

PFLEGE- UND WARTUNGSHINWEISE



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NEUEN HERZOG KÜCHE.

Stellen Sie sich vor, in Ihrer Erinnerung an die genussvollsten Zeiten kommt immer wieder Ihre Küche vor. Weil sie der Raum für besondere Erlebnisse war und ist. Und nun können Sie sich mit Ihrer neuen HERZOG Küche auf die noch kommenden schönsten Zeiten freuen.

Für Ihre HERZOG Küche verwenden wir ausschliesslich hochwertige Produkte. Jedes Material hat seine Charakteren. Damit Sie lange Freude an Ihrer Küche haben, unterstützen wir Sie mit einigen Pflegehinweisen.

Unser kompetenter Kundendienst kümmert sich schnell, unkompliziert und fachmännisch um Ihre Anliegen. Kontaktieren Sie uns bei ergänzenden Fragen oder Unklarheiten, wir helfen Ihnen gerne. Weitere Infos auf Seite 5.





Pflegetipps	4
Nützliches	5

PFLEGE MÖBELFRONTEN 6

Kunstharz, Acryl, Color/Lack,	
Mineral- und Stahleffekt	7
Glas, Aluminium/Edelstahl, Echtholz	8

PFLEGE ARBEITSFLÄCHEN 9

Naturstein, Quarzkunststein	10
Glas, Mineralwerkstoffe, Acrylstein	11
Chromstahl geschliffen	12
Chromstahl mit veredelter Oberfläche	13
Keramik, Kunstharz	14
Holz lackiert, Holz geölt	15

PFLEGE BESCHLÄGE 16

Türscharniere	17
Auszugsschubladen	19

PFLEGE GERÄTE 21

Kühlschrank, Glaskeramik	21
Backofen	22
Dunstabzug	23

PFLEGETIPPS

Damit Sie über viele Jahre Freude an Ihrer Küche haben, braucht sie die richtige Pflege. Beachten Sie bitte deshalb unsere Pflege- und Wartungshinweise.

Die meisten Pflegeprodukte können Sie im Detailhandel beziehen. Für die sachdienliche Anwendung lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung des Reinigungs- oder Pflegeprodukts.

- // Alle Fasern und Tücher vor der ersten Anwendung waschen. Keinen Weichspüler verwenden.
- // Reinigungsmittel sparsam auf angefeuchtete Faser oder Reinigungstuch sprühen (nicht direkt auf die Oberfläche).
- // Zuviel Reinigungsmittel hinterlässt Streifen, hauptsächlich bei matten Flächen.
- // Anschliessend mit einem separaten Tuch nachtrocknen.

Wir empfehlen Ihnen JEMAKO-Reinigungsprodukte. Bitte vereinbaren sie direkt einen Termin für eine unverbindliche Beratung mit einem JEMAKO-Vertriebspartner in Ihrer Nähe oder mit unserer JEMAKO-Vertriebspartnerin:

Denise Köstli
Hirschweg 4
8500 Frauenfeld

052 721 92 59
079 547 59 21
denise.koestli@bluewin.ch
jemako-shop.com/koestli



NÜTZLICHES

Unser kompetenter Kundendienst kümmert sich schnell, unkompliziert und fachmännisch um Ihre Anliegen. Kontaktieren Sie uns bei ergänzenden Fragen oder Unklarheiten, wir helfen Ihnen gerne, Telefon 058 211 63 00.

Damit wir Ihnen noch gezielter Auskunft über die individuelle Pflege Ihrer Küche erteilen können, benötigen wir die Vorgangsnummer. Die Nummer und weitere Angaben finden Sie auf der ID-Etikette in Ihrem Kehrlichtfach. Die Vorgangsnummer Ihrer Küche können Sie auch der Rechnung entnehmen. Mit dieser Nummer haben wir in kürzester Zeit die nötigen Angaben, um Ihnen gezielt helfen zu können.

Bitte übertragen Sie gleich die Angaben:

Vorgang:	_____
Objekt:	_____
Produktionsdatum:	_____

PFLEGE MÖBELFRONTEN

Je glänzender eine Oberfläche ist, umso leichter lassen sich Flecken entfernen. Bei Flächen mit einer strukturierten Optik, werden Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen weniger bemerkt.

Es ist wichtig für alle Frontmaterialien, beim Kochen den Dunstabzug einzuschalten und/oder eine ausreichende Belüftung sicherzustellen. Nach dem Kochen immer die feuchten Möbelteile trockenreiben, da dies Wasserrückstände verhindert. Je nach Materialausführung sind die empfohlenen Pflegetipps unterschiedlich.

Verzichten Sie auf scheuernde oder unverdünnte, alkoholische und lösungsmittelhaltige Substanzen. Sowie alkalische Laugen, wie zum Beispiel Ammoniak, Salmiak, säuren- und fluorhaltige Mittel oder Polituren. Reinigungsmittel vorher an einer unauffälligen Stelle testen.

