

5 - Planungsrichtlinien Küchen

Stand: **01.03.2025 - Vorabzug**

Inhalt: **5.1 Funktionale Vorgaben**

1. Allgemeines
 - 1.1 Arbeitsweise
2. Küchentypen
 - 2.1 Grundsätzliches
 - 2.2 Miniküchen / Schrankküchen
 - 2.3 Einzelige Küchen
 - 2.4 Zweizeilige Küchen
 - 2.5 L-Küchen
 - 2.6 offene Küchen
 - 2.7 Behindertengerechte Küchen
3. Funktionelle und bauliche Zusammenhänge
 - 3.1 Abstände zu Türen und Fenstern
 - 3.2 Eingangstüren
 - 3.3 Fensterbrüstungen
 - 3.4 Stauflächen und Stauräume
 - 3.5 Esstisch
 - 3.6 Fliesenspiegel
4. Gerätekunde und Technik
 - 4.1 Herd
 - 4.2 Kochfelder
 - 4.3 Lüftungsgeräte
 - 4.4 Kühlen und Tiefkühlen
 - 4.5 Spülbecken
 - 4.6 Geschirrspülmaschinen
5. HLS- und Elektroinstallation
 - 5.1 Geschirrspülmaschinen
 - 5.2 Einbauherd / Backofen
 - 5.3 Kühl- und Gefriergeräte
 - 5.4 Lüftungsgeräte
 - 5.5 Einzelkochgeräte / Kleingeräte
 - 5.6 Beleuchtungen
 - 5.7 Heizung

Anhang Elektrosymbolik

Anhang Küchenmodule

5.1. Funktionale Vorgaben

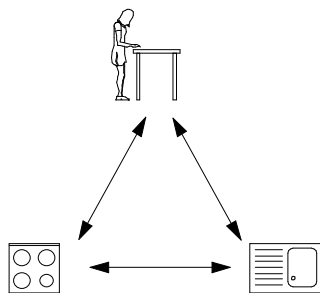
1. Allgemeines

1.1. Arbeitsweise

Die Arbeitsabläufe in der Küche gliedern sich in 3 Bereiche:

- Vorbereitung mit Vorratsentnahme - Waschen – Putzen – Spülen
- Arbeiten am Herd
- Eindecken / Essen

Ein besonderes Augenmerk ist auf die funktionelle Anordnung von Spüle – Herd und Arbeitstisch im sog. „Arbeitsdreieck“ zu legen.



Arbeitsdreieck

Danach soll die ideale Entfernung zwischen den einzelnen Arbeitsbereichen eine Länge von 6,00 m nicht überschreiten, wobei die Schenkellänge des Dreiecks zwischen 3,50 m und 8,00 m variieren kann.

Bezogen auf jeden Grundriss kann mit diesem Denkmodell der Raum strukturiert werden. Das gilt für kleine, vorgegebene Grundrisse in Wohnungen ebenso wie für Neubauplanungen in großen Häusern.

Das Arbeitsdreieck charakterisiert den für alle Arbeitsvorgänge wichtigen räumlichen Zusammenhang.

2. Küchentypen

2.1. Grundsätzliches

Küchen sind grundsätzlich offen zum Wohnraum und nachträglich verschließbar zu planen. Über Spüle und Herd dürfen generell keine Fenster angeordnet werden.

Generell sind Heizkörper immer unter dem Fenster zu planen. Wenn ein Heizkörper hinter der Türe angeordnet werden muss, ändert sich die Raumbreite. In diesen Fällen ist immer die Zustimmung der Projektleitung der Münchner Wohnen erforderlich.

Bei den Küchen sind Verstärkungen für Hängeschränke vorzusehen. Größe und Lage nach Angabe der Architekten.

Arbeitsküchen

Reine Arbeitsküchen sind ausschließlich für das Bereiten von Speisen und Getränken konzipiert. Auf kleiner Fläche werden alle notwendigen Möbel und Geräte angeordnet.

Wohnküchen

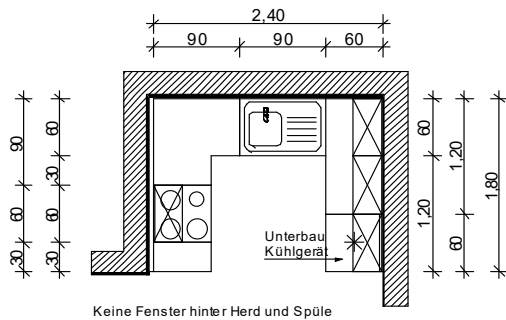
Wohnküchen können neben den eigentlichen Küchenmöbeln auch Wohnelemente - etwa Tische, Bänke, Stühle usw. enthalten - die das Speisen und Arbeiten über das eigentliche Kochen hinaus in der Küche ermöglichen.

Alle nachfolgenden Abbildungen sind Musterbeispiele für Linkshänder.

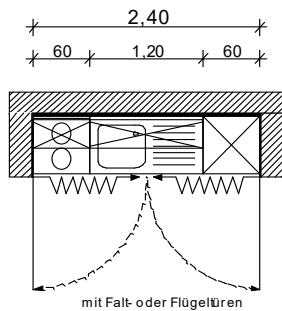
2.2. Miniküchen / Schrankküchen

Für Single-Haushalte reichen im Allgemeinen kleine einzeilige Komplettküchen, welche man in Nischen mit Herd, Arbeitsfläche und Spülbecken ggf. mit Unterbaukühlschrank einbauen kann. Sie können auch in Wohnräume integriert werden und benötigen nur 0,5 – 1 m² Fläche.

