

Pflegehinweise

Reinigung leicht gemacht



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Küche!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl! Die Küche fügt sich in Ihren individuellen Wohnraum ein, bereichert ihn und macht ihn einzigartig. Sie ist der Ort, wo das Leben spielt. Hier treffen vielfältige Geschichten zusammen, die die Kommunikation zwischen Kochen und Wohnen bereichern. Damit Ihnen dieses sorgfältig ausgewählte Gestaltungselement lange Freude bereitet und Ihnen über Jahre Raum für Inspiration bietet, beachten Sie bitte neben den gesonderten Herstellerhinweisen folgende Pflegetipps – nach Themen geordnet, leicht nachzuschlagen und viersprachig.

Inhaltsverzeichnis

Reinigung

der Fronten

Allgemeine Hinweise	4	Allgemeine Hinweise	8
Reinigung der Schränke	5	Kunstharz	9
Reinigung der Griffe	5	Lack und PET	10
Aushängen von Fronten	6	Echtholz	11
Aushängen der Legrabox Auszüge	7	Vitrinen	12

Reinigung

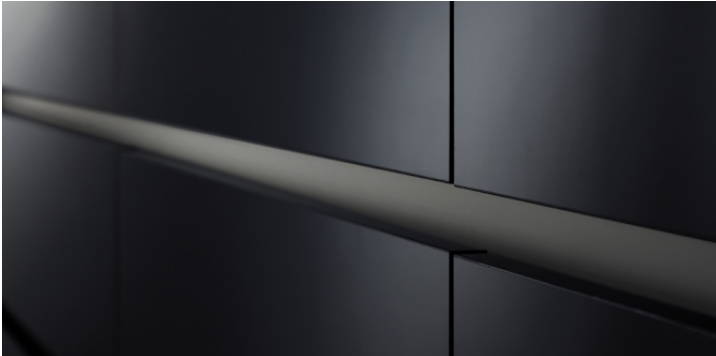
der Arbeitsplatten

Allgemeine Hinweise	13
Kunstharz	14
Massivholz	14
Granit	14
Edelstahl	14
Glas	14
Quarkomposit	14

Reinigung

der Geräte / Zubehör

Einbaugeräte	15
Glaskeramikkochfelder	15
Spülbecken	15
Innenleben	15
Dampf und Hitze	15
Gutschein Jemako-Beratung	16



Allgemeine Hinweise

Die Oberflächen einer Küche sind sehr pflegeleicht. Eine regelmässige und vor allem richtige Pflege ist aber äusserst wichtig und lohnt sich. Grundsätzlich sollten Verschmutzungen oder verschüttete Substanzen wie Tee, Kaffee, Wein etc. direkt beseitigt werden, da eine längere Einwirkzeit den Reinigungsaufwand erhöht. Spezielle Reinigungsmittel sind bei sofortiger Entfernung oft unnötig, ein feuchtes Tuch ist meist ausreichend. Verwenden Sie keine aggressiven Flüssigreiniger und scheuernden Reinigungsmittel. Polituren, Lösungsmittel und Wachse sind ebenfalls ungeeignet. Oberflächenstrukturen von Mikrofasertüchern können auch zu Schäden an den Fronten führen. Bitte beachten Sie auch die separaten Hinweise der Hersteller von Geräten, Arbeitsplatten etc.

Die Lack-, Matt-, Spiegelglanz- und Hochglanzoberflächen einer Küche sind mit Schutzfolien ausgerüstet. Diese erhöhen die Transportsicherheit und bieten einen optimalen Schutz vor Transportschäden. Bei der Montage bzw. bei der Erstreinigung werden diese Folien entfernt.

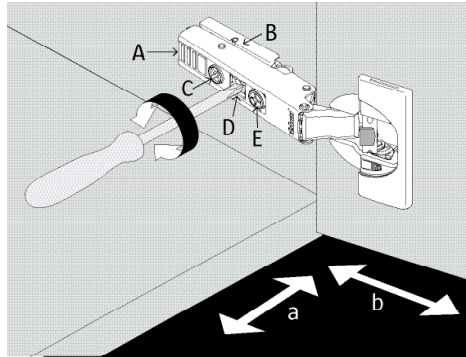


Reinigung der Schränke

Für die Reinigung von Schränken, Böden, Schubkästen und Auszügen eignet sich ein leicht feuchtes Tuch mit etwas Glasreiniger. Ein zu nasser Lappen kann zu Restfeuchtigkeit in den Fugen und Ritzen, und somit zum Aufquellen der Möbel führen. Wischen Sie daher mit einem weichen trockenen Tuch nach. Aggressive oder scheuernde Mittel, Polituren und Wachse sowie harte Schwämme oder Dampfreiniger sind nicht zur Reinigung geeignet, da durch die Verwendung Schäden entstehen können. Hartnäckige Verschmutzungen können mit einem Glasreiniger entfernt werden.

Reinigung der Griffe..

Verzichten Sie bei der Reinigung der Griffe auf lösungsmittelhaltige und aluminiumschädigende Substanzen sowie Essigreiniger. Auch stahlhaltige Reinigungsmittel oder liegengeliebene Wassertropfen können zu einer Fleckenbildung führen, die sich nicht mehr entfernen lässt. Ein feuchtes Tuch mit Glasreiniger eignet sich auch hier bestens.



Aushängen von Standardfronten (Türscharnier 110°)

Falls zur optimalen Reinigung der Möbel ein Aushängen der Türen nötig ist, gehen Sie wie folgt vor und beachten Sie die dazugehörige Skizze: Hängen Sie das Scharnier durch ein Anheben der Falle A aus. Um die Tür wieder einzuhängen, setzen Sie das Scharnier vorne an der Grundplatte B an und drücken Sie es fest. Zur Tiefenverstellung (b) verwenden Sie die Einstellschraube C. Mit der Schraube E können Sie eine Seitenanpassung (a) vornehmen. Durch das Verstellen der Schraube D können Sie die Höhe der Tür verändern.



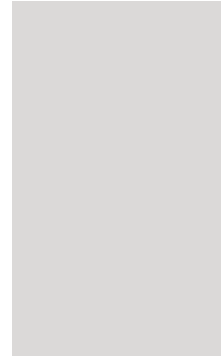
Aushängen der Legrabox Auszüge

Ziehen Sie den Auszug bis zum Anschlag gerade hinaus, durch leichtes drücken der Arretierung (1) auf der Unterseite der Schublade und gleichzeitiges ziehen nach vorne (2), kann die Schublade ausgehängt werden.



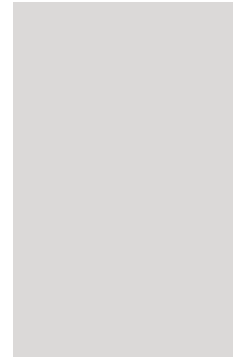
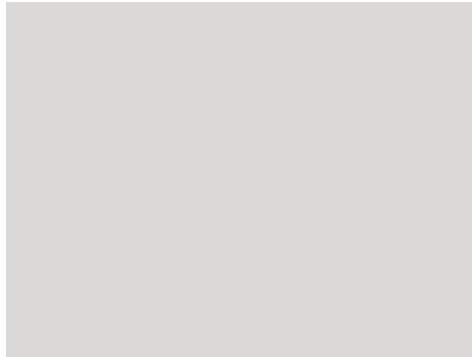
Reinigung

der Fronten



Allgemeine Hinweise..

Holz kommt durch feuchte oder trockene Luft in Bewegung (quellen oder schrumpfen). Daher ist es für alle Frontmaterialien sehr wichtig, beim Kochen das Dunstabzugsgerät einzuschalten und / oder eine ausreichende Belüftung sicherzustellen. Nach dem Kochen sollten feuchte Möbelteile trockengerieben werden, denn die verleimten Kanten sind zwar wasserhemmend, aber nicht wasserfest! Je nach Materialausführung sind die empfohlenen Pflegetipps unterschiedlich. Die speziellen Hinweise zur Pflege müssen daher auf jeden Fall beachtet werden.



