

veriset

# PFLEGEHINWEISE

Reinigung leicht gemacht



die küche. made in luzern.

# “ Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Küche! ”


**W**ir 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

<b>Diverse Hinweise</b>		<b>Reinigung der Fronten</b>		<b>Reinigung der Arbeitsplatten</b>		<b>Reinigung der Geräte und Zubehör</b>	
Allgemeine Hinweise	04	Allgemeine Hinweise	08	Allgemeine Hinweise	13	Einbaugeräte	15
Reinigung der Schränke	05	Kunstharz	09	Kunstharz	14	Glaskeramikkochfelder	15
Reinigung der Griffe und Griffprofile	05	Lack	10	Massivholz	14	Spülbecken	15
Aushängen der Fronten	06	Echtholz	11	Granit	14	Innenausstattung	15
Aushängen der Auszüge	07	Vitrinen	12	Edelstahl	14	Dampf und Hitze	15
				Glas	14	Gutschein	
				Quarzkomposit	14	Jemako-Beratung	16
				Keramik	14		



# 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

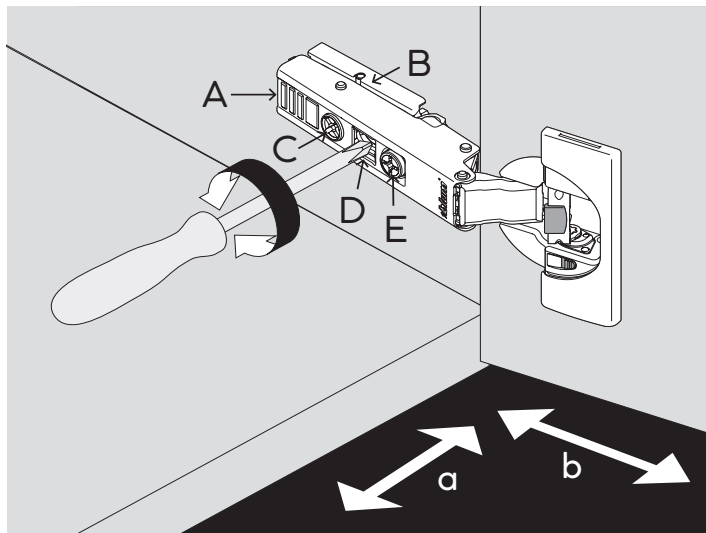
Für die Reinigung von Schränken und Tablaren, Schubkästen und Auszügen eignet sich ein leicht feuchtes Tuch mit etwas Glasreiniger. Ein zu nasser Lappen kann zu Restfeuchtigkeit in den Fugen und Ritzen und somit zum Aufquellen der Möbel führen. Wischen Sie daher mit einem weichen trockenen Tuch nach.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

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 Quarkomposit / Keramik

Für Granit-, Edelstahl- und Glasarbeitsplatten, sowie für Quarkomposit 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.



# GUTSCHEIN

für eine professionelle und unverbindliche Beratung der Jemako-Reinigungsprodukte. Damit Sie in Zukunft noch effizienter reinigen und noch lange Freu-

de an Ihren Einrichtungen haben! Um einen Termin zu vereinbaren, kontaktieren Sie Herrn Eisenring, er wird Ihnen gerne behilflich sein.

**Jemako-Vertriebspartner**  
Wiedmattenstrasse 5  
5525 Fischbach-Göslikon  
[jemako-shop.com/eisenring](http://jemako-shop.com/eisenring)

**Hubert Eisenring**  
Telefon 056 622 98 57  
Mobile 079 822 98 57  
[eisenring@jemako-mail.com](mailto:eisenring@jemako-mail.com)



veriset

# NOTICE D'ENTRETIEN

Nettoyage en toute facilité



la cuisine. made in lucerne.

“ Nous vous félicitons pour  
votre nouvelle cuisine! ”

Vous avez fait un bon choix! Cette cuisine s'intègre dans votre habitat, l'enrichit et lui confère un cachet unique. Elle est le lieu où se joue la vie, où se rencontrent de multiples histoires qui améliorent la communication entre la cuisine et l'habitat. Pour que cet aménagement soigneuse-

ment choisi reste durablement beau et vous inspire durant de longues années, veuillez respecter, outre les instructions spécifiques des fabricants, les conseils d'entretien suivants disponibles en quatre langues et classés clairement par thèmes.



