Kompaktplatten (Korpus/ggf. Arbeitsplatte) und der Innenschränke

Leicht verschmutzte Platten werden mit einem weichen, sauberen und gegebenenfalls angefeuchteten Tuch gereinigt.

Stärkere Verschmutzungen können mit einer warmen Seifen- bzw. Waschmittellauge oder mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel, gegebenenfalls nach längerer Einwirkdauer entfernt werden. Verbleibende Rückstände oder auch Öl, Wachs etc. lassen sich im allgemeinen mit organischen Lösemitteln, wie z.B. Ethanol, Aceton, Waschbenzin oder Nagellackentferner lösen.

Als Reinigungshilfsmittel sind nur saubere, weiche Tücher, weiche Schwämme oder weiche Bürsten zu benutzen!

Möbelpolituren, fett- und wachshaltige Reinigungsmittel neigen dazu, Strukturierungen der Oberfläche zu füllen und eine schmutzbindende Schicht aufzubauen und dürfen nicht verwendet werden! Ebenso schädlich sind Spritzer von Sonnenschutzmittel.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die starke Säuren oder stark saure Salze enthalten.

Schattierungen und Schlieren entstehen durch Reinigen mit organischen Lösungsmitteln, bei Benutzung von kaltem Wasser, gebrauchten Tüchern oder Fensterledern, daher besser mit warmem Wasser nachspülen und mit Papiertüchern trocknen.

Achtung: Nur Reinigungsmittel verwenden, die keine schleifenden, keine stark sauren und keine stark bleichenden Bestandteile enthalten!

Pflege der unbeschichteten Multiplex-Oberflächen

Zum Schutz der hochwertigen Holz-Multiplex-Oberflächen der WESCO Outdoorküchen sind diese bei Auslieferung an den Kunden mit einem Natural-Öl der Fa. Hesse Signal versiegelt.

Damit dieser Schutz und die damit verbundene Optik der Outdoorküche erhalten bleiben, ist es zwingend erforderlich, alle unbeschichteten Multiplex-Holz-Flächen (siehe Foto 1) zweimal im Jahr (Frühjahr/Herbst) zu ölen. Das Ölen verhindert ein Aufquellen des Holzes infolge eindringender Feuchtigkeit, das Holz bleibt vor Schmutz geschützt und die Atmungsfähigkeit bleibt erhalten.

Eine Behandlung dieser Flächen mit Öl ist darüber hinaus auch bei deren nachträglicher Veränderung etwa durch zusätzlich gebohrte Löcher, Sägeschnitte oder ähnlichem notwendig.

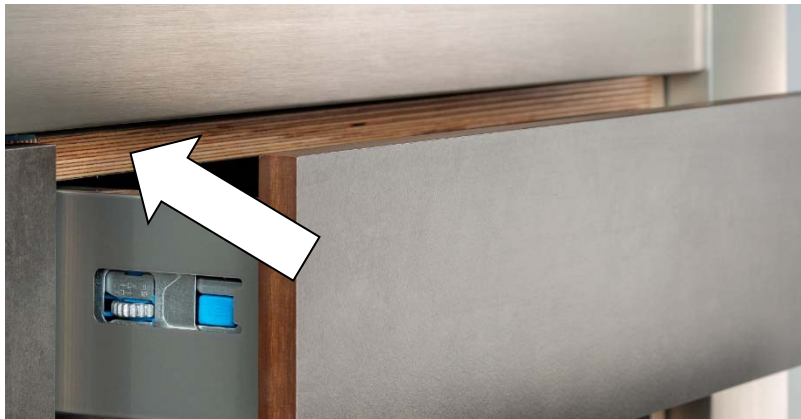


Foto 1

1. Regelmäßige Pflege

Für eine regelmäßige Reinigung verwenden Sie bitte ein fusselfreies, sauberes Staubtuch. Sollten die Flächen stärker verschmutzt sein, befeuchten Sie das Tuch vorher. Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen behandeln Sie die Fläche vorher mit einem Schleifvlies und zwar immer in Faserrichtung des Holzes (siehe Foto 2). Danach wird die Fläche wie nachstehend unter Ziff.2. beschrieben nachgeölt.