Kunstharz

Kunstharzfronten sind leicht zu reinigen. Mineralische Verschmutzungen – z.B. durch Sand- oder Staubkörner – können aber v.a. bei Hochglanzfronten zu einem Verkratzen der Oberfläche führen.

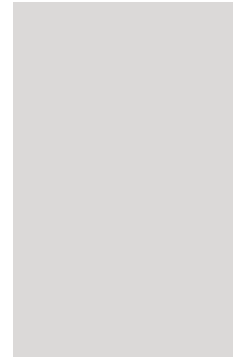
Auch Hitze, z.B. durch die halb geöffnete Backofentür, kann zu Verfärbungen an den Fronten führen. Für derartige Gebrauchsspuren lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.



- Dunstabzuggerät einschalten
- Ausreichende Belüftung sicherstellen
- Feuchte Möbelteile trockenreiben
- Feuchter Lappen mit warmem Wasser
- Spülmittel
- Seife ohne scheuernde Bestandteile
- Abwischen und trocknen
- Glasreiniger zur Streifenvermeidung
- Sauberes, weiches und saugfähiges Tuch
- Backofentür nach Gebrauch zum Abkühlen ganz öffnen



- Polierende oder harte Schwämme
- Lösungsmittelhaltige Reiniger
- Essigreiniger
- Nitro- oder Kunstharzverdünnungen
- Reiniger auf Nitrobasis
- Dampfreiniger



Lack und PET

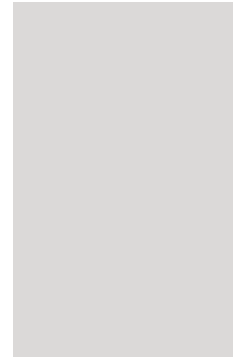
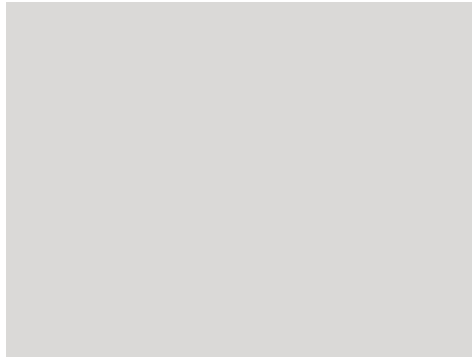
Entfernen Sie die Schutzfolien erst nach Abschluss der Montage und abgeschlossener Erstreinigung! Wie bei Kunstharzhochglanzfronten können mineralische Verschmutzungen die Oberfläche verkratzen. Für derartige Gebrauchsspuren lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.



- ▢ Schmutz und starke Verunreinigungen sofort entfernen
- ▢ Eintrocknen verhindern
- ▢ Nur sauberen Putzlappen verwenden
- ▢ Bei starker Verschmutzung: Lappen häufiger und gründlicher auswaschen
- ▢ Staubfreies, feuchtes Fensterleder
- ▢ Reiniger vor erster Anwendung an nicht sichtbarer Stelle prüfen (z.B. Innenseite)
- ▢ Am besten eignet sich eine leichte Seifenlösung zur Reinigung



- ▢ Scharfe Reinigungsmittel
- ▢ Scheuernde Mittel
- ▢ Scheuerschwämme
- ▢ Mikrofasertücher
- ▢ Ammoniak- und alkoholhaltige Reiniger (ACHTUNG bei Glasreinigern!)
- ▢ Lösungsmittelhaltige Reiniger



Echtholz

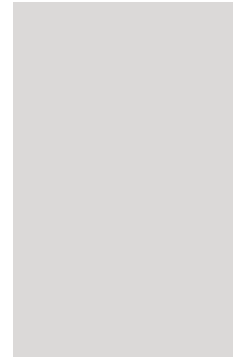
Holz ist ein natürlicher, lebendiger Werkstoff. Abweichungen in Farbe und Struktur sind Zeichen dieser Natürlichkeit. Unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung kann zu materialbedingten Farbunterschieden führen. Diese sind absolut normal.



- Schmutz vor dem Eintrocknen entfernen
- Feuchtes, lauwarmes Fensterledertuch
- Nach Reinigung trocknen
- Geeignetes Möbelpflegemittel (ein- bis zweimal jährlich)



- Allzu intensive Pflege (Lack wird bis auf das Holz durchgescheuert)
- Scheuernde Mittel
- Salmiakhaltige Reiniger
- Nitro- oder Kunstharzverdünnungen
- Zu nasse Tücher



Vitrinen

Die Pflege von Vitrinen ist unkompliziert. Ein einfaches Abwischen genügt und die Glasoberfläche erstrahlt wieder in neuem Glanz.



- ▢ Milde Reinigungsmittel
- ▢ Haushaltsübliche Glasreiniger
- ▢ Weicher Lappen oder Schwamm
- ▢ Für den Glanz: Mit Zeitungspapier oder reinem Zitronensaft abreiben



- ▢ Chemikalien
- ▢ Stark ätzende Mittel
- ▢ Kratzen oder scheuern
- ▢ Feuchtigkeit in den Profilen und Türrahmen
- ▢ Silikon- oder säurehaltige Reinigungsmittel
- ▢ Pulverartige Reinigungsmittel

Reinigung

der Arbeitsplatten



Allgemeine Hinweise

Die Arbeitsplatte wird in einer Küche am meisten beansprucht. Allgemein sollten Sie Arbeitsplatten weder als Schnittfläche benutzen, noch heiße Töpfe und Pfannen direkt darauf abstellen. Verwenden Sie dazu eine geeignete Unterlage. Zudem kann das Schieben von Geschirr über die Arbeitsplatte Kratzer verursachen. Verwenden Sie generell zur Reinigung haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel. Entfernen Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Türen trocken. Achtung, liegendebliebenes Wasser kann Spuren (Kalkflecken) hinterlassen, welche nur noch schwierig zu entfernen sind.



Kunstharz



- Wasser und Wasserrückstände rasch entfernen
- Geschirrspüler ca. 30 Minuten nach Programmende geschlossen lassen



Nicht direkt auf der Platte:

- Schneidarbeiten
- Heisse Gegenstände
- Stehendes Wasser



Massivholz



- Wasser und Wasserrückstände rasch entfernen
- Schmutz sofort entfernen



Nicht direkt auf der Platte:

- Schneidarbeiten
- Heisse Gegenstände
- Stehendes Wasser



Granit / Edelstahl / Glas

Quarzkomposit

Für Granit-, Edelstahl- und Glasarbeitsplatten, sowie für Quarzkomposit gelten grundsätzlich dieselben allgemeinen Reinigungshinweise. Für die korrekte Pflege dieser speziellen Materialien bitten wir Sie, die Hinweise des Herstellers zu beachten.



Nicht direkt auf der Platte:

- Schneidarbeiten
- Heisse Gegenstände
- Stehendes Wasser

Reinigung

der Geräte / Zubehör



Einbaugeräte / Glaskeramikkochfelder

Spülbecken / Innenausstattung

Es gibt sehr viele unterschiedliche Systeme im Bereich der Einbaugeräte und des Zubehörs. Wir bitten Sie daher unbedingt die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise des Herstellers genau zu lesen und zu beachten. Diese liegen dem jeweiligen Zubehör bzw. den jeweiligen Geräten bei.

Dampf und Hitze

Achten Sie darauf, dass Dampf und Hitze aus Ofen, Geschirrspüler und Elektrogeräten wie Wasser- und Eierkocher, Kaffeemaschine und Mikrowelle nicht direkt auf die Möbel einwirken. Dampfschwaden bewirken das Aufquellen der Möbelteile. Deshalb empfiehlt es sich, beim Kochen das Dunstabzugsgerät einzuschalten und die Herd- und Geschirrspülklappe nach dem Gebrauch nicht schräg zu stellen.

