

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>3</b>	<b>4 Spülen und Spülmaschinen</b>	<b>67</b>
<b>Übersicht</b>	<b>5</b>	☐ Spülen	68
☐ Impressum	5	☐ Spülenzubehör	71
☐ Bildnachweis	6	☐ Materialkunde	72
		☐ Geschirrspülautomaten	74
<b>1 Allgemeine Hinweise</b>	<b>9</b>	<b>5 Kältegeräte</b>	<b>79</b>
☐ Einführung	9	☐ Konservieren mit Kälte	80
☐ Normen, Tests und Zertifikate	11	☐ Techniken der Kälteerzeugung	81
☐ Aufgaben und Ziele der AMK	14	☐ Funktionsweise von Kühlgeräten	81
		☐ Einsatz von Gefriergeräten	83
		☐ Planungshinweise für Kältegeräte	83
<b>2 Warenkunde</b>	<b>17</b>	<b>6 Sonstige Haus- und Küchengeräte</b>	<b>89</b>
☐ Holzwerkstoffe im Küchenmöbelbau	18	☐ Lüftungsgeräte	90
☐ Kunststoffplatten im Küchenmöbelbau	21	☐ Waschgeräte	96
☐ Moderne Fertigungsmethoden und Werkstoffe	24	☐ Entwässerungs- und Trockengeräte	99
☐ Qualitative und konstruktive Richtlinien	26	☐ Bügelmaschinen	101
☐ Konstruktive Merkmale von Küchenmöbeln	28	☐ Hausarbeitsraum	102
☐ Sortimentsumfang der Küchenmöbelprogramme	44		
		<b>7 Einbau und Installation</b>	<b>103</b>
<b>3 Koch- und Backgeräte</b>	<b>47</b>	☐ Koch- oder Backgeräte	104
☐ Garverfahren und Funktionselemente	48	☐ Spülen und Spülmaschinen	111
☐ Koch- und Garverfahren	49	☐ Warmwasserversorgung	113
☐ Back- und Bratöfen	53	☐ Kältegeräte	114
☐ Gerätearten	57	☐ Lüftung	115
☐ Planung des Kochfeldes	60	☐ Sonstige Küchengeräte	118
☐ Leistungsmerkmale von Kochfeldern	62	☐ Allgemeine Grundsätze der Elektroinstallation	120
☐ Planungshinweise	64	☐ Kundendienst	122

<b>8</b>	<b>Technisches</b>		
	<b>Küchenzeichnen</b>	<b>125</b>	
<input type="checkbox"/>	Grundlagen/Grundbegriffe	126	
<input type="checkbox"/>	Planungsbeispiel	136	
<input type="checkbox"/>	Schattenkonstruktion	140	
<input type="checkbox"/>	Die perspektivische Darstellung	143	
<b>9</b>	<b>Planungsgrundsätze und Planungsfehler</b>	<b>147</b>	
<input type="checkbox"/>	Hersteller	148	
<input type="checkbox"/>	Planungsgrundsätze	152	
<input type="checkbox"/>	Bestückung der Stellflächen	156	
<input type="checkbox"/>	Planungsfehler	164	
<b>10</b>	<b>Körpergerechte Küchenplanung</b>	<b>169</b>	
<input type="checkbox"/>	AMK-Ergonomiestudie – Die wissenschaftliche Basis	170	
<input type="checkbox"/>	Ergonomische Gestaltung der Kochzone	172	
<input type="checkbox"/>	Ergonomische Gestaltung der Arbeitsplatte	174	
<input type="checkbox"/>	Ergonomische Gestaltung des Spülenbereichs	176	
<input type="checkbox"/>	Ergonomische Gestaltung der Schrankelemente	176	
<input type="checkbox"/>	Einbauempfehlung für Elektrogeräte	179	
<input type="checkbox"/>	Ergonomie und Sicherheit in der Küche	180	
<input type="checkbox"/>	Ergonomie-Planungsscheibe	181	
<b>11</b>	<b>Küchenplanung in der Praxis</b>	<b>183</b>	
<input type="checkbox"/>	Planungsunterlagen	184	
<input type="checkbox"/>	Raumvermessung	185	
<input type="checkbox"/>	Kundenkontakt	195	
<input type="checkbox"/>	Angebot	199	
<input type="checkbox"/>	Pläne für Architekten und Handwerker	203	
<b>12</b>	<b>Behindertengerechte Küchenplanung</b>	<b>207</b>	
<input type="checkbox"/>	Behindertengerechte Küchenplanung	208	
<input type="checkbox"/>	Arten der Behinderung	210	
<input type="checkbox"/>	Grundsätze der Wohnungs- und Küchenplanung	211	
<input type="checkbox"/>	Planungsgrundsätze	214	
<b>13</b>	<b>EDV in der Küchenplanung</b>	<b>219</b>	
<input type="checkbox"/>	Einleitung	220	
<input type="checkbox"/>	Betriebssysteme	224	
<input type="checkbox"/>	Hardware	225	
<input type="checkbox"/>	Software	226	
<input type="checkbox"/>	Checkliste für Systemauswahl	231	
<b>14</b>	<b>Auftragsbearbeitung</b>	<b>233</b>	
<input type="checkbox"/>	Vertragsabschluß	234	
<input type="checkbox"/>	Schriftverkehr mit dem Lieferanten	237	
<input type="checkbox"/>	Auslieferung und Rechnungsstellung	241	
<input type="checkbox"/>	Auswertung der Daten	248	
<b>15</b>	<b>Kundendienst</b>	<b>247</b>	
<input type="checkbox"/>	Lager	248	
<input type="checkbox"/>	Montage	251	
<b>16</b>	<b>Verkaufspraxis</b>	<b>259</b>	
<input type="checkbox"/>	Absatzchancen für die moderne Einbauküche	260	
<input type="checkbox"/>	Interessenten ansprechen – Kunden gewinnen	264	
<input type="checkbox"/>	Der Umgang mit den Kunden	273	
<input type="checkbox"/>	Das Verkaufsgespräch	275	
	<b>Anhang</b>	<b>281</b>	
<input type="checkbox"/>	Stichwortverzeichnis	283	

# 1

## Allgemeine Hinweise

### **I** Einführung

Die Aufgaben des Küchenspezialisten  
Gute Absatzchancen für Einbauküchen  
Die Qualifikation des Küchenspezialisten

### **II** Normen, Tests und Zertifikate

DIN-Normen  
CEN-Normen  
Gütegemeinschaft  
Produkthaftung  
ISO-Normen  
Stiftung Warentest  
GS-Zeichen  
Möbelprüfinstitute  
AMK-Informationsschriften und -Planungshilfe

### **III** Aufgaben und Ziele der AMK

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Technik und Normung  
Datenformat für den Fachhandel  
AMK Service GmbH