Mini Küche in Wohnraumnische:

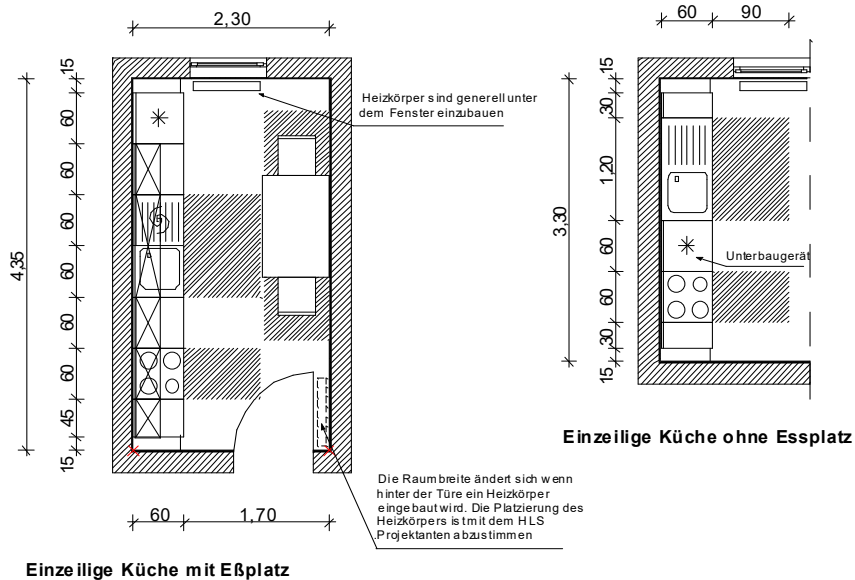


Schrankküchen:



2.3. Einzeilige Küchen

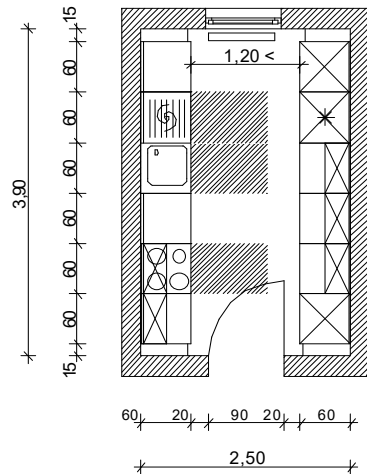
Die Länge sollte je nach Personengröße der Wohnung 3,00 – 5,00 m betragen. Vorteilhaft ist als Erweiterung der Arbeitsfläche und für kleinere Imbisse die Einbindung eines Sitzplatzes am Tisch.



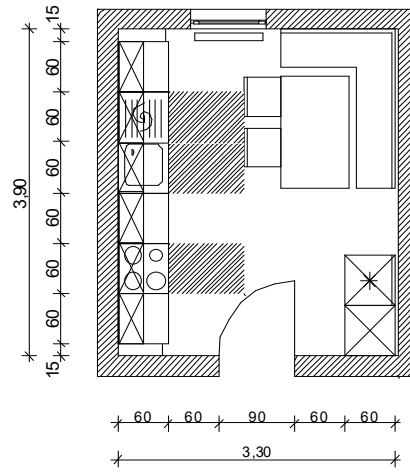
2.4. Zweizeilige Küchen

Die zweizeilige Anordnung erschließt vielfältige Gestaltungsvarianten und ermöglicht eine optimale Raumausnutzung.

Diese Variante bietet sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden. Die Mindestbreite des Grundrisses muss 2,40 m und der Abstand zwischen den Zeilen muß mindestens 1,20 m betragen.



Zweizeilige Küche ohne Essplatz

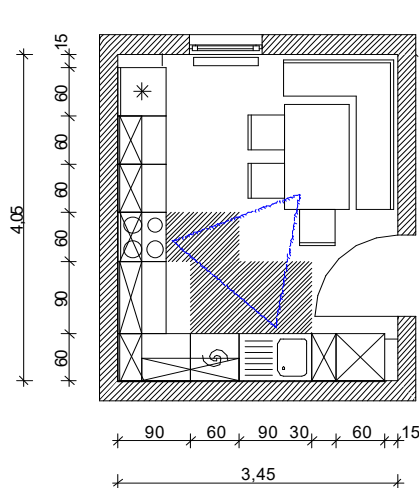


Zweizeilige Küche mit Essplatz

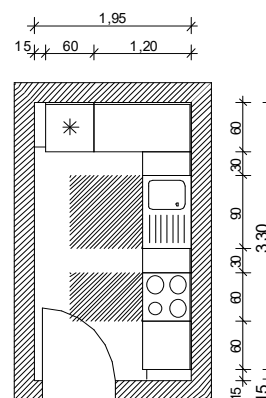
2.5. L-Küchen

Die Küchenform eignet sich besonders für große Räume in denen auch eine Essecke integriert werden soll. Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und mit einer Ecklösung für Spüle oder Kochzentrum sind Planungsvarianten möglich. Der Kernarbeitsbereich liegt zentral und die Schenkel der Küche können mit Abstellflächen und Schränken sinnvoll möbliert werden.

Für einen außerhalb des Arbeitsbereichs liegenden Tisch wird etwa 2,10 / 2,60 m Platz benötigt, bei kleineren Tischen nur ca. 0,80 / 1,30 m.



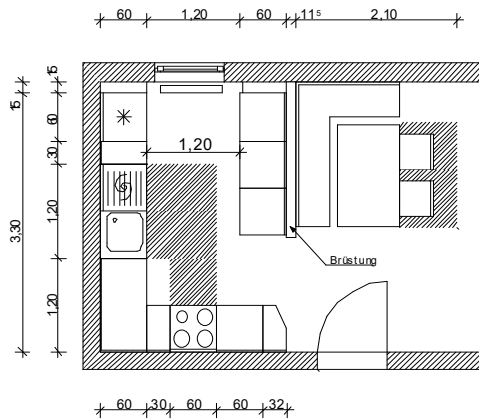
L - Küche mit Essplatz



L - Küche ohne Essplatz

2.6. Offene Küchen

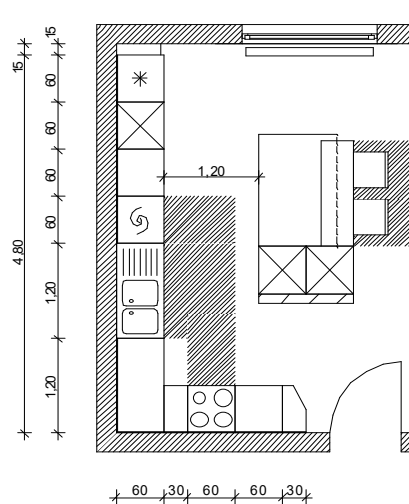
Wenn die Küche und der Wohn- und Essbereich fließend ineinander übergehen sollen, bietet sich diese Küchenform an.



Offene Küche mit Raumteiler

Dabei übernehmen eine Arbeitsinsel, ein Regal oder eine halbohohe Brüstung oft die Funktion eines optischen Raumteilers. Offene Küchen von ca. 6,00 – 8,00 m² sind in der Regel Arbeitsküchen, die eine Sichtverbindung zum Esstisch bzw. zu anderen Teilen des Raumes und somit die Kommunikation mit Mitbewohnern erlauben. Vorteilhaft ist der geringe Raumbedarf – von Nachteil sind geruchs-, geräusch- und optische Belästigung der anderen Raumteile und einer geschickten Anordnung von Raumteilern aufgewogen werden kann.