Gutschein

Für eine professionelle und unverbindliche Beratung der JEMAKO-Reinigungsprodukte. Damit Sie in Zukunft noch effizienter reinigen und noch lange Freude an Ihren Einrichtungen haben!

Um einen Termin zu vereinbaren, kontaktieren Sie Herrn Eisenring, er wird Ihnen gerne behilflich sein.

Jemako-Vertriebspartner · Hubert Eisenring
Wiemattenstrasse 5 · 5525 Fischbach-Göslikon
Telefon 056 622 98 57 · Mobile 079 822 98 57
jemako.eisenring@bluewin.ch · www.jemako-ch-eisenring.com

Notice d'entretien

Nettoyage en toute simplicité



Toutes nos félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle cuisine!

Bravo pour votre choix! Cette cuisine s'intègre à votre espace intérieur individuel, l'enrichit et le rend unique. C'est un lieu de rencontre où se mêlent les différentes histoires qui enrichissent la communication entre cuisine et habitat. Si vous voulez profiter pendant longtemps de cet élément d'aménagement soigneusement choisi et qu'il demeure pour vous une source d'inspiration au fil du temps, nous vous prions de tenir compte des conseils d'entretien ci-après en plus des instructions du fabricant. Ils sont classés par thème, faciles à consulter et en trois langues.

Table des matières

Nettoyage des faces

Indications générales	20
Nettoyage des armoires	21
Nettoyage des poignées	21
Enlèvement des faces	22
Comment décrocher les coulissants Legrabox	23

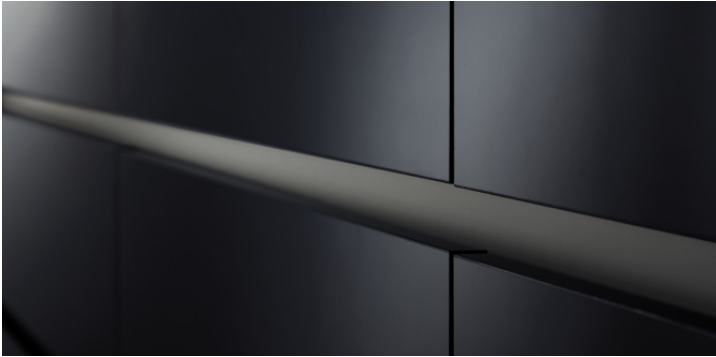
Indications générales	24
Résine synthétique	25
Laque et PET	26
Bois véritable	27
Vitrines	28

Nettoyage des plans de travail

Indications générales	29
Résine synthétique	30
Bois massif	30
Granit	30
Acier inoxydable	30
Verre	30
Composite de quarz	30

Entretien des appareils / accessoires

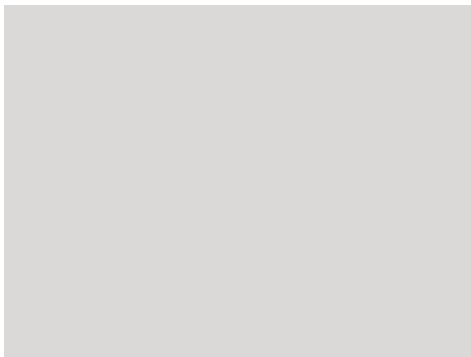
Appareils encastrés	31
Plaques vitrocéramique	31
Éviers	31
Intérieur	31
Vapeur et chaleur	31
Bon pour un conseil Jemako	32



Indications générales

Les surfaces d'une cuisine sont très faciles à entretenir. Mais il est extrêmement important et utile de l'entretenir régulièrement et surtout adéquatement. De manière générale, il convient de nettoyer immédiatement toutes les salissures ou les substances renversées telles que le thé, le café, le vin, etc. car plus elles agissent et plus l'entretien sera important. Si ces taches sont éliminées immédiatement, l'utilisation d'un produit d'entretien spécial est souvent superflue. Un chiffon humide est généralement suffisant. Les produits de polissage, les solvants et les cires sont également inadaptés. Les structures de surface des chiffons en microfibras peuvent endommager les façades. Veuillez également tenir compte des indications séparées du fabricant.

Les surfaces laquées, mates et brillantes d'une cuisine sont munies de films plastique de protection. Ils améliorent la sécurité durant le transport et offrent une protection optimale contre les dégradations survenant durant le transport. Les films plastique doivent être enlevés lors du montage ou du premier entretien.

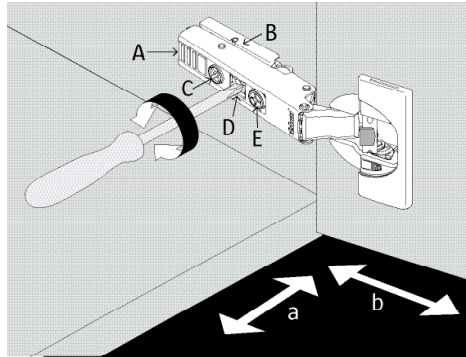


Nettoyage des armoires

Un chiffon légèrement humide avec un peu de produit pour vitres est indiqué pour le nettoyage des armoires, des rayonnages, des tiroirs et des coulissants. Si vous utilisez un chiffon trop mouillé, de l'humidité peut rester dans les joints et les fentes et faire gonfler les panneaux des meubles. Veuillez donc toujours finir votre nettoyage en essuyant avec un chiffon doux sec. Les récurants ou détergents agressifs, les produits de polissage et les cires ainsi que les éponges dures et le nettoyage à la vapeur ne sont pas indiqués, car ils peuvent entraîner des dommages. Les salissures tenaces peuvent être traitées avec un produit pour vitres.

Nettoyage des poignées

Pour le nettoyage des poignées, n'utilisez pas de substances contenant des solvants ou attaquant l'aluminium et n'employez pas non plus de nettoyeurs au vinaigre. Les produits ferrugineux ou les gouttes d'eau non essuyées peuvent également provoquer des taches indélébiles. Un chiffon humide avec du produit pour vitres convient ici parfaitement.



Enlever les faces standard (charnière de porte 110°)

S'il est nécessaire d'enlever les portes pour un nettoyage optimal des meubles, procéder de la manière suivante et tenir compte des schémas correspondants: Enlevez la charnière en soulevant le loquet A. Pour remettre la porte en place, placez la charnière devant le socle B et appuyez fortement sur celle-ci. Pour le réglage vertical (b) utilisez la vis de réglage C. La vis E vous permet de procéder à l'ajustement latéral (a). Vous pouvez modifier la hauteur de la porte par un réglage de la vis D.



Comment décrocher

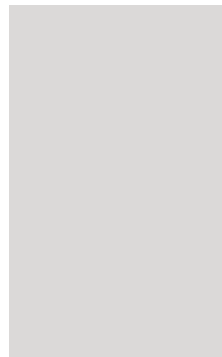
les coulissants Legrabox

Ouvrez le tiroir jusqu'à la butée, puis en appuyant légèrement sur le taquet d'arrêt (1) situé sous le tiroir et en tirant simultanément vers l'avant (2), vous pouvez décrocher le tiroir.



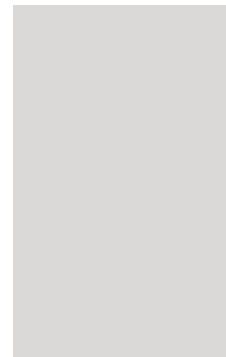
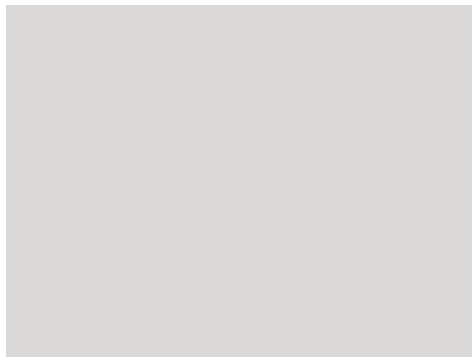
Nettoyage

des faces



Indications générales

Le bois joue sous l'action de l'air humide ou sec (il gonfle ou se rétracte). Il est donc très important pour tous les matériaux de façade de mettre en marche la hotte aspirante et/ou d'assurer une ventilation suffisante lorsque vous cuisinez. Après la cuisson, il est conseillé d'essuyer les éléments de mobilier humides, car la colle des chants supporte l'humidité, mais n'est pas résistante à l'eau. Les conseils d'entretien varient selon les matériaux. Il est donc impératif de tenir compte des consignes particulières pour l'entretien.