# TABLE DES MATIÈRES

<b>Instructions diverses</b>		<b>Nettoyage des faces</b>		<b>Nettoyage des plans de travail</b>		<b>Nettoyage des appareils et accessoires</b>	
Instructions générales	20	Instructions générales	24	Instructions générales	29	Appareils encastrés	31
Nettoyage des armoires	21	Stratifié	25	Stratifié	30	Tables vitrocéramiques	31
Nettoyage des poignées et profils	21	Laque	26	Bois massif	30	Eviers	31
Décrochage des faces	22	Bois véritable	27	Granit	30	Aménagement intérieur	31
Décrochage des coulissants	23	Vitrines	28	Inox	30	Vapeur et chaleur	31
				Verre	30	Bon pour un conseil Jemako	32
				Composite de quartz	30		
				Céramique	30		



# INSTRUCTIONS DIVERSES

## **Instructions générales**

Les surfaces d'une cuisine sont faciles d'entretien. Un entretien régulier et surtout correct est néanmoins extrêmement important et bénéfique. De manière générale, il ne faut pas attendre pour nettoyer les surfaces salies et pour essuyer ce qui a pu être renversé comme le thé, le café, le vin, etc., car plus on attend et plus le nettoyage sera difficile. En cas de nettoyage immédiat, il est souvent superflu de recourir à un produit d'entretien spécifique, un chiffon humide est généralement suffisant. N'utilisez ni nettoyeurs liquides agressifs ni produits abrasifs. Les produits

de polissage, les solvants et les cires sont également à proscrire. En outre, la structure des chiffons en microfibre peut endommager les faces des meubles. Veuillez également respecter les instructions des fabricants des appareils, plans de travail, etc. Les faces de certains modèles de cuisines sont revêtues d'un film protecteur qui sécurise le transport et évite que les surfaces ne soient endommagées durant le transport. Ces films doivent être enlevés lors du montage ou avant le premier nettoyage.



## Nettoyage des armoires

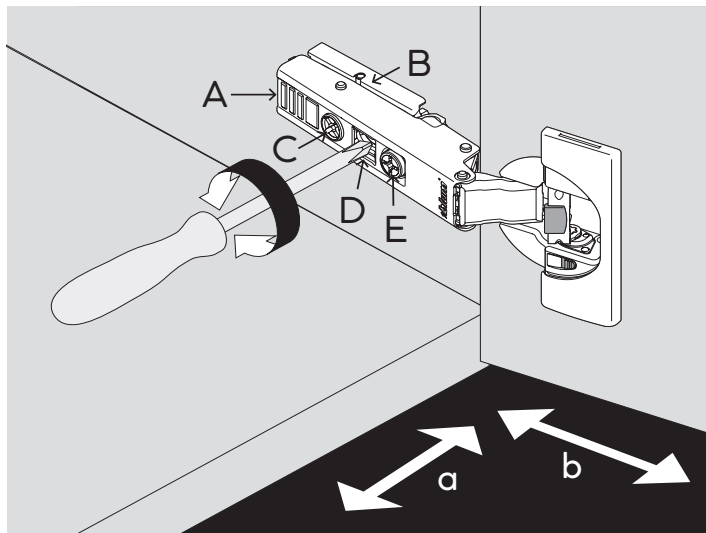
Le nettoyage des armoires, des rayonnages, des tiroirs et des coulissants se fera avec un chiffon légèrement humide et un peu de produit à vitres. Ensuite, essuyer avec un chiffon doux et sec, car une lavette trop humide peut laisser de l'humidité dans les joints et les interstices et faire gonfler les meubles. N'employer ni produits agressifs ou abrasifs, ni produits de polissage, ni cire, ni éponges dures, ni nettoyeur vapeur, car ils peuvent endommager les meubles. Les salissures tenaces peuvent être enlevées avec un nettoyant pour vitres.

## Nettoyage des poignées et profils

Pour nettoyer les poignées, ne pas employer de substances qui contiennent des solvants ou qui attaquent l'aluminium, ni de produits d'entretien au vinaigre. Les nettoyants à base d'acier et les gouttes d'eau non essuyées peuvent laisser des traces indélébiles. Le mieux, ici aussi, est un chiffon humide avec un peu de produit à vitres.