Offene Küche mit Insellösung



2.7. Behindertengerechte Küchen

Behindertengerechte Küchen müssen frühzeitig geplant werden. Die aus Einrichtungen und Wänden resultierenden Bewegungsflächen und die elektrischen Installationen müssen bereits im Rohbau berücksichtigt werden.

Wichtig für die Planung sind vor allem Abstände und notwendige Bewegungsflächen.

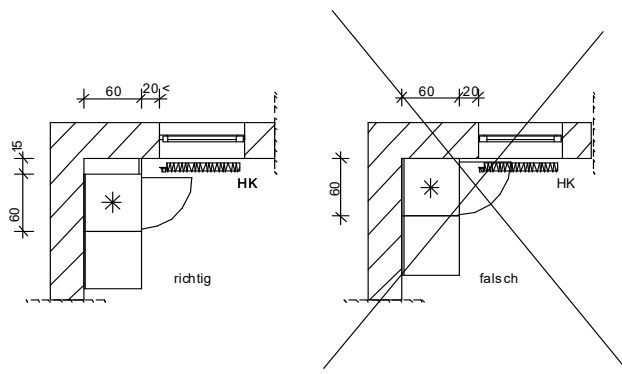
Küchen für Behinderte sind nach der neuesten Fassung der DIN 18 040-2/R rollstuhlgerecht sowie allen derzeit gültigen Verordnungen und Richtlinien zu planen.

3. Funktionelle und bauliche Zusammenhänge

3.1. Abstände zu Türen und Fenstern

Besonderes Augenmerk ist auf Maße von Wandnischen, in welche Küchen eingebaut werden, und auf Wandabschnitte neben Türen, Fenstern und Heizkörpern sowie auf Brüstungshöhen vor Fenstern zu richten, so dass der Platzbedarf für Thermostate, Gurtwickler, Vorhangstangen, Türgriffe, Steckdosen u.ä. berücksichtigt wird.

Da bei der Montage der Möbelteile von Küchen ein gewisser Spielraum benötigt wird, dürfen die Schränke seitlich nicht dicht an die Wand angeschlossen werden. Der verbleibende Raum wird mit dem Küchendesign entsprechenden Passleisten abgedeckt.



Sinnvoller Einsatz von Passblenden

Den Raummaßen für Innenräume sollte ein Planungsrastrer von 15 cm zugrunde gelegt werden. Küchenmöbelprogramme und Gerätemaße basieren auf diesem Raster mit Varianten in 15, 30, 45, 60, 90 und 120 cm. Inklusive eines Montagespielraums von 15 cm ergibt sich bei einer einzeiligen Küche mit 3,00 m Länge so ein Raum-Innenmaß von mind. 3,30 m.

Die Funktionsfähigkeit von Türen und Fenster – gerade in geöffnetem Zustand – ist zu gewährleisten. Beidseitig der Küchenzeile sind Passblenden von 15 cm Breite zu planen um die Funktionstauglichkeit von Klapp- und Drehtüren der Küchenelemente in Abhängigkeit zu Zugangstüren (Öffnungsradius) und Heizkörpervorlagen zu gewährleisten.

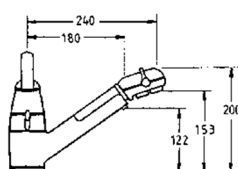
3.2. Eingangstüren

Beim Einbau der Küche im Türbereich muss genügend Platz für den Einbau des Lichtschalters vorgesehen werden. 14 – 20 cm Wandvorlage über die Flucht der Küche hinaus sind hierfür erforderlich.

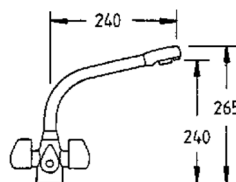
3.3. Fensterbrüstungen

Aus ergonomischen Gründen sowie um Unfällen bei der Reinigung von Fenstern vorzubeugen sind im direkten Bereich vor Fenstern keine Spülbecken anzuordnen.

Maße für Armaturen



Einhebel-Mischbatterie



Zweigriff-Mischbatterie

3.4. Stauflächen und Stauräume

Vorgaben über die Größe oder Volumen von Stauraum/-flächen hängen ab vom Küchengrundriss, der Zahl der Nutzer sowie den Erfahrungswerten der Vorratshaltung.

Die folgende Tabelle ist deshalb in ihren minimalen und optimalen Anforderungen umzusetzen.

Haushalt für	Stauraum minimal	Stauraum optimal	Geräte	Länge minimal	Länge optimal
1 Person	O 60 cm 1 x O 90 cm 1 x	U 30 cm 1 x O 60 cm 1 x O 30 cm 1 x O 90 cm 1 x	Herd 60 cm Abzugshaube 60 cm Spüle 90 cm Geschirrspüler 45cm Kühlschrank 60 cm	210 cm + 2 x 15 cm 240 cm	240 cm + 2 x 15 cm 270 cm
2 Personen	O 60 cm 1 x O 90 cm 1 x	U 30 cm 1 x O 60 cm 1 x O 30 cm 1 x O 90 cm 1 x	Herd 60 cm Abzugshaube 60 cm Spüle 90 cm Geschirrspüler 45cm Kühlschrank 60 cm	210 cm + 2 x 15 cm 240 cm	240 cm + 2 x 15 cm 270 cm
3 Personen	U 30 cm 1 x O 60 cm 1 x O 90 cm 1 x	U 60 cm 1 x O 60 cm 1 x O 30 cm 1 x O 90 cm 1 x	Herd 60 cm Abzugshaube 60 cm Spüle 120 cm Geschirrspüler 60cm Kühlschrank 60 cm	270 cm + 2 x 15 cm 300 cm	300 cm + 2 x 15 cm 330 cm
4 Personen	U 60 cm 1 x O 60 cm 1 x O 30 cm 1 x O 90 cm 1 x	U 60 cm 1 x O 60 cm 2 x O 90 cm 1 x H 60 cm 1 x	Herd 60 cm Abzugshaube 60 cm Spüle 120 cm Geschirrspüler 60cm Kühlschrank 60 cm Gefrierschank 60 cm	300 cm + 2 x 15 cm 330 cm	360 cm + 2 x 15 cm 390 cm
5 Personen	U 60 cm 1 x O 60 cm 2 x O 90 cm 1 x H 60 cm 1 x	U 60 cm 2 x O 60 cm 4 x H 60 cm 1 x	Herd 60 cm Abzugshaube 60 cm Spüle 120 cm Geschirrspüler 60cm Kühlschrank 60 cm Gefrierschank 60 cm	360 cm + 2 x 15 cm 390 cm	420 cm + 2 x 15 cm 450 cm

Letztlich können aus den notwendigen Abstands- und Arbeitsflächen zwischen den diversen Geräten Lücken entstehen, welche individuell mit Regalen und Ober- und Unterschränken gefüllt und als Stauraum genutzt werden können.