Foto 2

2. Reinigung und Behandlung mit Pflegeöl

Für eine Behandlung mit Pflegeöl empfehlen wir das Natural Öl OE83-2 Hesse Lignal (Sicherheitsdatenblätter und Zertifikate unter <http://www.hesse-lignal.de>). Eine Probe ist bei Auslieferung der Outdoorküche beigefügt. Geben Sie eine kleine Menge des Öles auf ein fusselfreies Tuch und verreiben Sie dieses gleichmäßig auf die zu behandelnde Oberfläche. Danach streichen Sie das Tuch in Richtung der Fasern (siehe Foto 2) über die behandelte Fläche, um das nicht vom Holz aufgenommene Öl wieder zu entfernen. Verwenden Sie das Öl sehr sparsam. Wird zu viel Öl aufgetragen und nicht richtig verteilt oder abgewischt, kann die Fläche klebrig werden.

Achtung Ölgetränkte Tücher können sich selbst entzünden. Lassen Sie die benutzten Tücher nicht einfach liegen, sondern wässern Sie diese und lassen Sie die Tücher ausgebreitet, am besten im Freien trocknen. Anschließend können die Tücher mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Reinigung der Keramikarbeitsplatten und -spülen

Für die tägliche Reinigung eignet sich ein milder, handelsüblicher Sanitärreiniger, bei Kalkflecken ein saures Reinigungsmittel auf Basis von Essig- oder Zitronensäure (pH-Wert 1-4). Je höher die Wasserhärte, desto höher sollte auch die Dosierung des Reinigungsmittels sein.

Metallische Gebrauchsspuren (erkennbar an schwarzen Punkten/Strichen z.B. durch den Abrieb von Töpfen) lassen sich mit milden Reinigungsmitteln nicht entfernen. Behandeln Sie nur die betroffene Stelle vorsichtig mit Edelstahlreiniger, Autopolitur oder Ceranfeldreiniger.

Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig, bzw. sofort, wenn diese verschmutzt ist. Sichtbarer Schmutz, wie z.B. Kalk- Seifenflecken, Kosmetikrückstände, Rost und Schimmel entsteht nur durch zu lange oder unregelmäßige Reinigungsintervalle, die zu hartnäckigen Verschmutzungen führen können. Säubern Sie die Oberfläche mit einem weichen, sauberen Reinigungstuch und warmem Wasser. Lassen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen das Reinigungsmittel einige Zeit einwirken.

Tipp! Gels und Schaumreinigungsmittel haben den Vorteil, dass sie auch an schrägen Oberflächen gut haften. Sie können auch ein mit Reinigungsmittel getränktes Tuch auf die Verschmutzung legen. Spülen Sie mit klarem, warmem Wasser nach, um verbleibende Reinigungsmittel restlos zu entfernen. Trocknen Sie die Oberfläche.

Reinigung von Edelstahlarmaturen

Beim Reinigen von Edelstahlarmaturen ist darauf zu achten, dass Sie einen milden, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden. Benutzen Sie keinesfalls kratzende, metallische Schwämme bzw. Bürsten und scheuernde, soda-, säure- oder chlorhaltige Putzmittel, sondern nur handelsübliche Spülmittel oder Allzweckreiniger, die für Edelstahl / Aluminium geeignet sind. Nach dem Reinigen sind die Oberflächen mit einem fusselfreien Tuch zu trocknen und mit Edelstahlpflegemittel zu pflegen. Frühzeitiges Reinigen erspart später ein mühevolleres Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Reinigen Sie Edelstahl nur in Schliffrichtung.

Ein verkalktes Edelstahlsieb (Luftsprudler/Perlator) entkalken Sie, indem Sie es abschrauben und für ca. 10 Minuten in ein Bad mit warmem Wasser und geeignetem Haushaltsreiniger auf Zitronenbasis legen.

Reinigung von Kunststoffteilen

Schubkästen, Besteckeinsätze, Einlegesohlen, Drehböden, Schütten, Kunststoffprofile, Kühl- und Gefriergeräte können mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden. Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung der Induktions-Einbaugeräte

Grundsätzlich gilt: Je öfter Sie die Induktionskochfelder verwenden, desto besser. So kann Kondensation die elektronischen Komponenten nicht beschädigen. Die Induktionskochfelder sind im Bereich der verbauten elektronischen Komponenten (z.B. Lüfter) an der Unterseite des Geräts nicht vollständig wasserdicht. Dies ist bauartbedingt nicht anders möglich. Wir empfehlen daher, die Geräte bei längerer Nichtbenutzung, wie etwa in den Herbst- und Wintermonaten auszubauen.