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

Bei unsachgemäßer Behandlung der Möbel, Fronten, Arbeitsflächen, Rückwände und Geräte können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden. Um Ihre Möbel zu schützen, sollten Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Eierkocher etc. nicht direkt unter die Schränke platziert werden. Die entstehenden Dämpfe können zu anhaltenden Schäden an Fronten, Lichtblenden und Korpussen führen. Es ist zu empfehlen, beim Kochen immer den Dampfabzug einzuschalten, so reduzieren Sie Kondenswasser- und Fettablagerungen an den Schränken und Fronten.



KUNSTHARZ

Eine Kunstharzoberfläche ist weitgehend resistent gegenüber den üblichen Haushaltsreinigern und hat gute Eigenschaften in Bezug auf Kratz- und Stossfestigkeit. Sandkörner können Kratz- oder Schleifspuren auf der Oberfläche hinterlassen. Normale Verschmutzungen reinigen Sie am besten mit einem feuchten Tuch. Durch das anschliessende Trockenreiben vermeiden Sie Restfeuchte. Stärkere Verschmutzungen sind mit handelsüblichen Spülmitteln zu entfernen. Danach mit klarem Wasser abwaschen und trockenreiben. Keine ätzenden Mittel oder Säuren verwenden.

ACRYL

Unsere Acryloberfläche ist in der Reinigung vergleichbar mit einer Kunstharzoberfläche. Bei Verwendung von lösemittelhaltigen Reinigern kann die glänzende Oberfläche angegriffen werden.

COLOR/LACK/MINERAL- UND STAHLFFEKT

Bei der lackierten Oberfläche sollten Sie Verschmutzungen umgehend mit einem feuchten, weichen Tuch entfernen und immer nachtrocknen. Kleinste Staubkörner können Kratz- oder Schleifspuren auf der Oberfläche hinterlassen. Verzichten Sie bei einer lackierten Front grundsätzlich auf Lösungsmittel oder alkoholhaltige Reiniger, sie könnten die oberste Schicht angreifen. Verwenden Sie nur milde, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Es dürfen nur sanfte Microfasertücher verwendet werden.

GLAS

Eine Glasfront ist grundsätzlich wie eine lackierte Front zu behandeln. Bei hartnäckigen Flecken oder Kalk können auch Glasreiniger, Putzessig oder Zitronenstein verwendet werden. Zeitungspapier sowie salmiak- und ammoniakhaltige Putzmittel sind nicht empfehlenswert. Alkalische Laugen, Säuren und fluoridhaltige Mittel sollten Sie auf keinen Fall anwenden.

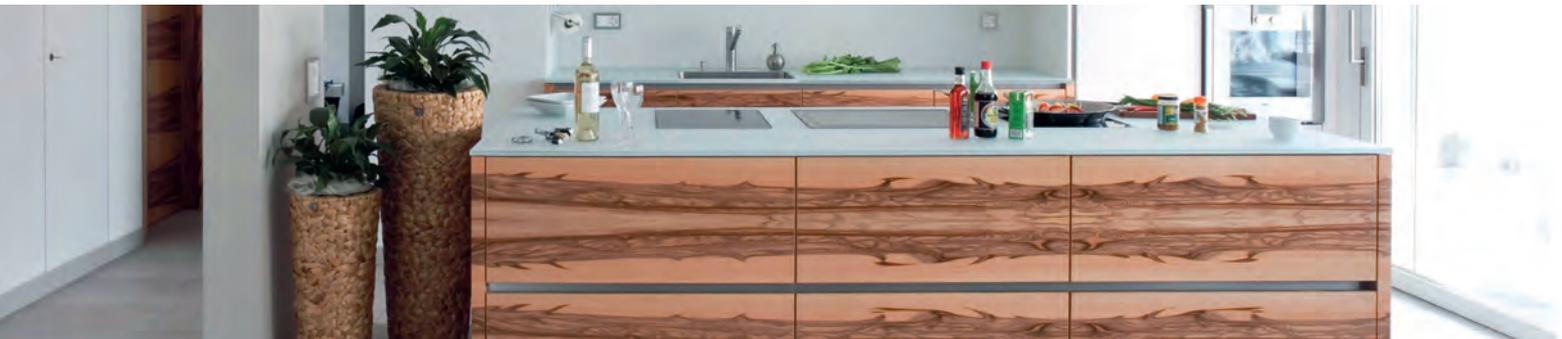
ALUMINIUM/EDELSTAHL

Diese Flächen zeichnen sich durch ihre kühle Ästhetik aus. Um eine langanhaltende gleichmässige Oberfläche zu erhalten, darf nur mit einem feuchten, weichen Tuch mit mildem Reinigungsmittel, ohne scheuernde Bestandteile, gereinigt werden. Dabei sollte die Reinigung in Strukturrichtung erfolgen.