3.5. Esstisch

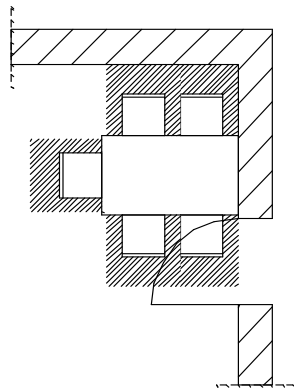
Ein Sitzbereich in der Küche ist eine wesentliche Einrichtung. Selbst in kleinen Küchen sollte ein Tisch stehen, an dem man sitzend arbeiten und essen kann!

Der Tisch sollte eine Höhe zwischen 65 und 76 cm und eine Tiefe von 80 bis 100 cm haben. Pro Platz wird in der Länge ca. 75 cm benötigt.

Personen	Tisch	Stühle	Platzbedarf
2 Personen gegenüber	80 x 80 cm	+ 2 x 75 cm	80 x 2,30 cm
2 Personen rechtwinklig	80 x 80 cm	+ 2 x 75 cm	1,55 x 1,55 cm
3	80 x 80 cm	+ 2 x 75 cm	1,55 x 2,30 cm
4	140 x 80 cm	+ 2 x 75 cm	1,40 x 2,30 cm
6	140 x 80 cm	+ 2 x 75 cm	2,90 x 2,30 cm

Die notwendigen Bewegungsflächen können sich überlagern, sollten aber in jedem Fall eingehalten werden, um einen bequemen und funktionellen Gebrauch zu gewährleisten.

Negativbeispiel nicht ausreichender Bewegungsfläche:



Negativbeispiel nicht ausreichender Bewegungsfläche

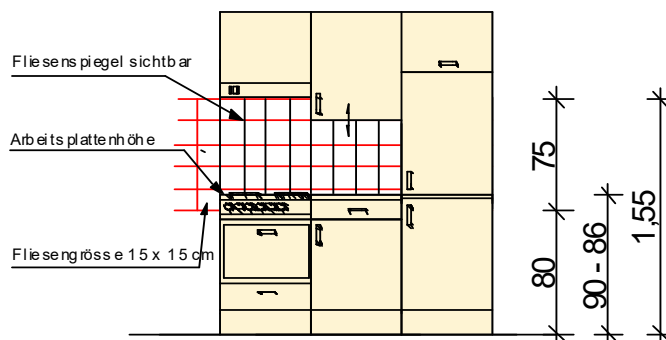
3.6. Fliesenspiegel

Grundsätzlich ist für alle Küchen (ausgenommen Apartments mit fest eingebauter Küche) kein Fliesenspiegel vorgesehen.

Für Apartmentküchen mit fest eingebauter Küche ist, sofern vom Küchenhersteller nicht im Küchenumfang enthalten folgender Fliesenspiegel zu berücksichtigen.

Fliesen sind der am besten geeignete Wandschutz im Nassbereich.

Der Fliesenspiegel ist im Zwischenraum zwischen Oberkante Arbeitsplatte und Unterkante Hängeschränk zu verlegen. Der Fliesenspiegel ist in 75 cm Höhe zu planen und im Bereich zwischen +0,80 und +1,55 m über OKFFB anzuordnen!



Fliesengröße	15 x 15 cm
Fliesenspiegel Höhe	75 cm
UK Fliesenspiegel	80 cm über OKFFB
OK Fliesenspiegel	155 cm über OKFFB
Ober- bzw. Unterdeckung	5 cm
Arbeitsplattenhöhe	85 cm – 90 cm

Am Ende von Küchenzeilen sind Fliesen auf 60 cm über Eck fortzusetzen.

4. Gerätekunde – und Technik

4.1. Herd

Ein Herd besteht aus Kochfeld, Schalterleisten und Backofen. Man unterscheidet zwischen Standherden und Einbauherden.

Standherde

Damit Standherde passend an oder zwischen Küchenmöbel gestellt werden können entsprechen sie bei einer Höhe von 85 – 94 cm und einer Tiefe von 60 cm den Küchen-Normmaßen.

Einbauherde

Einbauherde werden in Herd-Umbauschränke ein- oder auf Möbelsockel aufgesetzt. Dadurch ist eine ideale Anpassung an die Sockelhöhe und den Sockelrücksprung des jeweiligen Möbelprogramms gegeben.

Die Hersteller von Küchenmöbeln und Elektroherden haben sich auf bestimmte Geräte- und Einbaumaße geeinigt, die in der DIN 68901 festgelegt wurden.

Einbauherde bestehen aus Schaltkasten und Backofen, sind 60 cm hoch und ca. 60 cm breit und mit einer Einbaukochmulde oder einer Glaskeramikkochfläche kombiniert.

4.2. Kochfelder

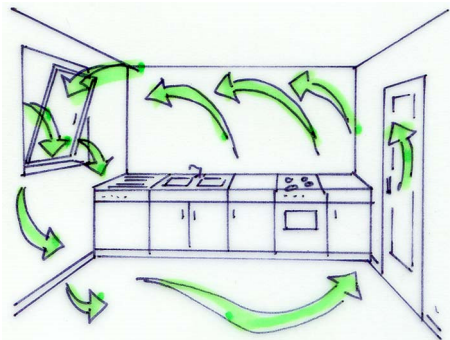
Kochfelder sollten immer in der Nähe der Spüle liegen, rechts und links über ausreichende Arbeits- und Abstellflächen verfügen und haben die Maße von ca. 55 x 55 cm.

Aus ergonomischen Gründen und um Unfällen bei der Reinigung der Fenster vorzubeugen, sind im direkten Bereich vor Fenstern keine Kochfelder anzuordnen.

4.3. Lüftungsgeräte

Beim Kochen entstehen Wasserdampf, Fettdünste und Geruchsstoffe. Außerdem wird Wärme freigesetzt. Partikel und Ölfilme verschmutzen Möbel, Geschirr und beeinflussen den Atmungsprozess.