Was Sie beachten sollten:

- Schalten Sie die Induktionskochfelder nach jedem Gebrauch aus.
- Induktionskochfelder können mit Wasser und einem Entfetter gereinigt werden.

- Der Induktions-**Teppanyaki-Grill** ist mit einer "Clean"-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die Grillplatte auf die richtige Reinigungstemperatur zu erwärmen. Danach schalten Sie die Platte aus, legen ein mit Wasser getränktes Handtuch darauf und lassen die Platte abkühlen. Alle verbleibenden Rückstände lösen sich und Sie können sie anschließend einfach mit dem Tuch abwischen.

Sie können das mit Wasser getränkte Tuch auch nach dem Kochen auf die heiße Teppanyaki-Platte legen, so dass Sie die Clean-Funktion nicht verwenden müssen.

Alternativ können Sie zur Reinigung auch Eiswürfel oder Mineralwasser verwenden.

Achtung Verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungsmittel für Edelstahl für die Grillplatte!

Reinigung der Schubladen-Auszüge

Bitte achten Sie darauf, dass die (unteren) Beschlagteile der Bodenschiene regelmäßig gereinigt werden und somit nicht durch Lebensmittel, Staub oder Abrieb verschmutzen.

Des Weiteren darf auch kein Öl, Silikonspray o.ä. verwendet werden. Dieses führt zu Funktionsstörungen der Öffnungs-/Schließautomatik.

Auszüge, Schubkästen, Großraumauszüge, Körbe, Drehböden, Klappen usw. sind in Abhängigkeit von Größe, Eigengewicht und Material mit aktiven oder passiven Einzugsmechanismen ausgestattet. In Verbindung mit unterschiedlich schwerer Beladung (max. 15kg) sind in der Folge unterschiedliche Einzugsgeschwindigkeiten möglich und zum Schutz vor Beschädigungen von Geschirr und Lebensmitteln auch gewollt.

Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch Selbstbauten oder bauseits abgeleitete, selbsttragende Konstruktionen des Kunden verursacht wurden. Um einen Selbstbau handelt es sich insbesondere








- bei der Fertigung und/oder Verwendung eines in der Typenliste für WESCO Outdoorküchen nicht vorhandenen Artikels durch den Kunden
- bei der vom Kunden selbst durchgeführten oder von ihm veranlassten Zusammensetzung mehrerer von uns gelieferter Artikel zu einem neuen, nicht in der Typenliste für WESCO-Outdoorküchen aufgeführten Artikel
- bei Einbau der von uns gelieferten Artikel unter Nichtbeachtung der in unserer Typenliste, in unseren Montageanleitungen oder den Montageanleitungen der jeweiligen Hersteller sowie der in unseren Pflege- und Bedienungsanleitungen enthaltenen Bestimmungen und Empfehlungen
- bei Verwendung eines Artikels aus der Typenliste für WESCO-Outdoorküchen in einer Art und Weise, die nicht der allgemeinen Verkehrsanschauung im Hinblick auf den Artikel entspricht.

Bitte beachten Sie: Unsere Gewährleistung erstreckt sich u.a. nicht auf solche Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung wie etwa die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitungen der Elektro- und Gasgeräte sowie der Empfehlungen zur Verwendung einer Abdeckhaube bei Nichtbenutzung der Küche entstanden sind (siehe hierzu § 19 Ziff. (2) und (5) unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen für WESCO Outdoorküchen).