ECHTHOLZ

Bei zu nassem Reinigen kann durch kleinste Beschädigungen in der lackierten Fläche Wasser ins Holz eindringen. Die Aufnahme von Wasser im Holz kann zum Aufquellen und zu Verfärbungen führen. Trotz Verwendung von modernen Lacken kann eine Farbveränderung durch die Lichteinwirkung nicht verhindert werden. Dies ist ein natürlicher Prozess und ist daher kein Grund für eine Beanstandung. Das Reinigen von lackierten Holzoberflächen wird am besten mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem sanften Microfasertuch erledigt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mildes Seifenwasser verwenden und mit klarem Wasser nachreinigen. Das abschliessende Trockenreiben verhindert Wasserrückstände.

Bitte beachten: Grobe, ungeeignete Microfasertücher tragen die schützende Lackschicht schneller ab, was zu einer aufwändigen Nachbehandlung führen kann.



PFLEGE ARBEITSFLÄCHEN

Grundsätzlich ist eine Arbeitsfläche nicht hitzebeständig. Daher sollte immer ein Untersetzer für heisse Pfannen oder Ofenformen verwendet werden. Zum Schneiden und Rüsten stets eine Unterlage benutzen.

Zum Reinigen empfehlen wir ein weiches Tuch und ein handelsübliches Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass kein stehendes Wasser oder nasse Wischlappen liegen bleiben. Die Reinigungsmittel sollten vorher an einer unauffälligen Stelle getestet werden.

Besonders Spülen müssen höchsten Ansprüchen auf Strapazierfähigkeit gerecht werden. Kratzspuren lassen sich nicht immer vermeiden. Chromstahlspülen mit speziellem Chromputzmittel oder Reinigungssessig pflegen. Achtung: Nie Säure, Stahlwolle oder Kalkentfernungsmittel wie Durgol verwenden.

Die Elastizität einer Arbeitsfläche ist begrenzt. Besonders im Bereich von Glaskeramik- und Beckenausschnitt ist die Bruchfestigkeit geringer. Die Arbeitsfläche sollte deshalb nicht als Standfläche oder als Werkbank missbraucht werden.



Auch bei den Arbeitsflächen gilt: Je glänzender eine Oberfläche ist, umso leichter lassen sich Flecken entfernen. Bei matten Oberflächen wie satiniert, geflammt, gebürstet oder geschliffen können sich Schmutz, Kalk oder Reinigungsmittel in den feinen Ritzen ablagern. Reinigen Sie matte Flächen deshalb grossflächig und mit ausreichend Wasser. Damit schwemmen Sie die Partikel aus den Ritzen und verhindern, dass sich Kalk absetzt. Anschliessend reiben Sie die Fläche trocken.

Schäden, die infolge unsachgemässer Behandlung oder natürlicher Abnutzung entstehen, sind von einem Garantieanspruch ausgeschlossen.



NATURSTEIN

Arbeitsflächen aus Naturstein sind einmalig. Jeder Stein ist individuell. Üblicherweise werden die Arbeitsflächen feucht abgewischt. Mit einem milden Reinigungsmittel und einem Microfasertuch erzielen Sie das beste Resultat. Intensive Verschmutzungen durch Öl oder Fett sollten möglichst schnell entfernt werden. Beim Einsatz von Schwämmen bitte ausschliesslich solche verwenden mit der Aufschrift „kratzt nicht“ (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies verwenden!). Ansonsten besteht die Gefahr, dass diese den Stein zerkratzen und die Imprägnierung angreifen.

Vermeiden Sie aggressive oder kalklösende Reinigungsmittel, da diese den Stein auslaugen können. Steinabdeckungen sollten spätestens dann, wenn das Wasser nicht mehr abperlt, imprägniert werden. Bitte beachten Sie die spezifischen Pflegeanleitungen des Steinverarbeiters.

QUARZKUNSTSTEIN

Quarkunststein-Arbeitsflächen sind edel und schön. Die Farbpigmente des Quarkunststeins können mit der Zeit leicht ausbleichen und zu farblichen Veränderungen führen. Dies ist ein natürlicher Prozess und ist daher kein Grund für eine Beanstandung.

Vermeiden Sie aggressive oder kalklösende Reinigungsmittel. Die besten Ergebnisse erzielt man mit einem milden Reinigungsmittel und einem Microfasertuch. Beim Einsatz von Schwämmen bitte ausschliesslich solche verwenden mit der Aufschrift „kratzt nicht“ (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies verwenden!). Ansonsten könnte die Oberfläche verkratzen. Bitte beachten Sie die spezifischen Pflegeanleitungen des Steinverarbeiters.

GLAS

Bei der Glasreinigung ist mit sauberem Wasser zu arbeiten, um einen Scheuereffekt durch Schmutzpartikel zu vermeiden. Als Reinigungsmittel eignet sich lauwarmes Wasser, eventuell mit Spiritus versetzt. Für hartnäckige, fettige Flecken empfehlen wir flüssige Gallseife oder Zitronensteinreiniger. Als Reinigungswerkzeuge sind Microfasertücher und Leder geeignet. Beim Einsatz von Schwämmen bitte ausschliesslich solche verwenden mit der Aufschrift „kratzt nicht“ (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies verwenden!).