**Le meilleur nettoyant est généralement un chiffon humide et un peu de produit à vitres.**





### **Décrochage des faces (angle d'ouverture des charnières 110°)**

Si le nettoyage optimal des meubles exige de décrocher les portes, veuillez procéder comme suit et vous reporter au schéma:

Décrochez la charnière en soulevant le loquet A.

Pour raccrocher la porte, placez la charnière contre la plaque B et appuyez fortement.

La vis C sert au réglage en profondeur (b) et la vis E à l'ajustement latéral (a).

La vis D permet de positionner la porte en hauteur.



### **Décrochage des coulissants**

Ouvrez le coulissant jusqu'à la butée en tirant tout droit. Décrochez-le en appuyant légèrement sur le dispositif de blocage (1) situé au-dessous du tiroir tout en tirant celui-ci vers l'avant (2).



# NETTOYAGE DES FACES

## Instructions générales

Le bois gonfle ou se rétracte selon que l'air est humide ou sec. Pour éviter de nuire aux matériaux des faces, il est donc très important de faire marcher la hotte aspirante et/ou d'assurer une aération suffisante pendant que des plats cuisent. Après la cuisson, essuyer les surfaces humides des meubles, car

les chants collés supportent certes l'humidité, mais ils ne sont pas totalement résistants à l'eau. Les conseils d'entretien varient selon les matériaux.

**Prière de respecter les  
instructions spécifiques!**





## Stratifié

Les faces en stratifié sont faciles à nettoyer, mais les particules minérales – comme les grains de sable ou de poussière – peuvent en rayer la surface, notamment dans le cas des faces brillantes. La chaleur, due par exemple

à la porte entrouverte du four, peut également entraîner des changements de couleur. Le fabricant décline toute responsabilité pour de tels effets dus à l'usage.



- Allumer la hotte aspirante
- Assurer une bonne aération
- Essuyer les surfaces humides des meubles
- Lavette humide et eau chaude
- Produit vaisselle
- Essuyer et sécher



- Savon sans substances abrasives
- Produit à vitres pour éviter les traînées
- Chiffon doux, propre et absorbant
- Laisser la porte du four grande ouverte après usage



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

## Laque

Ne pas enlever les films protecteurs avant la fin du montage et du premier nettoyage! Comme dans le cas des faces brillantes en stratifié, les par-

ticules minérales peuvent provoquer des rayures. Le fabricant décline toute responsabilité pour de tels effets dus à l'usage.



- Nettoyer immédiatement les surfaces salies
- Ne pas laisser sécher les surfaces salies
- N'utiliser que des lavettes propres
- En cas de surfaces très sales, rincer souvent la lavette à grande eau
- Peau de chamois humide, sans poussière



- Avant le premier emploi d'un nettoyeur, faire un test à un endroit invisible (par exemple à l'intérieur du meuble)
- Le meilleur nettoyeur est de l'eau légèrement savonneuse



- Nettoyants puissants, contenant de l'acide
- Produits abrasifs
- Eponges à récurer
- Chiffons en microfibre
- Nettoyants à l'ammoniac et à l'alcool (ATTENTION aux produits à vitres!)
- Nettoyants à base de solvant
- Nettoyeur à vapeur
- Produits de polissage





## Bois véritable

Le bois est un matériau naturel et vivant. Les divergences de couleur et de structure reflètent ce caractère naturel. L'exposition au soleil et à la lumière peut entraîner des variations de couleur de ce matériau. Celles-ci sont absolument normales.



- Nettoyer les surfaces salies avant qu'elles ne sèchent
- Peau de chamois humide et eau tiède
- Achever le nettoyage par un essuyage
- Produit pour meubles approprié (une ou deux fois par an)



- Entretien trop intensif (qui enlèverait le vernis protecteur)
- Produits abrasifs
- Nettoyants au sel ammoniac
- Diluants nitro ou résine
- Lavettes trop mouillées



## Vitrines

L'entretien des vitrines est simple: un coup de chiffon et la surface vitrée retrouve tout son éclat.