Technisches Datenblatt/ Technical Data Sheet

swela-393 "Outgard 190"

2.Strich-Beschichtung/ two layers of coating

Bezeichnung/ designation	Norm/ standard	Prüf- richtung/ test direction	Messwert/ test value	Einheit/ unit
Beschreibung/ description	unifarbiges Zeltgewebe mit einseitige transparente AC-Beschichtung/ uni tent fabric with transparent AC-coating on one side			
Bindung/ texture	Leinwand/ line weave			
Material/ material composition	(EU) No 1007/2011		100% Polyester	
Fertigbreite/ width	EN 1773		ca. 170/ 240 (approx. 63.0/ 94.5)	cm (inch)
Gewicht/ weight	EN 12127		ca. 190 (approx. 5.6)	g/m² (oz/ld²)
Dicke/ thickness	ISO 5084		ca. 0,25 (approx. 9.8)	mm (mil)
Zolltarifnummer/ HS-Code			59039099	
Dauerfaltverhalten/ crack resistance	ISO 7854-B		> 1.000.000	Knicke/ cracks
Wasserdruckbeständigkeit/ water pressure resistance	EN 20811		≥ 200 (≥2000)	mbar (mm)
Wasserabweisung/ water repellency	EN ISO 4920 (AATCC 22)	...	≥ 4-5 [of 5]	Note/ grade
Ölabweisung/ oil repellency	EN ISO 14419	...	≥ 4 [of 8]	Note/ grade
Wetterechtheit/ weather fastness	ISO 105-B04		≥ 6-7 [of 8]	Note/ grade
Lichtechtheit/ light fastness	ISO 105-B02		≥ 6-7 [of 8]	Note/ grade
Reibechtheit/ colour fastness to rubbing	ISO 105-X12	trocken/ dry	≥ 4-5 [of 5]	Note/ grade
		nass/ wet	≥ 4-5 [of 5]	Note/ grade
Chlorechtheit/ chlorine resistance	ISO 105-E03		≥ 4-5 [of 5]	Note/ grade
Migrationsechtheit/ Colour fastness to migration	ISO 105-X10 (in Anlehnung/ in the style of)	helle Farben/ bright colors	≥ 4-5 [of 5]	Note/ grade
		dunkle Farben/ dark colors	≥ 3-4 [of 5]	Note/ grade
Hinweis zur Farbstoffmigration/ Note on dyestuff migration	<p>Trotz der Verwendung neuester Herstellungsverfahren und Materialien gibt es äußere Einflüsse, die Auswirkung auf das sogenannte Migrationsverhalten (Farbstoffwanderung) von chemischen Substanzen haben können. Um eine Farbstoffmigration bei swela outgard zu vermeiden, sollte kein Direktkontakt zu anderen Textilien (vor allem PVC-Materialien) erfolgen. Dieser Hinweis ist bei der Weiterverarbeitung zu berücksichtigen./</p> <p>Despite the use of the latest manufacturing processes and materials, there are external influences that can have an effect on the so-called migration behaviour (dye migration) of chemical substances. In order to avoid dye migration at swela outgard, there should be no direct contact with other textiles (especially PVC materials). This information must be taken into account during further processing.</p>			
Höchstzugkraft/ max. tensile strength	ISO 13934-1	Kette/ warp	≥ 1500	N
		Schuß/ weft	≥ 1150	N
Höchstzugkraftdehnung/ elongation	ISO 13934-1	Kette/ warp	≥ 28	%
		Schuß/ weft	≥ 22	%