Zeitungspapier sowie salmiak- und ammoniakhaltige Putzmittel sind nicht empfehlenswert. Alkalische Laugen, Säuren und fluoridhaltige Mittel dürfen auf keinen Fall angewendet werden. Nach dem Lösen der Verschmutzungen mit viel Wasser spülen, damit die Reinigungsmittel ausgewaschen werden. Die gesamte Glasfläche reinigen, damit sich keine Wolken bilden. Um Kalkrückstände zu vermeiden, trocknen Sie die gereinigte Oberfläche. Glas ist nicht unzerbrechlich, vermeiden Sie daher harte Schläge auf die Oberfläche und Kanten.

MINERALWERKSTOFFE/ACRYLSTEIN

Mineralwerkstoffe wie Corian/Hi-Macs usw. zeichnen sich durch eine angenehme und warme Haptik aus. Die Oberfläche ist glatt, porenlos, schmutzabweisend und hygienisch.

Für die tägliche Pflege genügt ein feuchtes Tuch (Microfaser). Bei hartnäckiger Verschmutzung geben Sie ein paar Spritzer eines sanften Scheuerpulvers (z.B. Potz oder Vif) auf die feuchte Fläche. Dann reiben Sie die Fläche in kreisenden Bewegungen mit einem Reinigungsschwamm (bitte ausschliesslich solche mit der Aufschrift „kratzt nicht“; blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies verwenden!) oder einem weichen Lappen ab und spülen bzw. entfernen das Scheuerpulver. Anschliessend trocknen Sie die Fläche.



CHROMSTAHL MIT GESCHLIFFENER OBERFLÄCHE

Die Materialeigenschaften von Edelstahl 18/10 schliesst eine Kratzfestigkeit aus. Jede Edelstahlfläche bekommt in kürzester Zeit Gebrauchsspuren. Kratzer gehören zum Chromstahl und machen Ihre Arbeitsfläche zu einem lebendigen Unikat. Man spricht von einer sogenannten „Patina“. Diese macht die Einzigartigkeit Ihrer Arbeitsfläche aus und ist daher kein Grund für eine Beanstandung.

Reinigen Sie stets in Richtung der Oberflächenstruktur. Mit handelsüblichen Reinigungsmitteln lässt sich Chromstahl einfach pflegen und reinigen. Wichtig ist, dass Sie nach jeder Reinigung mit Wasser nachspülen, denn Spülmittelrückstände lassen sich später nur mühsam entfernen. Es kann durchaus sein, dass sich anfangs das Reinigungstuch dunkel verfärbt. Diese Verfärbung entsteht durch kleinste Metallabriebpartikel, die sich in der matten Oberflächenstruktur abgelagert haben. Durch den täglichen Gebrauch und die Reinigung wird die Oberfläche feiner und somit leichter zu reinigen.

Kalkränder können mittels Essigwasser (Wasser mit 20% Essig) entfernt werden. Starke Verschmutzungen nicht wegkratzen, sondern einweichen. Zum Entfernen von hartnäckig eingetrockneten Schmutzresten können ausnahmsweise Pflegeprodukte mit Scheuerwirkung verwendet werden. Reinigen Sie mit diesen Mitteln immer in Strukturrichtung.

Verzichten Sie beim Reinigen auf Chlorlösungen wie Javel-Wasser, Säuren, Stahlwolle oder chemische Kalkentferner wie Durgol. Diese können die Korrosionsbeständigkeit von Chromnickelstahl verringern.