Küche mit Fenster- und Türlüftung ohne Dunstabzugshaube



Luftbewegung bei Fenster- und Türlüftung mit geschlossener Tür.

Die Be- und Entlüftung versagt weitestgehend. Fettablagerungen und verbleibende Gerüche sind die Folge.

Am wirkungsvollsten ist es deshalb immer, diese Kochschwaden sofort am Entstehungsort abzusaugen. Dunstabzüge müssen deshalb immer direkt über der Kochstelle eingeplant werden.

Dunstabzugsgeräte gibt es im Abluft- und Umluftbetrieb. Umluftgeräte sind nur begrenzt wirksam.

Reine Dunkelküchen werden in der Planung grundsätzlich abgelehnt. Einzelfallentscheidungen werden durch die Projektleitung der Münchner Wohnen herbeigeführt. Hierfür sind nachfolgend beschriebene Voraussetzungen einzuhalten.

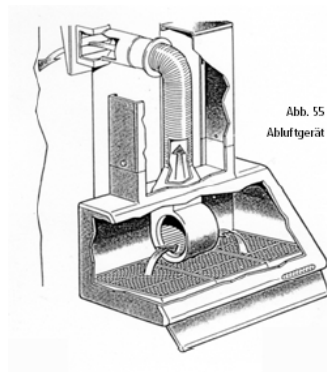
Bei Dunkelküchen werden die Installationen für den Einbau von Abluftgeräten von der Münchner Wohnen vorgerüstet.

Zusätzlich sind die Küchen nach DIN 1946 – 6 in ihrer jeweilig gültigen Fassung zu entlüften. Grundsätzlich ist jedoch immer eine natürliche Belüftung über Fenster vorzusehen.

Abluftgeräte

Beim Abluftbetrieb wird der Küchendunst vom Lüfter angesaugt und über einen Schacht über Dach geleitet.

Durch den dabei entstehenden Unterdruck muss Frischluft von außen oder einem Nebenraum in die Küche nachströmen. Wegen diesem Unterdruck – erzeugt durch den Sog des Ventilators – dürfen im Wohnraum keine raumluftabhängigen Heizungen, wie Gasthermen, betrieben werden.



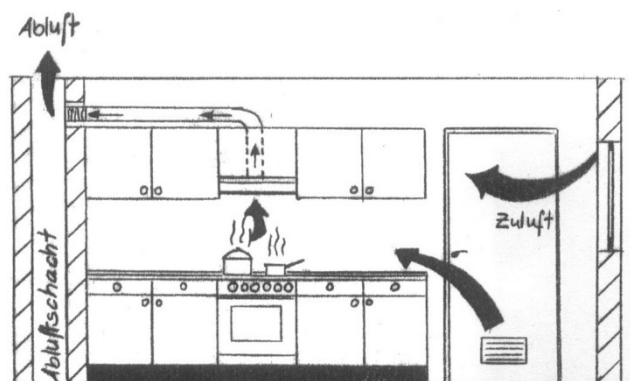
Prinzipskizze Ablufthaube

Bestimmte Rohrdurchmesser und Rohrlängen dürfen weder unterschritten noch überschritten werden.

Das Abluftrohr ist auf einer Höhe von 2,30m über OKFFB zu planen. Das Rohr muss einen Durchmesser von mindestens DN100 und maximal DN150 haben, der übliche Durchmesser in Haushaltsküchen beträgt DN125.

Es sollte immer der kürzeste Weg vom Abluftgerät bis zum Luftkamin, der die Abluft über Dach führt, gewählt werden.

Küche mit Dunstabzugshaube

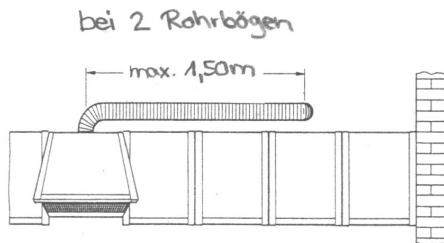


Dunstabzugshaube angeschlossen an Abluftschacht

Der Führung der Abluftrohre nach außen oder in den Abluftschacht sind hinsichtlich Länge und Biegung gewisse Grenzen gesetzt, die bei der Planung des Küchengrundrisses bereits berücksichtigt werden müssen. Die waagerechte Rohrlänge darf die Länge von 5,00 m nicht übersteigen.

Ist eine Richtungsänderung des Rohres notwendig, reduziert sich die maximale Rohrlänge um ca. 1,00m je Umlenkung. Bei zwei Rohrbögen reduziert sich die maximale Rohrlänge auf 1,50m. Jede 90°-Biegung reduziert das Leistungsvermögen des Abluftgeräts um ca. 20%.

Dunstabzug mit Abluftkamin



Bei Einleitung in den Abluftschacht sollte darauf geachtet werden, dass eine Rückströmung aus dem Abluftschacht durch eine Rückstauklappe verhindert wird. Diese Rückstauklappe ist bauseits vorzusehen. Der Rohrdurchmesser ist vom Fachplaner so auszulegen, dass dies mit einer leistungsstarken herkömmlichen Dunstabzugshaube möglich ist.

4.4. Kühlen und Tiefkühlen

Abhängig von der Küchengröße und den Personen in den Wohnungen, ist zusätzlich zum Kühlschrank, planerisch der Platzbedarf für einen Gefrierschrank, als Unterbaugerät oder als Einbau-Kühl-Gefrierkombination im Hochschrank vorzuhalten.

4.5. Spülbecken

Bei der Wahl der Spülenform und -größe sind individuelle Bedürfnisse ausschlaggebend. Es gibt unterschiedliche Formen von Spülen. Die Auswahl wirkt sich auf ihre Platzierungsmöglichkeiten in der Küche und dementsprechend auf die Lage der Anschlüsse aus.

Einbeckenspüle mit Abtropffläche

Der Einbau von Einbeckenspülen mit Abtropffläche links oder rechts hängt im Wesentlichen davon ab, ob der Benutzer Rechts- oder Linkshänder ist. Die Größe bewegt sich zwischen 80 cm und 120 cm Breite.

Der Arbeitsablauf für den Rechtshänder ist von rechts nach links, das heißt die Abtropffläche sollte links angelegt sein. Der Arbeitsablauf für den Linkshänder ist von links nach rechts, folglich liegt die Abtropffläche rechts.