- Produits d'entretien doux
- Produit à vitres courant
- Lavette douce ou éponge
- Pour faire briller: frotter avec du papier journal ou du jus de citron non dilué



- Nettoyants au silicone ou contenant de l'acide
- Produits chimiques
- Produits très corrosifs
- Gratter ou frotter
- Humidité dans les profils et cadres des portes
- Produits d'entretien en poudre



# NETTOYAGE DES PLANS DE TRAVAIL

## Instructions générales

Le plan de travail est l'élément le plus sollicité dans une cuisine. De manière générale, le plan de travail ne doit pas servir à découper des aliments, ni à poser directement des casseroles ou poêles chaudes. Veuillez utiliser un dessous de plat. Vous risquez en outre d'érafler le plan de travail si vous poussez la vaisselle dessus. N'employez pas de produits agressifs ou abra-

sifs. Achevez le nettoyage en éliminant les restes de nettoyant avec un chiffon humide, puis en essuyant le plan de travail. Attention: en séchant, l'eau peut laisser des traces de calcaire qui seront difficiles à enlever.

**De manière générale, utilisez un produit d'entretien courant et un chiffon doux pour nettoyer le plan de travail.**



### Stratifié



- Essuyer l'eau et les traces d'eau sans attendre
- Laisser le lave-vaisselle fermé pendant environ ½ heure après la fin du programme



Sur le plan de travail, il est interdit de:

- découper des aliments
- poser des ustensiles chauds
- laisser de l'eau non essuyée



### Bois massif



- Essuyer l'eau et les traces d'eau sans attendre
- Nettoyer immédiatement les surfaces salies



Sur le plan de travail, il est interdit de:

- découper des aliments
- poser des ustensiles chauds
- laisser de l'eau non essuyée



### Granit / Inox / Verre Composite de quartz / Céramique

Les mêmes instructions de nettoyage générales s'appliquent aussi aux plans de travail en granit, inox et verre ainsi qu'au composite de quartz et à la céramique. Pour assurer un entretien correct de ces matériaux particuliers, nous vous prions de respecter les instructions du fabricant.



Sur le plan de travail, il est interdit de:

- découper des aliments
- poser des ustensiles chauds
- laisser de l'eau non essuyée

# NETTOYAGE DES APPAREILS ET ACCESSOIRES

## **Appareils encastrés Tables vitrocéramiques Eviers Aménagement intérieur**

Dans le domaine des appareils encastrés et des accessoires, il existe un grand nombre de systèmes différents. Nous vous prions donc impérativement de lire attentivement et de respecter les instructions d'emploi et d'entretien du fabricant. Celles-ci sont jointes aux accessoires et appareils respectifs.

## **Vapeur et chaleur**

Veillez à ce que la vapeur et la chaleur du four, du lave-vaisselle et des appareils électroménagers tels que bouilloire, œufrier, cafetière et four à micro-ondes n'atteignent pas directement les meubles. La vapeur fait gonfler les éléments composant les meubles. Il est donc recommandé de faire marcher la hotte aspirante pendant que des plats cuisent et de ne pas entrouvrir la porte des appareils encastrés après usage.



# BON

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

## Partenaire commercial Jemako

Ch. de Forez 45  
1373 Chavornay VD

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

## Patricia Husson

Téléphone 076 326 89 00  
husson@jemako-mail.com



veriset

# ISTRUZIONI PER LA CURA

Pulizia semplificata



la cucina. made in lucerna.

“ Tanti auguri per la  
sua nuova cucina! ”

Ci congratuliamo con lei per la sua scelta! La cucina si integra nel suo spazio abitativo individuale, lo arricchisce e lo rende unico. È il luogo in cui la vita si esprime. Qui si incontrano le storie più varie che rendono viva la comunicazione tra il cucinare e l'abitare. Affinché questo elemento

strutturale così accuratamente selezionato le riservi una gioia duratura e sia per lei fonte di ispirazione negli anni, oltre alle indicazioni specifiche dei singoli fabbricanti la preghiamo di voler osservare anche i seguenti consigli per la sua cura – ordinati per tema, facili da consultare e in quattro lingue.



# SOMMARIO

<b>Consigli vari</b>		<b>Pulizia dei fronti</b>		<b>Pulizia dei piani di lavoro</b>		<b>Pulizia di apparecchi e accessori</b>	
Indicazioni generali	36	Indicazioni generali	40	Indicazioni generali	45	Apparecchi da incasso	47
Pulizia degli armadi	37	Resine sintetiche	41	Resine sintetiche	46	Piani di cottura in vetroceramica	47
Pulizia di maniglie e profili	37	Lacca	42	Legno massiccio	46	Lavelli	47
Smontaggio dei fronti	38	Legno naturale	43	Granito	46	Allestimenti interni	47
Smontaggio degli estraibili	39	Vetrine	44	Acciaio	46	Calore e vapore	47
				Vetro	46	Buono per una consulenza Jemako	48
				Quarzo composito	46		
				Ceramica	46		