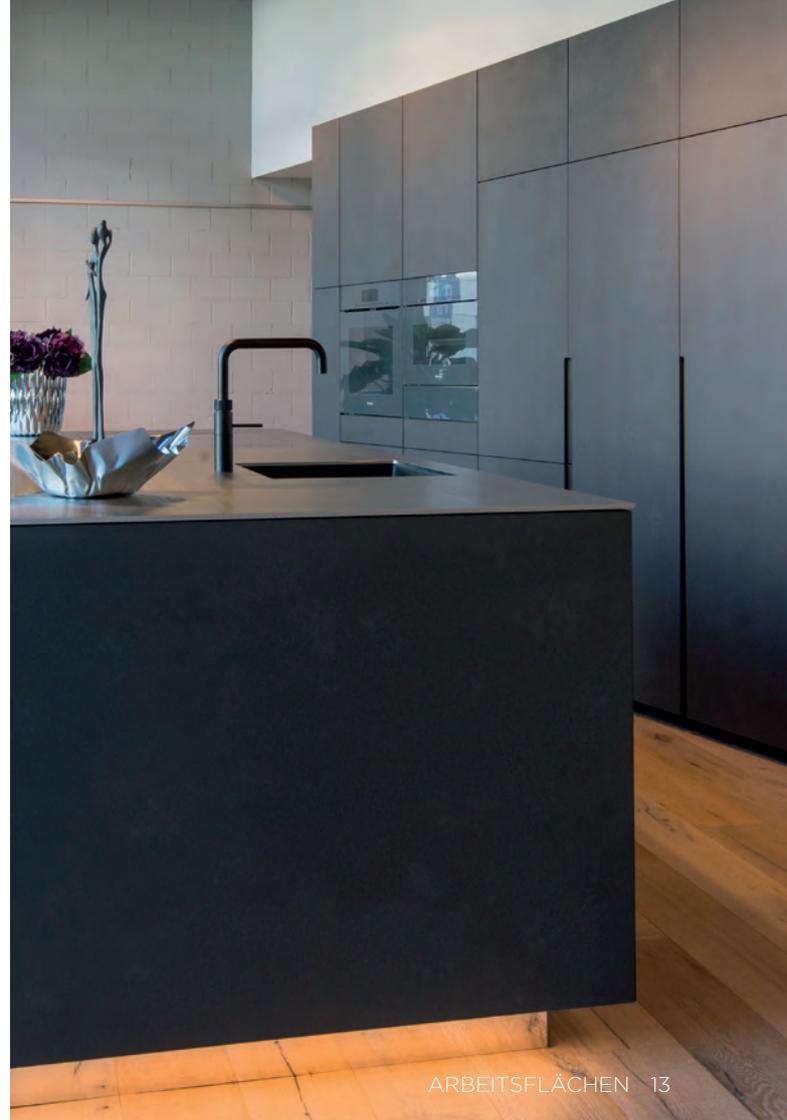


CHROMSTAHL MIT VEREDELTER OBERFLÄCHE

Jede warmgewalzte Oberfläche ist ein Unikat. Die Oberfläche wird so vom Stahlwerk geliefert und kann nicht nachbearbeitet oder verändert werden. Materialbedingte Unregelmässigkeiten sowie Farbunterschiede können nicht beeinflusst werden und sind daher kein Grund für eine Beanstandung. Kratzer, die durch den normalen Gebrauch entstehen, können nicht ausgeschliffen werden. Auch die warmgewalzte Oberfläche verändert sich durch den täglichen Gebrauch, ähnlich dem geschliffenen Edelstahl. Spülbecken sowie Ausfräsungen können nicht mit einer warmgewalzten Oberfläche hergestellt werden.

Durch eine Hartverchromung wird die Arbeitsfläche besonders robust und nahezu kratzunempfindlich. Die verchromte Oberfläche lässt sich mit normalem Spülmittel reinigen. Verzichten Sie auf Schwämme mit kratzendem, grünem Vlies. Keinesfalls dürfen chemische Kalkreiniger wie Durgol verwendet werden. Diese können Verfärbungen verursachen, die nicht mehr entfernt werden können.

Die Oberflächenveredelung mittels Elektropolitur (metallurgisches Materialabtragsverfahren) ist im Vergleich zur hartverchromten Fläche weniger robust und empfindlicher gegen Kratzer. Dank des Polierverfahrens verringert sich der Reinigungsaufwand gegenüber der etwas raueren warmgewalzten Oberfläche. Zum Reinigen verwenden Sie auch hier am besten normales Spülmittel.



KERAMIK

Keramik ist grösstenteils resistent gegen Chemikalien und ist eine ausgezeichnete Arbeitsfläche für intensive Nutzung. Die porenlose Oberfläche verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten. Verwenden Sie ein feuchtes Microfasertuch evtl. unter Beihilfe von etwas Spülmittel.

Zur Entfernung von Kalkrückständen und fetthaltigen Verunreinigungen sollten keine Schnellentkalker wie z.B. Durgol oder Scheuer-/Bleichmittel und Säuren verwendet werden. Wir empfehlen Ihnen solche Verschmutzungen mit einem Zitronensteinreiniger, Essigreiniger, Spiritus oder in Ausnahmefällen Aceton zu entfernen. Beachten Sie dabei, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig mit kreisenden Bewegungen durchgeführt wird.

Keramik ist nicht unzerbrechlich, vermeiden Sie daher harte Schläge auf die Oberfläche und Kanten.

KUNSTHARZ

Am besten eignet sich ein feuchtes Tuch zum Reinigen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein wenig Spülmittel, anschliessend gut mit Wasser nachreinigen und trockenreiben. Achten Sie darauf, dass kein stehendes Wasser oder nasse Wischlappen liegen bleiben. Das könnte zum Aufquellen der Trägerplatte im Fugenbereich führen.

Bitte beachten: Die Kunstharzoberfläche hat eine geringe Wärmeresistenz. Es kann bei Überhitzung zu Flächenblasen und zur Beschädigung der Oberflächenstruktur kommen.