Résine synthétique

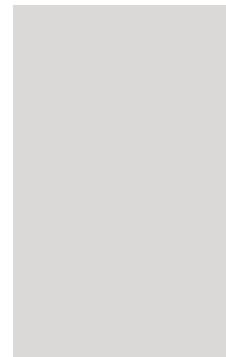
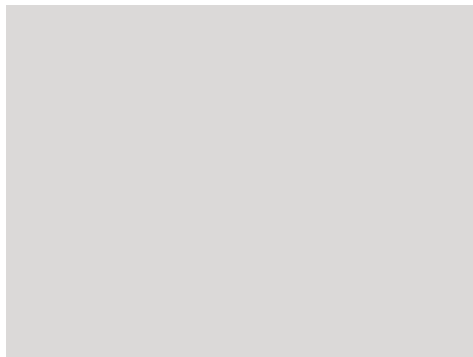
Les faces en résine synthétique sont faciles à nettoyer. Mais les salissures d'origine minérale – p. ex. particules de sable ou de poussière – peuvent rayer la surface, en particulier les façades brillantes. La chaleur, s'échappant p. ex. de la porte du four entrouverte, peut également décolorer les faces. Le fabricant décline toute responsabilité pour de telles traces dues à l'usage.



- Mettre la hotte aspirante en marche
- Assurer une ventilation suffisante
- Essuyer les éléments de mobilier humides
- Chiffon humide et eau chaude
- Produit vaisselle
- Savon sans particules abrasives
- Essuyer et sécher
- Produit pour vitres afin d'éviter les rayures
- Chiffon propre, doux et absorbant
- Après usage, laissez refroidir le four en laissant la porte du four grande ouverte



- Éponges de polissage ou dures
- Produits d'entretien à base de solvant
- Produits d'entretien au vinaigre
- Diluants nitro ou résine synthétique
- Produits d'entretien à base de nitro
- Nettoyeur vapeur



Laqué, panneaux prélaqués

et PET

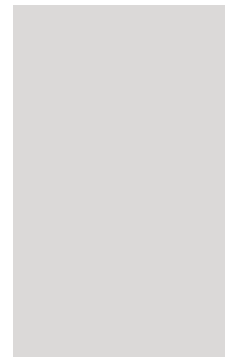
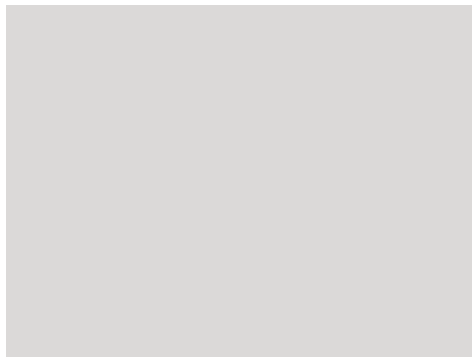
Ne retirez les films plastique de protection qu'après le montage et une fois le premier nettoyage terminé! Les salissures d'origine minérale peuvent rayer la surface, comme pour les faces en résine synthétique brillante. Le fabricant décline toute responsabilité pour de telles traces dues à l'usage.



- Éliminer immédiatement les salissures
- Empêcher leur dessèchement
- Utiliser uniquement des chiffons propres
- En cas de salissure importante:
laver fréquemment et minutieusement
le chiffon
- Peau de chamois non poussiéreuse
et humide
- Tester le produit d'entretien à un endroit
non visible (p. ex. face intérieure)
- Le meilleur nettoyeur est une solution
légèrement savonneuse



- Produits d'entretien forts
- Produits abrasifs
- Éponges à récurer
- Chiffons en microfibras
- Produits d'entretien à base d'ammoniaque
et d'alcool
(ATTENTION aux produits pour vitres!)
- Produits d'entretien à base de solvant



Bois véritable

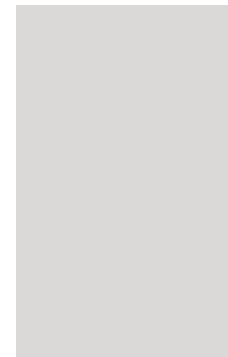
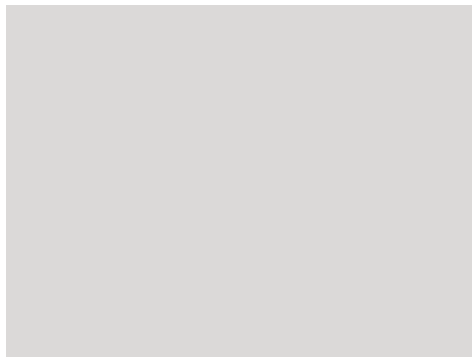
Le bois est un matériau naturel et vivant. Les variations de couleur et de structure sont l'expression de cette origine naturelle. L'exposition aux rayons de lumière et de soleil peut entraîner des colorations qui sont absolument normales pour ce type de matériau.



- Éliminer les salissures avant qu'elles ne se dessèchent
- Peau de chamois humidifiée avec de l'eau tiède
- Sécher après le nettoyage
- Produit d'entretien pour meubles adapté (une à deux fois par an)



- Entretien trop efficace (sinon cela use la laque jusqu'au bois)
- Produits abrasifs
- Produits d'entretien à base de chlorure d'ammonium
- Diluants nitro ou résine synthétique
- Chiffons trop mouillés



Vitrines

L'entretien des vitrines n'est pas compliqué: un simple coup de chiffon suffit pour redonner de l'éclat à la surface vitrée.



- ▢ Produits d'entretien doux
- ▢ Produits pour vitres courants
- ▢ Chiffon doux ou éponge
- ▢ Pour faire briller: frotter avec du papier journal ou du jus de citron pur



- ▢ Produits chimiques
- ▢ Produits fortement décapants
- ▢ Gratter ou récurer
- ▢ Humidité dans les profilés et les cadres de portes
- ▢ Produits d'entretien à base de silicone ou d'acides
- ▢ Produits d'entretien sous forme de poudre

Nettoyage des plans de travail



Indications générales

Le plan de travail est l'élément le plus sollicité dans une cuisine. De manière générale, il ne faut ni utiliser les plans de travail pour couper des aliments, ni poser des casseroles ou des poêles chaudes directement dessus. Veuillez utiliser à cet effet des supports appropriés. De plus, vous risquez d'érafler le plan de travail en poussant la vaisselle dessus. Pour l'entretien ordinaire, utilisez un produit d'entretien ménager courant et un chiffon doux. N'employez pas de récurant ou de détergent agressif. Après le nettoyage, enlevez les restes de détergent avec un chiffon humide et essuyez les portes avec un chiffon sec. Attention, l'eau non essuyée peut faire des taches (calcaire) qu'il est difficile de faire disparaître.



Résine synthétique



- Éliminer rapidement l'eau et les résidus d'humidité
- Laisser le lave-vaisselle fermé durant env. 30 minutes après la fin du programme



A éviter sur le plan de travail:

- Couper des aliments
- Objets chauds
- Eau stagnante



Bois massif



- Essuyer immédiatement l'eau et les restes d'eau
- Éliminer immédiatement les salissures



A éviter sur le plan de travail:

- Couper des aliments
- Objets chauds
- Eau stagnante



Granit / acier inoxydable / verre

composite de quartz

Les indications de nettoyage générales s'appliquent aussi aux plans de travail en granite, en inox et en verre. Nous vous prions de tenir compte des indications du fabricant pour entretenir correctement ces matériaux spéciaux.



