

veriset

PFLEGEHINWEISE

Reinigung leicht gemacht



die küche. made in luzern.

“ 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 be-

reichern. 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

Diverse Hinweise

Allgemeine Hinweise	04
Reinigung der Schränke	05
Reinigung der Griffe und Griffprofile	05
Aushängen der Fronten	06
Aushängen der Auszüge	07

Reinigung der Fronten

Allgemeine Hinweise	08
Kunstharz	09
Lack	10
Echtholz	11
Vitrinen	12

Reinigung der Arbeitsplatten

Allgemeine Hinweise	13
Kunstharz	14
Massivholz	14
Granit	14
Edelstahl	14
Glas	14
Quarzkomposit	14
Keramik	14

Reinigung der Geräte und Zubehör

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



DIVERSE HINWEISE

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. Zudem kann die Oberflächenstruktur von Mikrofaser-tüchern zu Schäden an den Fronten führen. Bitte beachten Sie auch die separaten Hinweise der Hersteller von Geräten, Arbeitsplatten etc. Küchenfronten von gewissen Küchenmodellen sind mit einer Schutzfolie überzogen. Diese erhöhen die Transportsicherheit und bieten einen optimalen Schutz vor Transportschäden. Bei der Montage bzw. vor der Erstreinigung werden diese Folien entfernt.



Reinigung der Schränke

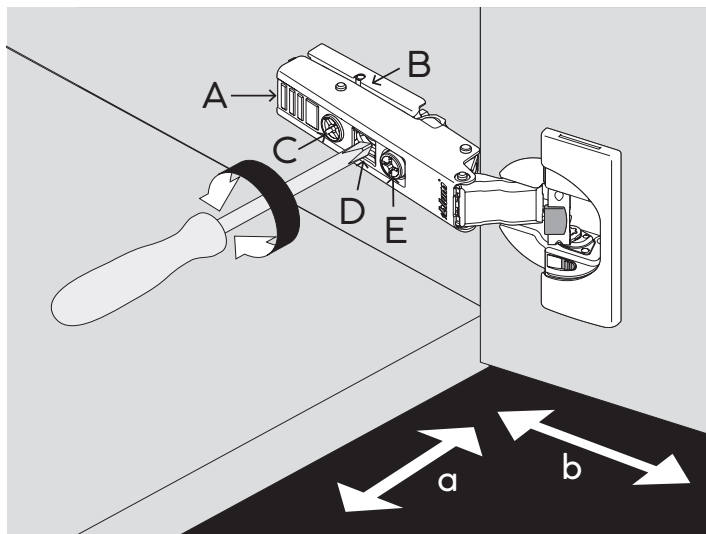
Für die Reinigung von Schränken und Tablarren, Schubkästen und Auszügen eignet sich ein leicht feuchtes Tuch mit etwas Glasreiniger. Ein zu nasser Lappen kann zu Restfeuchtigkeit in den Fugen und Ritzen und somit zum Aufquellen der Möbel führen. Wischen Sie daher mit einem weichen trockenen Tuch nach. 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 am besten mit einem Glasreiniger entfernt werden.

Reinigung der Griffe und Griffprofile

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

**Ein feuchtes Tuch mit
Glasreiniger eignet sich
meist am besten.**





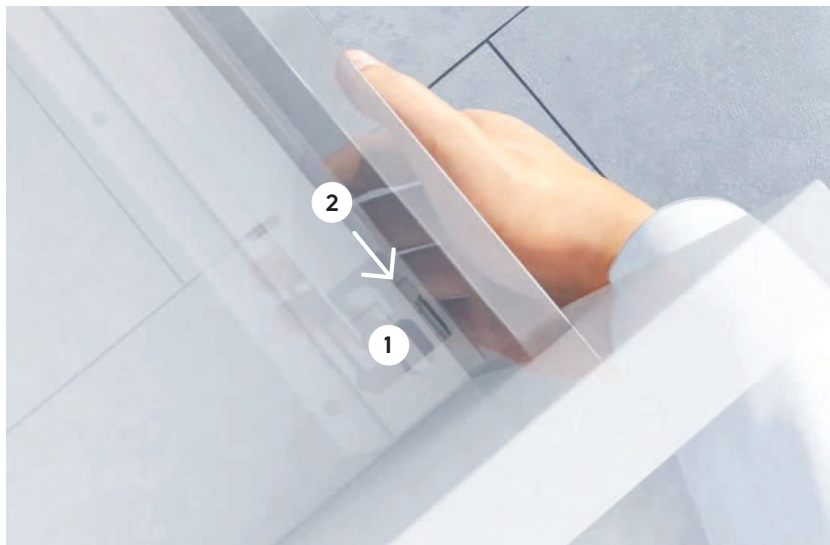
Aushängen der Fronten (Türscharnier Öffnungs- winkel 110°)

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 Türe verändern.



Aushängen der 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 schwinden). 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.

**Bitte spezielle Hinweise
beachten!**



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
- Abwischen und trocknen



- Seife ohne scheuernde Bestandteile
- 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

Entfernen Sie die Schutzfolien erst nach Abschluss der Montage und abgeschlossener Erstreinigung! Wie bei Kunstharz-Hochglanz-Fronten können

ten 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 eineleichte Seifenlösung zur Reinigung



- Scharfe, säurehaltige Reinigungsmittel
- Scheuernde Mittel
- Scheuerschwämme
- Mikrofasertücher
- Ammoniak- und alkoholhaltige Reiniger (ACHTUNG bei Glasreinigern!)
- Lösungsmittelhaltige Reiniger
- Dampfreiniger
- Poliermittel



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 Fensterleder
- 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 in neuem Glanz.



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



- Silikon- oder säurehaltige Reinigungsmittel
- Chemikalien
- Stark ätzende Mittel
- Kratzen oder scheuern
- Feuchtigkeit in den Profilen und Türrahmen
- 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 keine aggressiven oder scheu-

ernden Mittel. Entfernen Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Arbeitsplatte trocken. Achtung, eingetrocknetes Wasser kann Spuren (Kalkflecken) hinterlassen, welche nur schwer zu entfernen sind.

Verwenden Sie generell zur Reinigung haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.



Kunstharz



- Wasser und Wasserrückstände rasch entfernen
- Geschirrspüler nach Programmende ca. 30 Minuten 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 / Keramik

Für Granit-, Edelstahl- und Glasarbeitsplatten, sowie für Quarzkomposit und Keramik 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 Türen der Einbaugeräte nach dem Gebrauch nicht schräg zu stellen.