Damit beim Einsatz von Geschirrspülern kein Wasserdampf unter die Arbeitsplatte gelangt und Quellschäden verursacht, empfehlen wir nach Beendigung des Spülprogramms das Gerät ca. 30 Minuten geschlossen zu halten.



HOLZ LACKIERT

Bei lackiertem Holz ist auf eine sanfte Reinigung, in Holzrichtung, zu achten. Bei zu nassem Reinigen kann durch kleinste Beschädigungen in der lackierten Fläche Wasser ins Holz eindringen. Die Aufnahme von Wasser im Holz kann zum Quellen und zu Verfärbungen führen. Trotz Verwendung von modernen Lacken kann eine Farbveränderung durch die Lichteinwirkung nicht verhindert werden. Dies ist ein natürlicher Prozess und ist daher kein Grund für eine Beanstandung.

Das Reinigen von lackierten Holzoberflächen wird am besten mit einem weichen, feuchten Tuch oder sanften Microfasertuch erledigt. Dieses darf nur mit sanftem Druck angewendet werden. Anschliessend mit einem separaten, weichen Tuch trocknen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mildes Seifenwasser verwenden und mit klarem Wasser nachreinigen.

Bitte beachten: Grobe, ungeeignete Microfasertücher tragen die schützende Lackschicht schneller ab, was zu einer aufwändigen Nachbehandlung führen kann.

HOLZ GEÖLT

Die Reinigung ist vergleichbar mit einer lackierten Holzoberfläche.

Das Holz ist mit einer Ölprägnierung behandelt, welche durch die Nutzung und Pflege etwas abgetragen werden kann. Deshalb ist es empfehlenswert, den Schutz durch eine wiederholende Pflege zu erneuern.

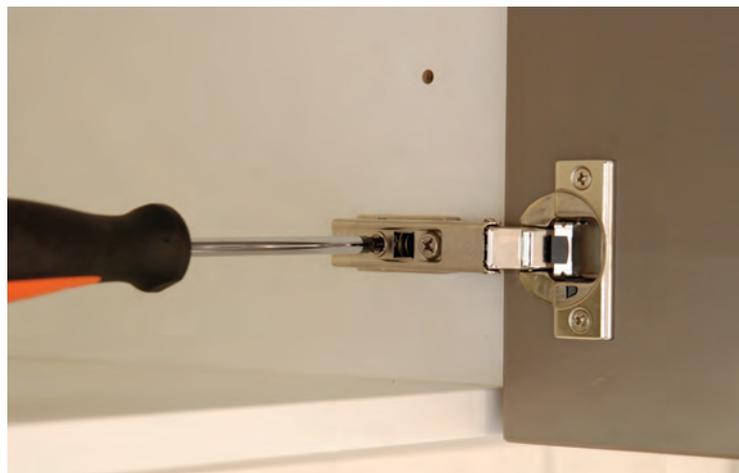


PFLEGE BESCHLÄGE

Zum Reinigen eignet sich am besten ein feuchtes Tuch und flüssiger Haushaltsreiniger. Danach immer mit einem weichen, trockenen Tuch nachwischen.

Vermeiden Sie aggressive, scheuernde und lösungsmittelhaltige Substanzen, Polituren, Säuren und Laugen, scheuernde Schwämme oder Dampfreiniger. Diese können zu dauerhaften Schäden führen.

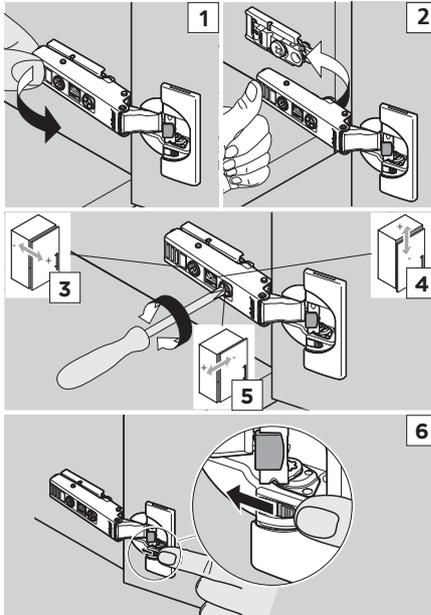
Bewegliche Teile wie Auszugsschienen und Türscharniere sind wartungsfrei und müssen nicht geölt werden. Um Fremdkörper in Laufschienen zu entfernen, nehmen Sie am besten den Staubsauger.



AUS- UND EINHÄNGEN DER MÖBELTÜREN

Falls zur optimalen Reinigung der Möbel ein Aushängen der Türen nötig ist, gehen Sie wie folgt vor und beachten Sie die dazugehörige Skizze. Sie können die Scharniere ganz einfach selber aus- und einhängen.

- 1 Mit leichtem Fingerdruck wird die Klip-Befestigung am Scharnierarm gelöst.
- 2 Zum Einhängen wird das Scharnier vorne angesetzt und hinten eingerastet.