Zweibeckenspüle

Bei der Zweibeckenspüle mit Abtropffläche, ebenfalls links oder rechts möglich kann das zweite Becken als Abtropfteil mitbenutzt werden. Die Breite liegt zwischen 100 cm und 150 cm.

4.6. Geschirrspülmaschinen

Für alle Personenhaushalte ist die Einbaumöglichkeit für eine Geschirrspülmaschine vorzusehen.

Es gibt Geräte für 60 und 45 cm breite Nischen, die Geräte haben ein kleines Untermaß und sind in der Regel 59,5 und 44,5 cm breit.

5. HLS- und Elektroinstallation

Die Installationen sind für den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte entsprechend den gesetzlich anerkannten Regeln der Technik zu planen. Von diesen Normen und Richtlinien abweichende Ausführungen sind mit der Münchner Wohnen abzustimmen.

5.1. Geschirrspülmaschinen

Für den Einbau von Geschirrspülmaschinen ist ein eigener Stromkreis mit 16 A / NYM - I 3 x 2,5"qmm oder NYIF zu planen.

Die Anschlüsse sind am zweckmäßigsten im Spülenbereich anzubringen. Ein gemeinsamer Anschluss von Spülbecken und Geschirrspüler ist mittels kombinierbarer Eckventile bis zu einer Entfernung von 1,20 m, das heißt maximal 2 Module à 60 cm Breite möglich. Garantien der Gerätehersteller entfallen, wenn die maximale Anschlussentfernung von 1,20 m überschritten wird.

Der Wasserablauf (A) für das Spülbecken ist möglichst senkrecht unter der Mischbatterie auf + 0,50 m OKFFB anzuordnen.

Geschirrspülautomaten haben meistens einen Anschlusswert von 3,3 KW und werden steckerfertig geliefert. Für den Anschluss ist für das Gerät eine Schuko-Steckdose 16 A / 3 x 2,5 NYM – I oder NYIF seitlich neben dem vorgesehenen Raum zu planen. Auf die Zugänglichkeit nach Einbau der Maschine ist zu achten. Die Lage der Steckdose ist innerhalb von Spülschränken oder anderen zugänglichen Schränken zu planen. Es muss auch hier ein eigener Stromkreis vorgesehen werden.

5.2. Einbauherd / Backofen

Für den Herd sind eigene Stromkreise mit 3 x 16A / NYM – I 5 x 2,5 qmm vorzusehen. Der Festanschluss erfolgt über eine Herdanschlussdose mit Anschlusskabel, möglichst direkt hinter dem Gerät mit einer Anschlussleitung von mind. ca. 1,20 m. Bei seitlich versetzter Anschlussdose muss sie entsprechend verlängert werden.

5.3. Kühl- und Gefriergeräte

Bei Kältegeräten werden nur geringe Anschlusswerte von ca. 100–200 Watt benötigt. Für alle Geräte gilt: Schuko-Steckdose 16 A / Busch Jaeger Reflex Si Alpin weiss. Auf jeden Fall sind jedoch wenig aufragende Unterputzsteckdosen zu wählen. Für eine leichte Montage und für spätere Service-Maßnahmen ist es zu empfehlen, die Steckdose über dem Hochschrank auf einer Höhe von 2,30 m zu planen.

5.4. Lüftungsgeräte

Abzugshauben sind steckerfertige Geräte mit niedrigem Anschlusswert von bis 200 W. Die Steckdose sollte frei zugänglich auf einer Höhe von 2,30m geplant sein.

5.5. Einzelkochgeräte / Kleingeräte

Für Kleingeräte sind wenigstens 2 Arbeitssteckdosen auf einer Höhe von 1,10m vorzusehen.

5.6. Beleuchtung

Für die Beleuchtung unterhalb der Hängeschränke sind Steckdosen in 2,30m Höhe oberhalb der Hängeschränke vorzusehen.

5.7. Heizung

Heizkörper dürfen durch die Einrichtung – ob Küchenzeile oder sonstige Möbel nicht verdeckt werden. Die Anordnung muss eine Bedienung des Heizkörpers nach dem Einbau der Küche erlauben. Es darf keinen Wärmestau geben.

Der Heizkostenverteiler muss frei zugänglich sein.

Für Installationsangaben in Plänen sind die nachfolgenden Symbole zu verwenden.

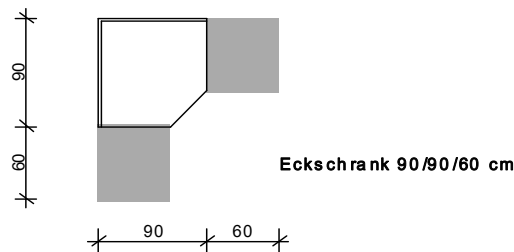
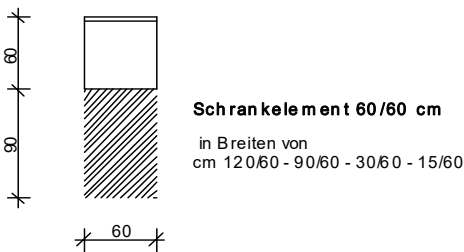
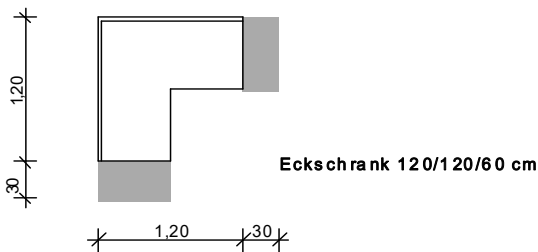
	Elektrogerät, allgemein		Heißwasserspeicher
	Elektroherd, allgemein		Kühlgerät
	Einbau-Elektroherd (Elektroherd-Mulde)		Gefriergerät
	Backofen		Geschirrspülmaschine
	Einbau-Brat- und Backofen		Waschmaschine
	Mikrowellenherd		Wäschetrockner
	Wärmeplatte		Lüfter, elektrisch angetrieben
	Leuchte, allgemein		Fernmeldesteckdose
	Mehrfachleuchte mit Angabe der Lampen und Leistung, z.B. 5 Lampen zu je 60 W		Antennensteckdose
	Leuchte mit Schalter		Leistung mit Kennzeichnung der Leiterzahl, z.B. 3 Leiter
	Leuchte für Entladungslampe, allgemein		Vorsorglich verlegte Leitung (Nachrütleitung)
	Schutzkontaktsteckdose		Stromkreisverteiler
	Zweifach- Schutzkontaktsteckdose		Schutzleitung, z. B. für Erdung, Nullung oder Schutzschalötung
	Leerdose für spätere Bestückung mit Schutzkontaktsteckdose		Erdung, allgemein