A éviter sur le plan de travail:

- Couper des aliments
- Objets chauds
- Eau stagnante

Entretien des appareils / accessoires



Les appareils encastrés / plaques vitrocéramique éviers / intérieur

Il existe de très nombreux systèmes différents dans le domaine des appareils encastrés et des accessoires. Nous vous prions donc impérativement de lire attentivement et de tenir compte des notices d'utilisation et des indications d'entretien de chaque fabricant. Celles-ci sont jointes à chaque accessoire ou appareil.

Vapeur et chaleur

Veillez à ce que la vapeur et la chaleur du four, du lave-vaisselle et des appareils électriques tels que bouilloire, coqueuse, cafetière et four à micro-ondes n'exercent pas d'action directe sur les meubles. Les nuages de vapeur font gonfler les éléments de mobilier. Il est donc recommandé de mettre en marche la hotte aspirante lorsque vous cuisinez et de ne pas placer la porte du four et du lave-vaisselle à l'oblique après l'utilisation.

Bon

pour un conseil professionnel et sans engagement sur les produits de nettoyage JEMAKO. Pour qu'à l'avenir votre nettoyage soit encore plus efficace et que vos équipements vous assurent un plaisir durable!

Pour convenir d'un rendez-vous, veuillez contacter Hubert Eisenring qui se tient volontiers à votre disposition.

Partenaire commercial Jemako · Hubert Eisenring
Wiemattenstrasse 5 · 5525 Fischbach-Göslikon
Téléphone 056 622 98 57 · Mobile 079 822 98 57
jemako.eisenring@bluewin.ch · www.jemako-ch-eisenring.com

Istruzioni per la cura e la manutenzione

Pulizia facile



Ci congratuliamo per la sua nuova cucina!

Ci congratuliamo con lei per la sua nuova cucina! La cucina si integra nel suo ambiente individuale, lo arricchisce e lo rende unico. Essa è luogo di incontro, dove si riuniscono storie diverse che danno vita alla comunicazione tra l'atto del cucinare e quello dell'abitare. Affinché questi elementi strutturali accuratamente selezionati continuino a darle gioia nel tempo e siano per lei fonte di ispirazione attraverso gli anni, oltre alle particolari indicazioni dei fabbricanti le raccomandiamo di osservare anche i suggerimenti per la cura e la manutenzione che seguono: sono ordinati tematicamente, semplici da consultare e in quattro lingue.

Sommario

Pulizia dei fronti

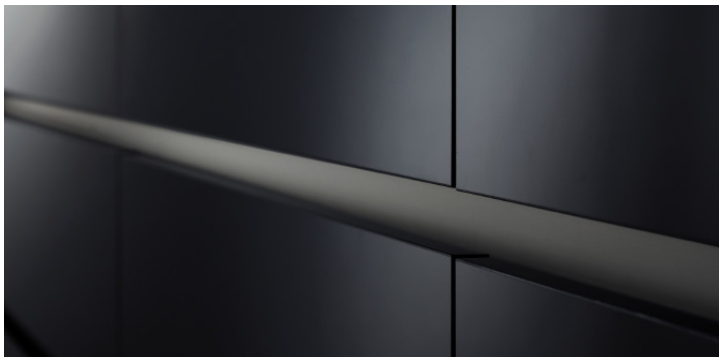
In generale	36
Pulizia dei mobili	37
Pulizia delle maniglie	37
Rimozione di fronti	38
Come sganciare gli estraiabili Legrabox	39

Pulizia dei piani di lavoro

In generale	45
Resine sintetiche	46
Legno massiccio	46
Granito	46
Acciaio inossidabile	46
Vetro	46
Agglomerati di quarzo	46

Pulizia di apparecchi/accessori

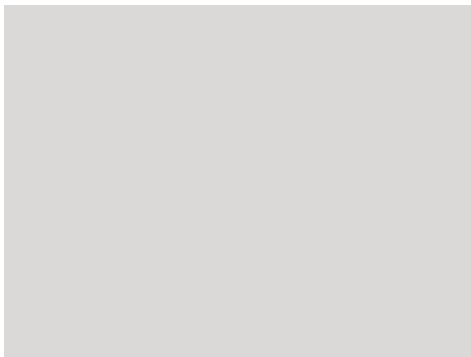
Apparecchi da incasso	47
Piani di cottura in vetroceramica	47
Lavelli	47
Interni	47
Vapore e calore	47
Buono per consulenza Jemako	48



In generale

Le superfici della cucina sono facili da trattare. Una cura regolare e soprattutto corretta è tuttavia estremamente importante e vantaggiosa. In linea di principio, le macchie o le sostanze rovesciate – tè, caffè, vino, ecc. – dovrebbero essere eliminate direttamente, poiché una loro azione prolungata aumenterebbe il lavoro di pulizia. Per simili interventi immediati, i detersivi speciali sono spesso inutili: un panno umido è sufficiente. Non utilizzi detersivi liquidi aggressivi né detersivi abrasivi. Polish, solventi e cere sono altrettanto inadeguati, e le strutture di superficie dei panni in microfibra potrebbero danneggiare i fronti. Tenete anche in considerazione le indicazioni separate del fabbricante.

Le superfici laccate, finiture opache, a specchio e brillanti delle cucine sono munite di pellicole protettive, che accrescono la sicurezza del trasporto e proteggono in modo ottimale dai danni dovuti alla loro movimentazione. Tali pellicole vengono solitamente asportate dopo la posa o la prima pulizia.

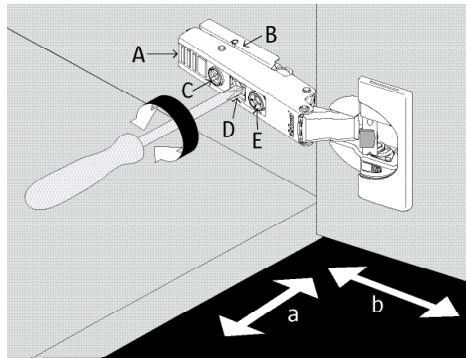


Pulizia dei mobili

Per la pulizia di mobili, fondi, cassetti ed estraibili consigliamo un panno leggermente umido e poco detergente liquido per vetri. Uno strofinaccio troppo bagnato può lasciare residui di umidità in giunti e fessure, ma anche provocare rigonfiamenti del mobile. Asciughi perciò quest'ultimo con un panno morbido e asciutto. Mezzi aggressivi o abrasivi, sostanze lucidanti e cere, come pure le spugne dure o le pulitrici a vapore, non sono adatti per la pulizia in quanto il loro utilizzo può dar luogo a danneggiamenti. Le macchie più tenaci possono essere eliminate con un detergente per vetri.

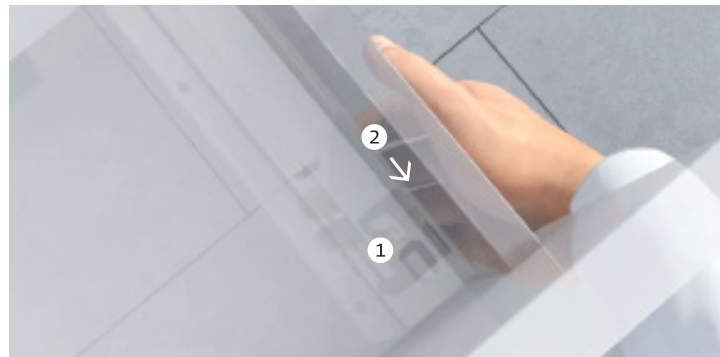
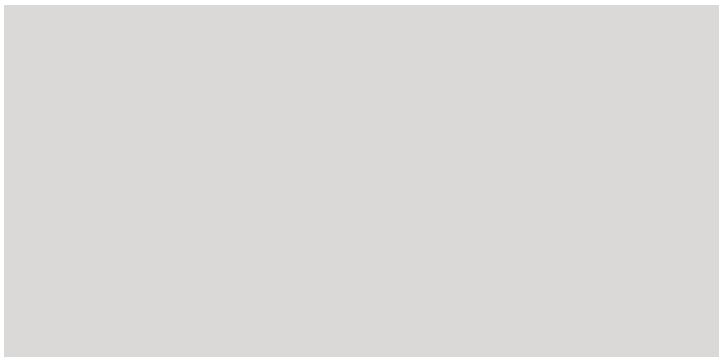
Pulizia delle maniglie

Per la pulizia delle maniglie eviti le sostanze contenenti solventi o dannose per l'alluminio, come i detergenti a base di aceto. Anche i detergenti ferruginosi e le gocce d'acqua dimenticate possono dare origine a macchie che non è più possibile eliminare. Anche in questo caso, gli strumenti più adatti sono un panno leggermente umido e poco detergente liquido per vetri.