AUSRICHTEN VON MÖBELTÜREN

Wenn das Spaltmass nach einer gewissen Zeit nicht mehr parallel ist, kann durch Drehen der verschiedenen Schrauben am Scharnier die Türe nachjustiert werden, dazu müssen Sie die „HERZOG“-Abdeckkappe entfernen.

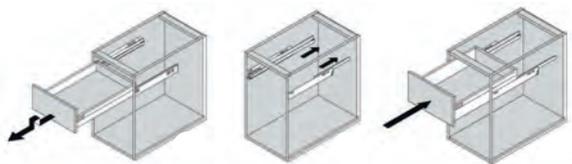
- 3 Tiefenverstellung / 4 Höhenverstellung / 5 Seitenverstellung

DEAKTIVIERUNG UND AKTIVIERUNG DER BLUMOTION/EINZUGSDÄMPFUNG

Bei Bedarf kann das integrierte Blumotion bei jedem Scharnier einzeln aktiviert oder deaktiviert werden. Beim Deaktivieren muss nach Umlegen des Schalters die Türe einmal geschlossen werden.

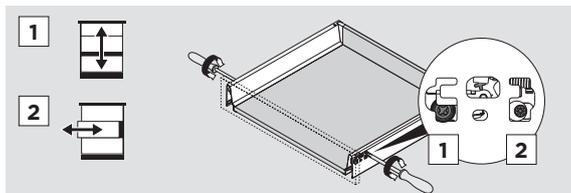
- 6 Schieben Richtung Möbel - Deaktivierung / Schieben Richtung Türe - Aktivierung





AUSHÄNGEN VON AUSZUGSSCHUBLADEN

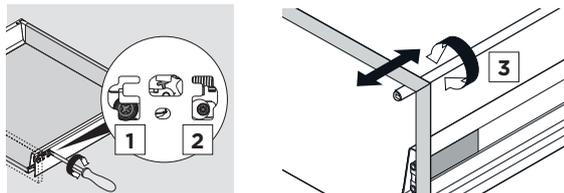
Alle Standardauszüge lassen sich zur Reinigung leicht aushängen: Ziehen Sie den Auszug gerade hinaus und heben Sie ihn mit einem leichten Ruck vorne an. Nach dem Ausrasten können Sie die Schublade ganz herausziehen. Zum Einhängen legen Sie die Schublade auf die Korpuschiene und schieben diese bis zum Anschlag hinein.



AUSRICHTEN VON AUSZUGSSCHUBLADEN, SCHUBLADENINNENHÖHE 40-70 MM

Wenn das Spaltmass nach einer gewissen Zeit nicht mehr parallel ist, kann durch Drehen der verschiedenen Schrauben seitlich die Front nachjustiert werden. Um an die Schrauben zu gelangen, müssen Sie die „HERZOG“-Abdeckkappe entfernen. Die Seitenverstellung muss immer an der linken und rechten Schubladenseite erfolgen.

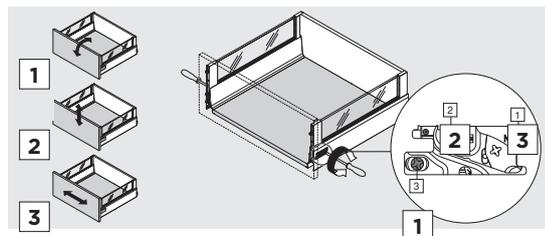
1 Seitenverstellung / 2 Höhenverstellung



AUSRICHTEN VON HOHEN AUSZUGSSCHUBLADEN TANDEMBOX, SCHUBLADENINNENHÖHE 150 MM

Zusätzlich kann bei der hohen Auszugsschublade durch Drehen der Relingstange die Neigung verstellt werden. Seiten- und Höhenverstellung ist gleich wie bei der Schublade.

1 Seitenverstellung / 2 Höhenverstellung / 3 Neigungsverstellung



AUSRICHTEN VON HOHEN AUSZUGSSCHUBLADEN INTIVO, SCHUBLADENINNENHÖHE 150 MM

Wenn das Spaltmass nach einer gewissen Zeit nicht mehr parallel ist, kann durch Drehen der verschiedenen Schrauben seitlich die Front nachjustiert werden. Um an die Schrauben zu gelangen, müssen Sie die „HERZOG“-Abdeckkappe entfernen. Die Seitenverstellung muss immer an der linken und rechten Schubladenseite erfolgen.

1 Seitenverstellung / 2 Höhenverstellung / 3 Neigungsverstellung

PFLEGE GERÄTE

Die Produktvielfalt der Geräte benötigt eine individuelle und produktespezifische Pflege und Wartung. Vor der ersten Inbetriebnahme der Apparate lesen Sie deshalb bitte die Bedienungs- und Pflegehinweise des Herstellers.

Chromstahlflächen mit Anti-Fingerpint dürfen nicht mit Chromstahlpflegemittel gereinigt werden, da diese zu einer Beschädigung der Beschichtung führen können.