Schränkelemente

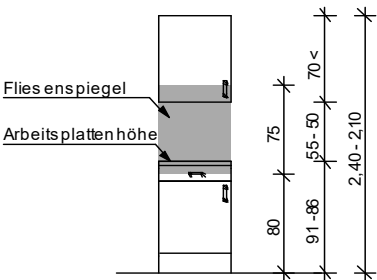
mit Bewegungsfläche vor dem Modul



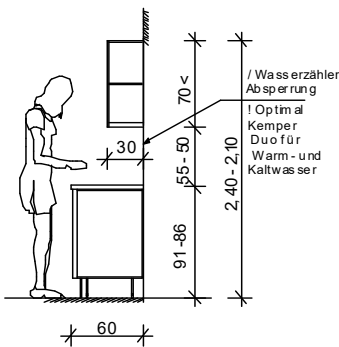
mit notwendigen Arbeits- oder Abstandsflächen zu anschließenden Geräten neben dem Modul



Frontansicht



Seitenansicht

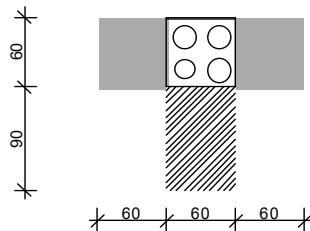


Herd und Lüftungsgerät

mit Bewegungsfläche vor dem Modul



mit notwendigen Arbeits- oder Abstandsflächen zu anschließenden Geräten neben dem Modul



Herd 60/60 cm



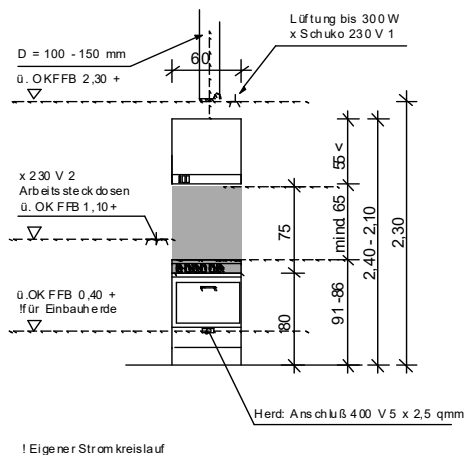
Dunstabzugshaube 60/55 oder 90/55 cm



Esse 60/55 oder 90/55 cm

Elektroinstallation

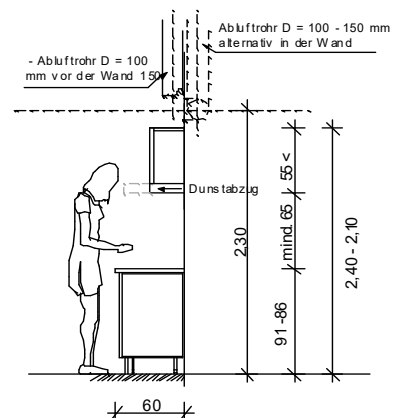
Beispiel integrierte Flachschirmhaube



Die Lüfterleistung nach DIN 44971 wird abhängig vom Raumvolumen und dem gewünschten Luftwechsel berechnet

Um Zuluft zu vermeiden ist die DIN 1946 anzuwenden

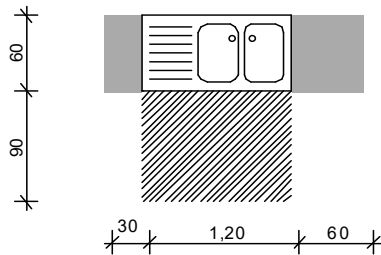
Seitenansicht



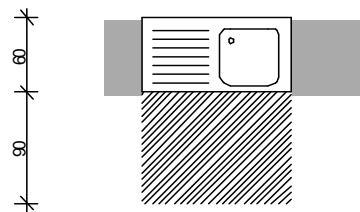
Spülbecken

mit Bewegungsfläche vor dem Modul

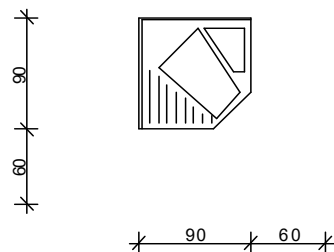
mit notwendigen Arbeits- oder Abstandsflächen zu anschließenden Geräten neben dem Modul



Spüle mit Doppelwaschbecken 120/60 bis 180/60

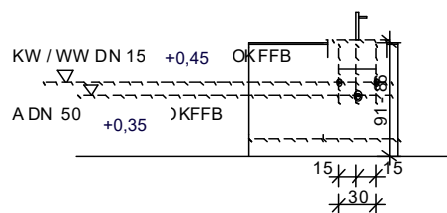


Spüle mit Einfach - Waschbecken 90/60

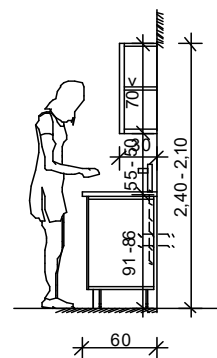


Spülen-Eckschrank 90/90/60 cm

Sanitärinstallation



Vorderansicht



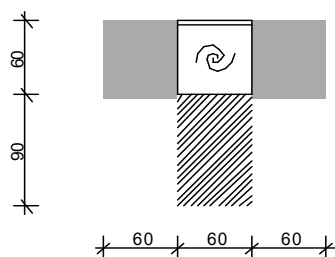
Seitenansicht

Spülmaschine

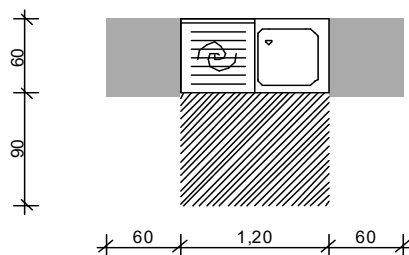
mit Bewegungsfläche vor dem Modul



mit notwendigen Arbeits- oder Abstandsflächen zu anschließenden Geräten neben dem Modul