Rimozione di fronti standard (cerniere da 110°)

Qualora ai fini di una pulizia ottimale del mobile si rendesse necessaria la rimozione delle ante, proceda nel modo descritto di seguito, prestando attenzione agli schizzi descrittivi. Rimuova la cerniera sollevando un poco la parte A. Per rimettere in posizione l'anta posizioni la cerniera davanti alla piastra base B e la preme fino a fissarla. Per la regolazione in profondità (b) utilizzi la vite di regolazione C, mentre la vite E permette la regolazione laterale (a). Infine, la vite D consente di regolare l'altezza dell'anta.



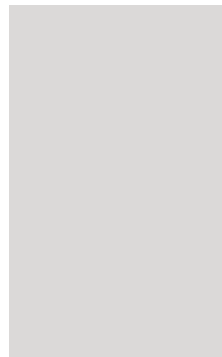
Come sganciare gli estraibili Legrabox

Estrazione degli estraibili Legrabox. Tiri verso di sé l'estraibile fino alla battuta. Il cassetto può allora essere estratto mediante una leggera pressione sull'arresto (1) nella sua parte inferiore e una contemporanea trazione in avanti (2).



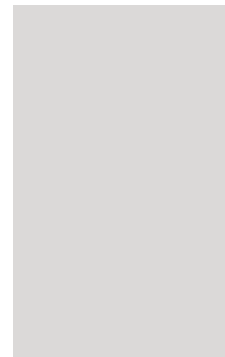
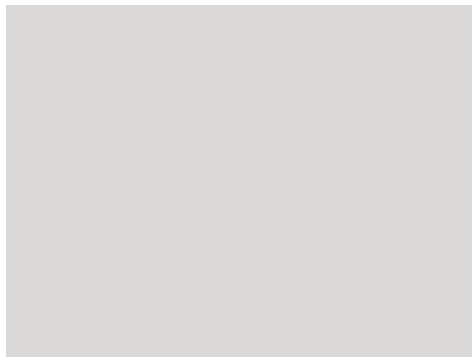
Pulizia

dei fronti



In generale

L'aria umida o secca può far «lavorare» il legno, gonfiandolo o torcendolo. Per questo, qualunque sia il materiale dei fronti è importante azionare il dispositivo di aspirazione dei vapori e/o garantire una ventilazione sufficiente durante la cottura. Dopo la cottura, le parti umide dei mobili devono essere asciugate, poiché l'incollaggio dei bordi è sì idrorepellente, ma non impermeabile! I consigli per la cura dipendono dai diversi materiali utilizzati, per cui è opportuno seguire ad ogni modo le speciali indicazioni.



Resine sintetiche

I fronti in resine sintetiche sono facili da pulire. Nel caso di fronti lucidi, i depositi minerali – p. es. granelli di sabbia o polvere – possono tuttavia dar luogo a graffiature della superficie. Anche il calore, p. es. dallo sportello del forno semiaperto, può dar luogo a decolorazione dei fronti. Il fabbricante declina ogni responsabilità in relazione a queste tracce dovute all'uso.



- Azionare la cappa di aspirazione
- Garantire una ventilazione sufficiente
- Asciugare le parti umide dei mobili
- Strofinaccio inumidito con acqua calda
- Detersivo
- Sapone senza componenti abrasive
- Sciacquare e asciugare
- Detergente per vetri per evitare le rigature
- Strofinaccio pulito, morbido e assorbente
- Dopo l'uso, per raffreddare aprire completamente lo sportello del forno
- Dopo l'uso, lasciare completamente aperto lo sportello del forno per favorire il raffreddamento



- Spugne abrasive o dure
- Detergenti contenenti solventi
- Detergenti a base di aceto
- solventi alla nitro o per resine
- Detergenti a base nitro
- Pulizia a vapore



Laccati e PET

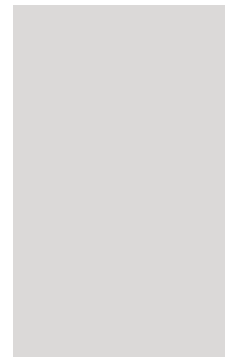
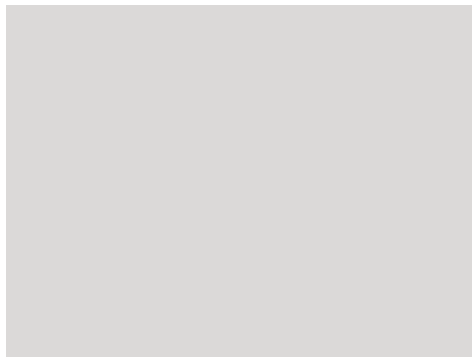
Rimuovere le pellicole di protezione solo dopo la conclusione del montaggio e della prima pulizia! Analogamente ai fronti brillanti in resine sintetiche, i depositi minerali possono graffiare le superfici. Il fabbricante declina ogni responsabilità in relazione a queste tracce dovute all'uso.



- Eliminare subito lo sporco e i depositi importanti
- Impedire l'essiccazione
- Utilizzare esclusivamente strofinacci puliti
- In presenza di sporco tenace sciacquare lo strofinaccio più frequentemente e a fondo
- Pelle di daino umida ed esente da polvere
- Prima del primo uso, verificare la pulizia dei punti non visibili (p. es. parti interne)
- Per la pulizia si consiglia una leggera soluzione a base di sapone



- Detergenti aggressivi
- Sostanze abrasive
- Spugne abrasive
- Panni in microfibra
- Detergenti contenenti ammoniaca e alcol (attenzione ai detergenti per vetri!)
- Detergenti contenenti solventi



Legno naturale

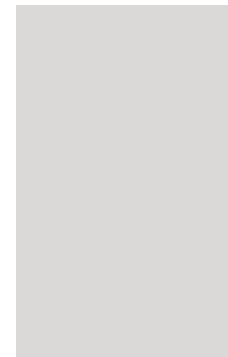
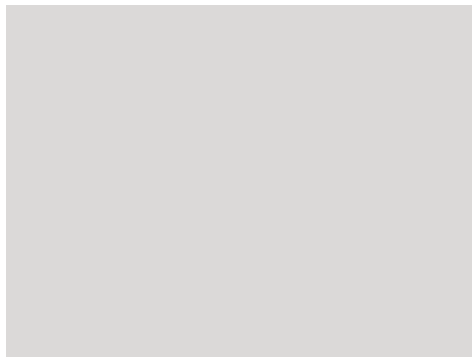
Il legno è un materiale naturale e vivo. Le variazioni di colore e struttura ne sono una testimonianza. Diverse condizioni di luce e di irraggiamento solare possono dar luogo a decolorazioni del materiale e sono da considerare assolutamente normali.



- Eliminare lo sporco prima dell'essiccazione
- Pelle di daino inumidita con acqua tiepida
- Asciugare dopo la pulizia
- Trattare con un prodotto per mobili adeguato (1-2 volte l'anno)



- Cure eccessive (asportazione totale della lacca sino al legno)
- Sostanze abrasive
- Detergenti al sale ammoniaco
- Solventi alla nitro o per resine
- Strofinacci troppo bagnati



Vetrine

La cura delle vetrine è esente da complicazioni: basta una semplice sciacquata e le superfici in vetro tornano immediatamente a brillare.