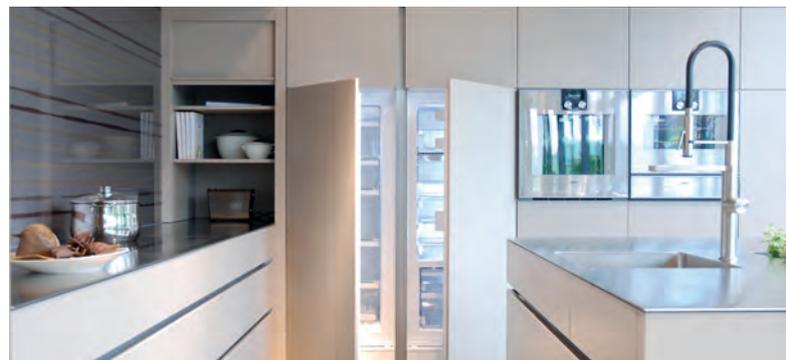
KÜHLSCHRANK

Öffnen Sie den Kühlschrank nur solange wie nötig. Um Geräusche zu reduzieren und die Haltbarkeit zu erhöhen, lagern Sie Kühlgut in geschlossenen, luftdichten Gefäßen. Für die Reinigung des Kühlschranks beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung.

GLASKERAMIK

Normale Verunreinigungen wie Fettspritzer entfernen Sie erst nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Meist reicht hierfür ein handelsübliches Spülmittel. Verschmutzungen von

geschmolzenem Kunststoff, Plastikfolien und zuckerhaltigen Lebensmitteln sollten möglichst umgehend entfernt werden. Es besteht die Gefahr von Einbrennungen, welche die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Zum Entfernen von Eingebranntem verwenden Sie einen Glaskeramikschaaber. Den Reinigungsschaaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen. Für Kalk- und Wasserränder sowie für metallisch-schimmernde Verfärbungen verwenden Sie einen handelsüblichen Glaskeramikreiniger.



BACKOFEN

Es gibt verschiedene Innenraumbeschichtungen, die eine spezifische Reinigung benötigen. Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens lesen Sie deshalb bitte die Bedienungs- und Pflegehinweise des Herstellers.

// PYROLYSE

Reinigung bei sehr hoher Temperatur. Hier werden Rückstände zu Asche verbrannt und können anschliessend leicht aufgewischt werden.

// KATALYTISCHE BESCHICHTUNG

Eine spezielle poröse Beschichtung bewirkt, dass Schmutz- und Fettpartikel an der Oberfläche oxidieren. Es dürfen keine speziellen Backofenreiniger verwendet werden, da diese zu einer Beschädigung der Oberfläche führen.

// EMAILLIERT

Die emaillierte Oberfläche kann einfach gereinigt werden. Hier dürfen falls nötig auch Spezial-Backofenreiniger verwendet werden.



DUNSTABZUG

Beim Kochen entstehen Wasserdampf und Fettfrasen. Damit diese möglichst eingefangen werden, sollte der Dunstabzug zeitgleich mit dem Kochfeld eingeschaltet werden. Nach dem Kochen ist es besser den Abzug einige Minuten nachlaufen zu lassen, um mögliche Restbestandteile in der Luft zu erfassen. Falls vorhanden, benutzen Sie die Nachlauffunktion Ihres Dunstabzugs. Um ein möglichst gutes Abscheiden des Fettes zu erreichen, sollten die Fettfilter regelmässig gereinigt werden. Die meisten Filter können im Geschirrspüler oder mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.



// ABLUFTBETRIEB

Bei Abluftbetrieb (Luft geführt ins Freie) ist auf das Nachströmen von Frischluft zu achten, z.B. Fenster kippen. Bei Häusern mit Cheminée beachten Sie, dass bei Unterdruck (ungenügende Frischluft) verrusste Luft in den Wohnraum gelangen kann.

// UMLUFTBETRIEB

Bei Umluft wird die Luft durch einen Kohlenfilter oder Vergleichbares gereinigt zurück in den Raum geführt. Je nach Herstellung muss der Filter nach einiger Zeit regeneriert oder ersetzt werden. Angaben entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.

Standard Aktivkohlefilter können nicht gewaschen oder regeneriert werden. Neue Filter können direkt beim Hersteller durch Sie bestellt werden. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.

Longlife Kohlefilter können je nach Hersteller gewaschen und/oder müssen im Backofen regeneriert oder getrocknet werden. Details entnehmen Sie auch hier der Bedienungsanleitung. Leider verlieren auch Longlife Filter nach einiger Zeit ihre Wirkung und müssen ersetzt werden. Neue Filter können direkt beim Hersteller durch Sie bestellt werden.



HERZOG Küchen AG
Müllheimerstrasse 34
8508 Unterhörstetten TG
Telefon 058 211 63 00

herzog@herzog-kuechen.ch
herzog-kuechen.ch

Herzog
Küchen mit Herz seit 1912