# CONSIGLI VARI

## Indicazioni generali

La cura delle superfici della cucina è molto semplice. Tuttavia, una cura regolare, ma soprattutto corretta, è estremamente importante e utile. In linea di principio, lo sporco e le sostanze versate, come tè, caffè, vino, eccetera, andrebbero rimosse immediatamente, poiché lasciandole agire a lungo, pulirle risulterà più impegnativo. Spesso, per farlo non sono necessari detergenti speciali e uno strofinaccio umido sarà più che sufficiente. Non utilizzi detergenti liquidi aggressivi o abrasivi, né si prestano allo scopo prodotti lucidanti,

solventi e cere. Inoltre, la struttura superficiale degli strofinacci in microfibra può danneggiare i fronti. Non tralasci di osservare anche le indicazioni specifiche dei fabbricanti degli apparecchi, dei piani di lavoro, eccetera. I fronti di taluni modelli di cucine sono rivestiti con pellicole protettive, che accrescono la sicurezza del trasporto e proteggono in maniera ottimale contro i possibili danni ad esso riconducibili. Queste pellicole vanno asportate al termine della posa o prima della pulizia preliminare.



## Pulizia degli armadi

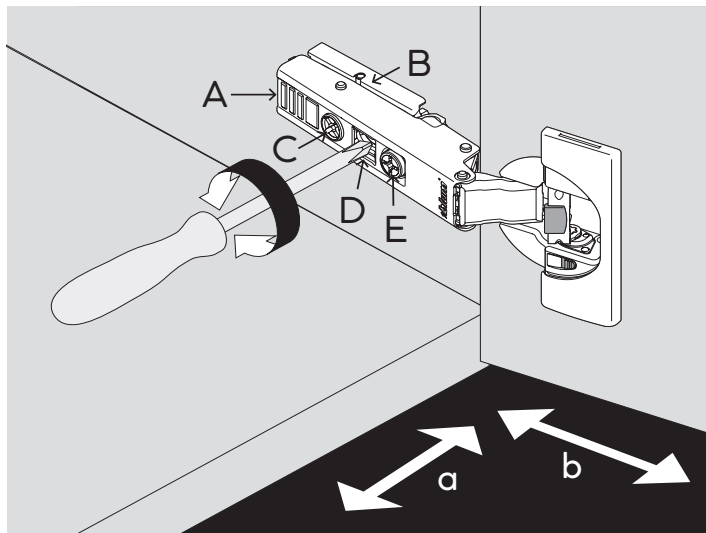
Per la pulizia di armadi e mensole, cassetti ed estraibili usi preferibilmente uno strofinaccio leggermente umido con un po' di detergente per vetri. Un panno eccessivamente bagnato può lasciare dell'umidità residua nei giunti e nelle fessure e dar luogo a rigonfiamenti del mobile. È perciò preferibile ripassare successivamente un panno morbido e asciutto. Detergenti aggressivi o abrasivi, prodotti lucidanti e cere non sono adatti alla pulitura, né lo sono le spugne dure e le pulitrici a vapore: tutti questi mezzi potrebbero rivelarsi cause di danni. Lo sporco più tenace può essere rimosso al meglio con del detergente per vetri.

## Pulizia di maniglie e profili

Per la pulizia delle maniglie si sconsigliano i prodotti contenenti solventi e/o capaci di danneggiare l'alluminio, come pure quelli a base di aceto. Anche i detergenti contenenti acciaio e le gocce d'acqua essiccate possono essere all'origine della formazione di macchie, molto difficili, se non impossibili, da eliminare. Anche in questi casi uno strofinaccio umido con un po' di detergente per vetri è lo strumento migliore.

**Uno strofinaccio umido con un po' di detergente per vetri è solitamente lo strumento migliore.**





### Smontaggio dei fronti (cerniere delle ante con angolo di apertura di 110°)

Se per una pulizia ottimale del mobile si rivelasse necessario smontarne le ante, proceda come spiegato di seguito e faccia riferimento al relativo schizzo.

Sganci la cerniera sollevando la linguetta A.

Per rimontare l'anta, posizioni la cerniera davanti alla piastra di fissaggio B e spinga fino all'aggancio.