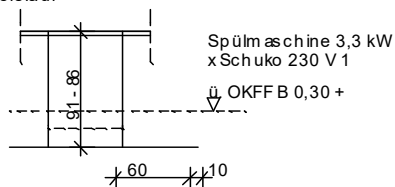
Spülmaschine 60/60 cm



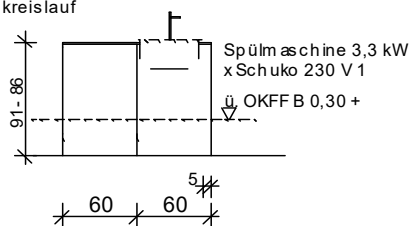
im Unterbau direkt neben Spüle möglich

Elektroinstallation

Spülmaschine separat
! Eigener Stromkreislauf



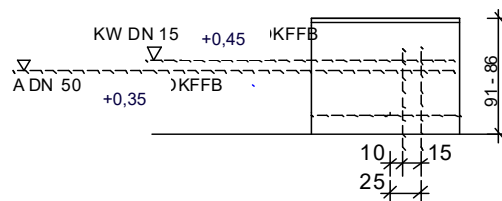
Spülmaschinen - Spülbecken - Kombination
! Eigener Stromkreislauf



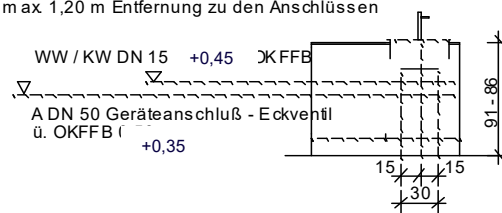
✗

Sanitärinstallation

Spülmaschine separat

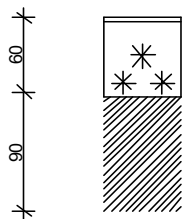


Spülmaschinen - Spülbecken - Kombination
! max 1,20 m Entfernung zu den Anschlüssen

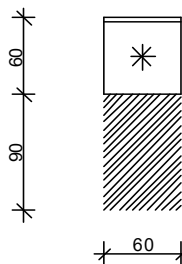


Separate Kühl- oder Gefriergeräte

mit Bewegungsfläche vor dem Modul



Gefriergerät 60/60 cm

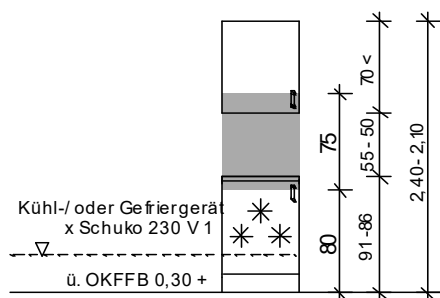


Kühlgerät 60/60 cm

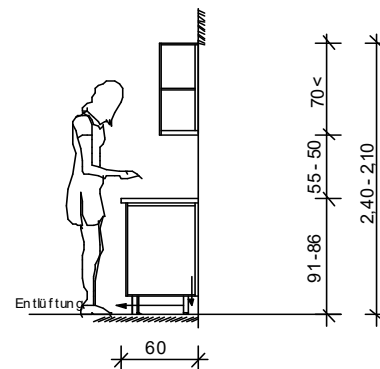
inkl. Gefrierfach

Elektroinstallation

Beispiel Gefriergerät

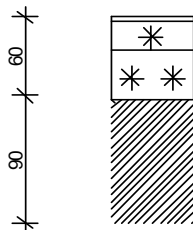


Seitenansicht



Kühl-Gefrierkombination im Hochschrank

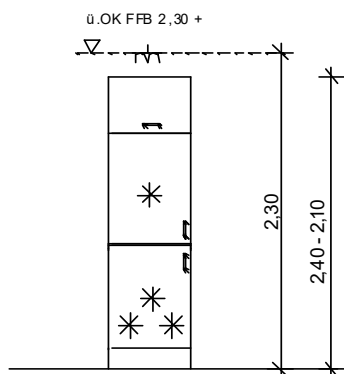
mit Bewegungsfläche vor dem Modul



Kühl-Gefrierkombination 60/60 cm

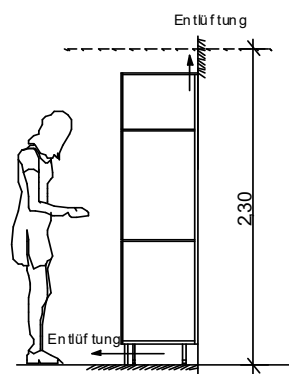
Elektroinstallation

Kühl-Gefrierkombination
x Schuko 230 V 2



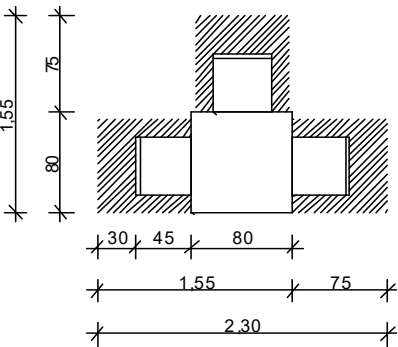
ab 4 Personen

Seitenansicht

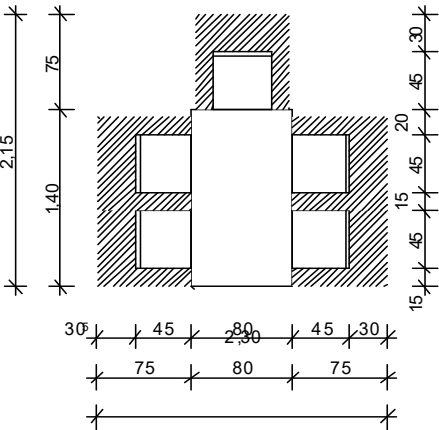


Essplatz

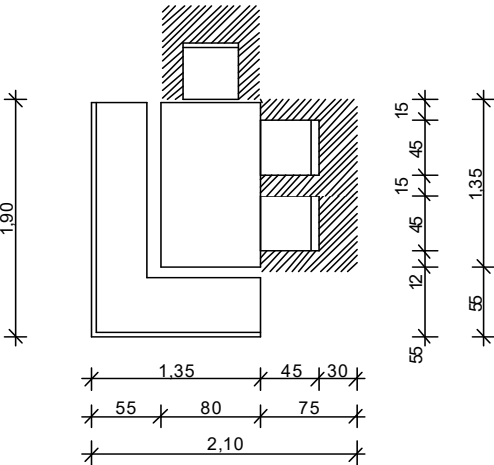
mit Bewegungsfläche vor dem Modul



Essplätze für 1 - 2 Personen 230 / 215 cm



Essplätze für 5 - 6 Personen 230 / 215 cm



Essplätze für 5 - 6 Personen 210 / 190 cm