- Detergente dolce
- Detergente per vetri comune
- Strofinaio o spugna morbidi
- Per la lucentezza, strofinare con carta a giornale o succo di limone puro



- Sostanze chimiche
- Sostanze altamente corrosive
- Graffi e abrasioni
- Umidità in profilature e telai delle ante
- Detergenti contenenti silicani o acidi
- Detergenti in polvere

Pulizia dei piani di lavoro



In generale

Il piano di lavoro è solitamente l'elemento più sollecitato della cucina. In generale, bisognerebbe evitare di utilizzarli come superfici da taglio e di posarvi direttamente delle pentole ancora molto calde. A tali scopi, utilizzi dei supporti adeguati. Inoltre, il trascinamento di stoviglie sui piani di lavoro può dar luogo a graffiature superficiali. Per la pulizia, utilizzi generalmente un normale detergente e un panno morbido. Non utilizzi detergenti aggressivi o abrasivi. Dopo la pulizia, elimini i residui di detergente con uno strofinaccio umido e asciughi le ante. Attenzione: i residui d'acqua possono lasciare tracce (macchie di calcare) che risultano poi difficili da eliminare.



Resine sintetiche



- Eliminare rapidamente acqua e residui d'acqua
- Tenere chiusa la lavastoviglie ca. 30 minuti dopo la conclusione del programma di lavaggio



Non direttamente sul piano:

- Tagli
- Oggetti molto caldo
- Depositi d'acqua

Legno massiccio



- 4 Eliminare rapidamente acqua e residui di umidità
- Eliminare immediatamente lo sporco



Non direttamente sul piano:

- Tagli
- Oggetti molto caldo
- Depositi d'acqua

Granito / Acciaio inossidabile

Vetro / Agglomerati di quarzo

Per la pulizia di piani di lavoro in granito, acciaio inossidabile e vetro valgono in linea di principio le medesime indicazioni generali. Per una cura corretta di questi materiali particolari faccia riferimento alle istruzioni del fabbricante.



Non direttamente sul piano:

- come per il legno massiccio
- Oggetti molto caldo
- Depositi d'acqua

Pulizia di

apparecchi e accessori



Apparecchi da incasso / Piani di cottura in vetroceramica

Lavelli / Interni

I campi degli apparecchi da incasso e degli accessori si caratterizzano per l'ampia diversità dei sistemi esistenti. Per questo, raccomandiamo di leggere attentamente e di attenersi alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dei singoli fabbricanti, che accompagnano sempre i diversi accessori o apparecchi.

Vapore e calore

Presti sempre attenzione a che vapore e calore sprigionati da forni, lavastoviglie e dispositivi elettrici come bollitori, cuociuova, macchine da caffè e forni a microonde non agiscano direttamente sui mobili. Le nuvole di vapore provocano gonfiamenti nei mobili: per questo, raccomandiamo di azionare la cappa aspirante durante la cottura e di non lasciare in posizione obliqua gli sportelli di lavastoviglie e forni dopo l'uso.

Buono

Per una consulenza professionale e non vincolante sui prodotti di pulizia JEMAKO, affinché una pulizia più efficace le permetta di apprezzare ancora più a lungo i suoi arredi!

Per un appuntamento prenda contatto con Hubert Eisenring: sarà ben lieto di aiutarla.

Partner di distribuzione Jemako · Hubert Eisenring
Wiemattenstrasse 5 · 5525 Fischbach-Göslikon
Telefono 056 622 98 57 · Mobile 079 822 98 57
jemako.eisenring@bluewin.ch · www.jemako-ch-eisenring.com

Instructions for care

Cleaning made easy



Congratulations on your new kitchen!

You have made an excellent choice! The kitchen is integrated into your individual living space, where it enriches it and makes it unique. It is a place to gather. Here is where many of the stories come together that enhance communication between cooking and living. - In order to make sure that this carefully selected design element brings you years of enjoyment and provides you a space for inspiration for years to come, please observe the special manufacturer's instructions as well as the following tips on caring for your kitchen, organised by topic, each to search, and in four languages.

Table of Contents

Cleaning

the fronts

General information	52
Cleaning the cabinets	53
Cleaning the handles	53
Taking the fronts off the hinges	54
Taking the Legrabox drawers off the hinges	55

General information	56
Synthetic resin	57
Paint and PET	58
Real wood	59
Glass cabinets	60

Cleaning

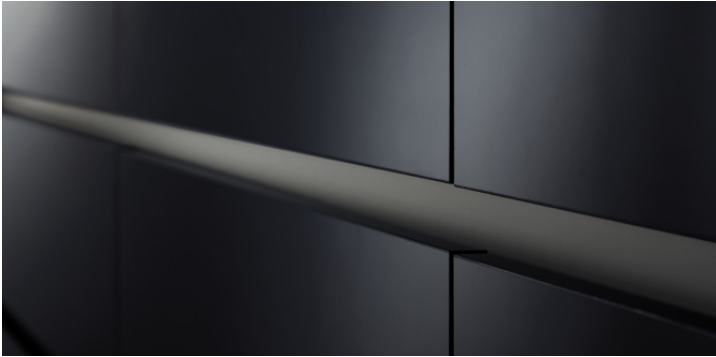
the worktops

General information	61
Synthetic resin	62
Solid wood	62
Granite	62
Stainless steel	62
Glass	62
Quartz composite	62

Cleaning

the appliances/accessories

Built-in appliances	63
Ceramic hobs	63
Kitchen sinks	63
Interiors	63
Steam and heat	63
Voucher Jemako consulting	64



General information

Kitchen surfaces are very easy to clean. Regular and above all proper care is extremely important and beneficial. In principle, stains or spilled substances like tea, coffee, wine etc. should be cleaned up immediately because the longer the exposure time, the greater the cleaning effort. Special cleaning agents are often unnecessary when surfaces are cleaned immediately; a damp cloth is usually sufficient. You should avoid harsh liquid cleaners and abrasive cleaning agents. Polishes, solutions and waxes are likewise not suitable. Surface structures of microfibre towels can also result in damage to the fronts. Please observe the separate information from the manufacturer.

The paint, matte and glossy finish and high gloss surfaces in a kitchen are provided with protective film. These increase the transport safety and offer optimal protection from transport damage. This protective film is removed during assembly or during the initial cleaning.



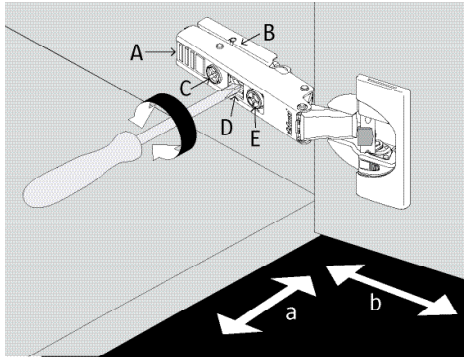
Cleaning the cabinets

To clean the cabinets, floors, and drawers, use a soft damp cloth with a bit of glass cleaner. A rag that is too damp can leave moisture behind in the joints and cracks, and also result in swelling of the furniture. Therefore you should wipe it afterwards with a dry cloth. Aggressive or abrasive cleaning agents, polishes, and waxes as well as hard sponges or steam cleaners are not suitable for cleaning because their use can result in damage. Stubborn dirt can be removed with a glass cleaner.



Cleaning the handles

When cleaning the handles, avoid the use of solvent-based and aluminium-damaging substance as well as vinegar-based cleaners. Cleaning solutions that contain steel or water drops that are left on the surface can lead to formation of stains that cannot be removed. A damp cloth with glass cleaner is best suited here.