Per regolare la profondità (b) agisca sulla vite di regolazione C, mentre la vite E le permette di regolare l'anta lateralmente (a). Agendo sulla vite D è poi possibile modificarne l'altezza.



### Smontaggio degli estraibili

Estragga completamente l'estraibile fino alla battuta. L'elemento può ora essere sganciato ed estratto esercitando una leggera pressione sul blocco (1), situato nella parte inferiore del cassetto, e tirandolo contemporaneamente verso l'esterno (2).



# PULIZIA DEI FRONTI

## Indicazioni generali

Il legno «lavora» a causa della secchezza o dell'umidità dell'aria (rigonfiamenti o torsioni). Per questo, con i fronti di ogni materiale, quando si cucina è molto importante attivare la cappa di aspirazione e/o assicurare una ventilazione sufficiente. Al termine delle cottu-

re, le parti umide dei mobili andrebbero asciugate, poiché i bordi incollati sono sì idrorepellenti, ma non impermeabili! Le indicazioni per la cura differiscono a seconda dei diversi materiali.

**Osservare le indicazioni specifiche!**





## Resine sintetiche

I fronti in resine sintetiche sono facili da pulire. Lo sporco di origine minerale – p. es. granelli di sabbia o polvere – possono ciò nonostante essere all'origine di graffiature della superficie, soprattutto nel caso di fronti brillanti. Dal

canto suo, anche il calore, proveniente p. es. dallo sportello aperto del forno, può causare decolorazioni dei fronti. Il fabbricante declina ogni responsabilità in relazione a questo genere di tracce di usura.



- attivare la cappa di aspirazione
- assicurare una ventilazione sufficiente
- asciugare le parti umide dei mobili
- panno inumidito con acqua calda
- detersivo
- sciacquare e asciugare



- sapone privo di componenti abrasive
- detergente per vetri per evitare striature
- strofinaccio pulito, morbido e assorbente
- dopo l'uso, aprire completamente lo sportello del forno e lasciarlo raffreddare



- spugne lucidanti o dure
- detersivi contenenti solventi
- detersivi a base di aceto
- diluenti al nitro o sintetici
- detersivi a base nitro
- pulitrici a vapore

## Lacca

Rimuova le pellicole protettive solo dopo la conclusione della posa e della prima pulizia! Come nel caso dei fronti in resina brillante, lo sporco di origine

minerale potrebbe graffiare le superfici. Il fabbricante declina ogni responsabilità in relazione a questo genere di tracce di usura.



- rimuovere immediatamente lo sporco e le grosse impurità
- evitare l'essiccazione
- utilizzare solo strofinacci puliti
- in presenza di sporco tenace, sciacquare lo strofinaccio con frequenza e a fondo
- pelle di daino pulita e umida



- prima del primo uso, provare il detergente in un punto non visibile (p. es. all'interno)
- il prodotto piú adeguato è una soluzione d'acqua leggermente saponata



- detersivi aggressivi, acidi
- detersivi abrasivi
- spugne abrasive
- panni in microfibra
- detersivi contenenti ammoniaca o alcol (ATTENZIONE ai detersivi per vetri!)
- detersivi contenenti solventi
- pulitrici a vapore
- prodotti lucidanti





## Legno naturale

Il legno è un materiale naturale e vivo. Eventuali variazioni di colorazione e struttura sono indicatori di queste caratteristiche. La diversità di luce e di irraggiamento solare possono dar luogo a differenze cromatiche proprie del materiale e assolutamente normali.



- rimuovere lo sporco prima dell'essiccazione
- pelle di daino umida e tiepida
- asciugare dopo la pulizia
- prodotti adeguati per la cura del legno (da una a due volte l'anno)



- eccesso di cure (lacca levigata fino al legno)
- detersivi abrasivi
- detersivi contenenti sale ammonico
- diluenti al nitro o sintetici
- strofinacci troppo bagnati



## Vetrine

La cura delle vetrine non è per nulla complicata. Di solito, perché la superficie del vetro torni a brillare è sufficiente un semplice risciacquo.