Schmitz Textiles GmbH + Co. KG

Hansestrasse 87
48282 Emsdetten
Germany

fon +49 (0) 2572 1532 0
fax +49 (0) 2572 1532 111
info@schmitz-textiles.com

Document 1.2/ page 1 - 3
11.04.2019

Bezeichnung/ designation	Norm/ standard	Prüf- richtung/ test direction	Messwert/ test value	Einheit/ unit
Scheuerbeständigkeit/ abrasion resistance	ISO 12947-2		≥ 100.000	Touren/ rubs
Pillingbeständigkeit/ pill resistance	ISO 12945-2		≥ 4-5 ^[of 5]	Note/ grade
Temperaturbeständigkeit / temperature resistance	DIN 53361		-30 / +90	°C
Licht- und strahlungs- technische Parameter/ Determination of luminous and solar characteristics	EN 410		<u>- siehe Anlage 1/ -see annex 1</u>	
Sonnenschutzfaktor/ Solar UV protective properties	EN 13758-1		UPF 50+ (gemessener Wert/ measured value > UPF 80)	
Pflegeempfehlung/ cleaning recommendation	<p>Verschmutzungen können mit einem Wasserstrahl (kein Hochdruck) abgespült werden. Wenn erforderlich, Schwamm oder weiche Bürste mit geringer Menge Feinwaschmittel und max. 30°C warmes Wasser zur Reinigung verwenden, wobei starke Reibung zu vermeiden ist. Anschließend das Gewebe mehrfach mit Frischwasser nachspülen und trocknen lassen./</p> <p>Dirt can be rinsed off using a jet of water (no high pressure). If needed, sponge down or soft brush with a small amount of mild detergent using max. 30 ° C warm water to clean. Strong friction should be avoided. Then repeatedly rinse the fabric with clean water and allow to dry.</p>			
Ausrüstungsart/ finishing	AC-Beschichtung + SFC-Imprägnierung (wasserdichte Acrylatbeschichtung + Schmutz-, Wasser- und Ölabweisend, wetterbeständig und immung gegen Verrottung)/ AC coating + SFC finished (acrylate waterproof coating + water-, stain- and oil repellent, weather- and rot resistant)			
Oeko-Tex Standard 100	A96-0071 (Hohenstein HTTI)			
REACH-Verordnung/ REACH-regulation	(EG) Nr. 1907/2006	keine SVHC-Stoffe gemäß Art. 59 (1) - Stand Jun. 2018/ no SVHC substances in compliance with Article 59 (1) - As of Jun. 2018)		
Aufmachungsart/ make up	gerollt + Folienverpackt/ rolled + Wrapped in Plastic Film			
Stücklängen/ piece lengths	170 cm = ca. 60 m 240 cm = ca. 50 m			

Die obengenannten Technischen Daten sind Durchschnittswerte der Druckgrundware die zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Datenblattes ermittelt wurden. Je nach verwendeten Latex-Druckfarbstoffen können wie Werte der Wetter-, Licht- und Farbechtheiten von den von uns ermittelten Werten abweichen. Daher stellen die o.g. technischen Produkteigenschaften und die Materialzusammensetzung nur die Eigenschaften der Druckgrundware dar.
Eine Garantie wird nicht gegeben./

The above-mentioned technical data are average values of the basic print product determined at the time this data sheet was prepared. Depending on the latex printing dyes used, values for weather, light and colour fastness may differ from the values we have determined. Therefore, the above-mentioned technical product properties and the material composition only represent the properties of the printing base material. No guarantee is given.

Bezeichnung/ designation	Norm/ standard	Prüf- richtung/ test direction	Messwert/ test value	Einheit/ unit
Bestimmung der Licht- und strahlungstechnischen Kenngrößen nach EN 410 Determination of light and strahlungstechnischen characteristics according to EN 410:				
Prüfanlage/ test equipment: Agilent Cary 5000 (UV-/VIS-/IR-Spektrometer mit Integrationskugel/ with integrating sphere 85 mm), Meßbereich/ measuring range 280-2500 nm (2 nm Datenpunkte/ data points)				
Farbe/ color	Testfarbe: mittelgrau/ test color: middle gray			
Gesamtenergiedurchlass/ solar factor	EN 410	F_c	ca. 28,5	%
Strahlungstransmission/ solar transmittance	EN 410	T_e	ca. 16,5	%
Strahlungsreflexion/ solar reflectance	EN 410	ρ_e	ca. 36,7	%
Strahlungsabsorption/ solar absorptance	EN 410	α_e	ca. 46,8	%
Lichttransmission/ light transmittance	EN 410	T_v	ca. 9,6	%
Lichtreflexion/ light reflectance	EN 410	ρ_v	ca. 28,1	%
UV-Transmission/ UV-transmittance	EN 410	T_{UV}	ca. 0,47	%
UVA-Transmission/ UV-transmittance	EN 410	T_{UVA}	ca. 0,30	%
UVB-Transmission/ UV-transmittance	EN 410	T_{UVB}	ca. 0,09	%
sekundäre Wärmeabgabe/ secondary heat transfer	EN 410	q_i	ca. 12,1	%

Die obengenannten Technischen Daten sind Durchschnittswerte die zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Datenblattes ermittelt wurden. Sie stellen lediglich die technischen Produkteigenschaften und die Materialzusammensetzung der gelieferten Ware dar.

Eine Garantie wird nicht gegeben./

The above technical data are average values which were determined at the time of preparation of this data sheet. They indicate the technical product characteristics and material composition of the delivered goods. A guarantee is not given.