Taking the standard fronts off the hinges (door hinges 110°)

If it is necessary to take the doors off the hinges for optimal cleaning of the furniture, proceed as follows and please note the associated drawings: Take the hinge off by lifting case A. To rehang the door, place the hinge at the front on base plate B and press down. To adjust the depth (b) use the adjusting screw C. With screw E you can make adjustments to the sides. By adjusting screw D you can change the height of the door.



Taking the Legrabox drawers off the hinges

Pull the drawer straight out to the stop. By slightly pressing on the locking mechanism (1) on the bottom of the drawer and at the same time pulling toward the front (2), the drawer can be removed from the hinges.

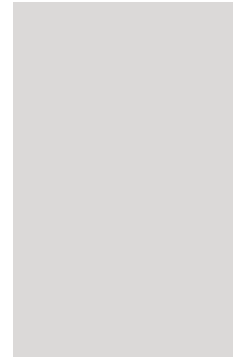
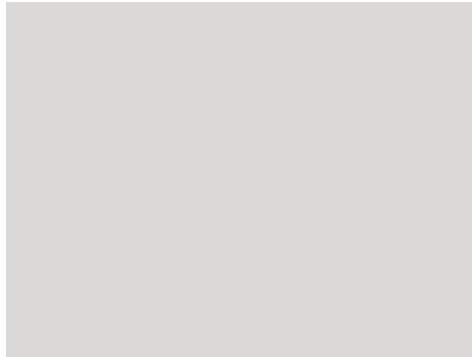




Cleaning the fronts

General information

Wood can move as the result of damp or dry air (by swelling or shrinking). Therefore it is very important for all cabinet front materials that the exhaust hood is turned on when cooking and/or to ensure sufficient insulation. After cooking, damp furniture elements should be wiped dry because the glued edges are water-resistant, but not waterproof! The tips for care can vary depending on the material design. The special information for care must be observed in any case.



Synthetic resin

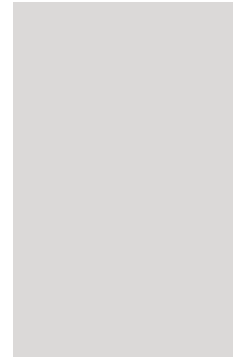
Synthetic resin fronts are easy to clean. Mineral stains – for example, from grains of dust or sand – can however result in scratches on the surface of high-gloss fronts. Heat, such as from an open oven door, can also lead to discolouration of the fronts. The manufacturer accepts no liability for such signs of wear.



- Turn on the exhaust hood
- Make sure there is sufficient ventilation
- Dry off damp furniture parts
- Damp rags with warm water
- Detergent
- Soap without abrasives
- Washing and drying
- Glass cleaner to avoid streaking
- Clean, soft and absorbent cloth
- Oven door after use for cooling wide open



- Polishing or hard sponges
- Cleaners containing solvents
- Vinegar-based cleaners
- Nitro or synthetic resin thinners
- Nitro-based cleaners
- Steam cleaners



Paint, painted panels and PET

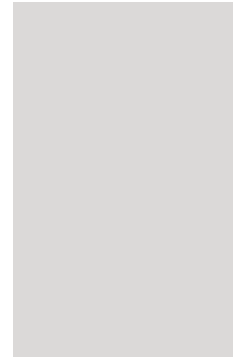
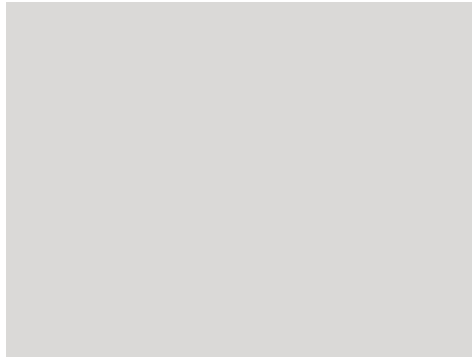
Remove the protective film after assembly is completed and initial cleaning is completed!
As with the synthetic resin high-gloss fronts, mineral stains can scratch the surface.
The manufacturer accepts no liability for such signs of wear.



- Dirt and heavy stains should be removed right away
- Prevent drying out
- Use only clean towels
- For heavy stains: Clean towels frequently
- Dust-free, damp chamois
- Test cleaner before first use on non-visible areas (e.g. interiors)
- The best method is a gentle soap for cleaning



- Harsh cleaners
- Abrasives
- Scouring sponge
- Microfibre towels
- Cleaners containing ammonium and alcohol (NOTE with glass cleaners!)
- Cleaners containing solvents



Real wood

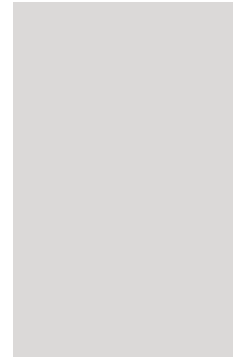
Wood is a natural, living material. Deviations in colour and structure are signs of this natural origin. Different light and solar radiation can result in material-related colour differences. These are absolutely normal.



- Remove dirt before drying
- Damp, lukewarm chamois cloth
- Dry after cleaning
- Suitable furniture cleaner (once or twice a year)



- Overly intense cleaning (paint will become worn through to the wood)
- Abrasives
- Cleaners containing ammonium
- Nitro or synthetic resin thinners
- Cloth is too wet



Glass cabinets

Maintenance of cabinets is simple. Simply wiping them is sufficient to return the glass surface to its prior shine.



- ▢ Mild cleaners
- ▢ Commercial household glass cleaners
- ▢ Soft towel or sponge
- ▢ For the shine: rub with newspaper or with pure lemon juice.



- ▢ Chemicals
- ▢ Harsh, caustic solvents
- ▢ Scratching or rubbing
- ▢ Dampness in the frames and door frames
- ▢ Cleaning agents containing silicon or acids
- ▢ Powdery cleaning agents

Cleaning the worktops



General information

The worktops in a kitchen receive the heaviest use. However, if the worktops are should not be used as cutting boards and hot pots and pans should be placed directly on them. Use a suitable underlay. In addition, sliding glasses across the worktop can cause it to scratch. In general, use a conventional household cleaner and a soft cloth. Do not use aggressive or abrasive cleaners. After removing the cleaner residue with a damp cloth and, you can wipe the doors dry. Note: water left laying can leave behind traces (calcium flecks) which can be more than difficult to remove.



Synthetic resin



- Quickly wipe up water and standing water
- Open the dishwasher about 30 minutes after the program ends



Not directly on the panel:

- Chopping
- Hot items
- Standing water



Solid wood



- Quickly wipe up water and standing water
- Remove dirt immediately.



Not directly on the panel:

- Chopping
- Hot items
- Standing water



Granite / stainless steel / glass

quartz composition

The same general cleaning tips apply for granite, stainless steel and glass worktops. For proper care of these special materials, we ask that you please note the information from the manufacturer.



Not directly on the panel:

- Chopping
- Hot items
- Standing water

*Cleaning the
appliances and
accessories*



Built-in appliances / ceramic hobs

Kitchen sinks / interiors

There are many different systems in the area of built-in appliances and the accessories. We ask that you therefore read and make note of the relevant operating and maintenance information from the manufacturer. These are included with the relevant accessories or devices.

Steam and heat

Please ensure that steam and heat from the oven, dishwasher, and electric devices like water and egg cookers, coffee-makers, and microwave ovens do not directly affect the furniture. Clouds of steam affect the swelling of the furniture parts. For this reason it is recommended during cooking that the extractor hood be switched on and the stove and dishwasher valve should not be set at such an angle.

Voucher

For professional and non-binding consultant for JEMAKO cleaning products. So that you can clean more efficiently in future and still enjoy your appliance!

In order to arrange an appointment! In order to make an appointment, please contact Mr. Eisenring who will be happy to assist you.

Jemako sales partner· Hubert Eisenring
Wiemattenstrasse 5 · 5525 Fischbach-Göslikon
Telephone 056 622 98 57 · Mobile 079 822 98 57
jemako.eisenring@bluewin.ch · www.jemako-ch-eisenring.com