- detergenti dolci
- detergente per vetri comune
- panno o spugna morbidi
- per la brillantezza: strofinare con carta da giornale o succo di limone puro



- detergenti contenenti silicone o acidi
- sostanze chimiche
- prodotti altamente corrosivi
- graffi e abrasioni
- umidità in profili e telai delle ante
- detergenti in polvere



# PULIZIA DEI PIANI DI LAVORO

## Indicazioni generali

Il piano di lavoro è l'elemento maggiormente sollecitato della cucina. In linea generale, il piano di lavoro non dovrebbe mai essere utilizzato come superficie di taglio, né vi andrebbero posati direttamente sopra pentole e tegami ancora caldi. A tale scopo, faccia ricorso a supporti adeguati. Inoltre, il trascinamento

di stoviglie sul piano di lavoro può causare graffi. Non utilizzi detergenti aggressivi o abrasivi e, dopo la pulizia, rimuova i residui del detergente con un panno umido e asciughi il piano di lavoro. Attenzione: l'acqua essiccata può lasciare delle tracce (macchie di calcare) che risultano molto difficili da eliminare.

**Per la pulizia, utilizzi in linea di principio dei comuni detergenti per la casa e un panno morbido.**



### Resine sintetiche



- rimuovere immediatamente acqua e residui d'acqua
- a conclusione del programma, non aprire la lavastoviglie prima di circa 30 minuti



Non direttamente sul piano:

- operazioni di taglio
- oggetti molto caldi
- acqua stagnante



### Legno massiccio



- rimuovere immediatamente acqua e residui d'acqua
- rimuovere immediatamente lo sporco



Non direttamente sul piano:

- operazioni di taglio
- oggetti molto caldi
- acqua stagnante



### Granito / Acciaio inossidabile Vetro / Quarzo composito / Ceramica

Per i piani di lavoro in granito, acciaio inossidabile e vetro, come pure per il quarzo composito e la ceramica, si applicano in linea di principio le medesime indicazioni. Per una cura corretta di questi materiali speciali faccia sempre riferimento alle indicazioni dei singoli fabbricanti.



Non direttamente sul piano:

- operazioni di taglio
- oggetti molto caldi
- acqua stagnante

# PULIZIA DI APPARECCHI E ACCESSORI

## **Apparecchi da incasso** **Piani di cottura** **in vitroceramica** **Lavelli** **Allestimenti interni**

Esistono numerosissimi sistemi diversi nel campo degli apparecchi da incasso e degli accessori. Per questo motivo, le raccomandiamo caldamente di leggere attentamente e di osservare le relative indicazioni per l'uso e la cura dei fabbricanti, che accompagnano sempre i singoli apparecchi e/o accessori.

## **Vapore e calore**

Presti sempre la massima attenzione a che il vapore e il calore provenienti da forni, lavastoviglie e apparecchi elettrici come bollitori e cuociuova, macchine da caffè e forni a microonde non raggiungano direttamente i mobili. Le nubi di vapore sono all'origine di rigonfiamenti in elementi dei mobili. Le raccomandiamo quindi di attivare la cappa di aspirazione durante le cotture e di non posizionare obliquamente le ante degli apparecchi da incasso dopo il loro uso.



# BUONO

per una consulenza professionale e non vincolante dei prodotti per la pulizia Jemako, così da garantire in futuro una pulizia ancora più efficace e prolungare

il piacere di utilizzare le sue attrezzature. Per fissare un appuntamento, prenda contatto con il signor Eisenring, che sarà ben lieto di poterla aiutare.

## Jemako-Vertriebspartner

Wiedmattenstrasse 5

5525 Fischbach-Göslikon

[jemako-shop.com/eisenring](http://jemako-shop.com/eisenring)

## Hubert Eisenring

telefono 056 622 98 57

mobile 079 822 98 57

[eisenring@jemako-mail.com](mailto:eisenring@jemako-mail.com)



veriset

# CARE INSTRUCTIONS

Cleaning made easy



the kitchen. made in lucerne.

# “ Congratulations on your new kitchen! ”

Congratulations! You have made an excellent choice. A good kitchen fits perfectly into your personal living space, enhances it and makes it unique. A kitchen is the heart of a home. It is where different strands come together to enrich the dialogue between cooking and living. To ensure your carefully chosen design element brings you joy and inspiration

for many years to come, please take note, not only of the manufacturers' separate instructions, but of the care instructions listed below – organised by topic, easy to look up and presented in four languages.



# TABLE OF CONTENTS

<b>Miscellaneous instructions</b>		<b>Cleaning fronts</b>		<b>Cleaning worktops</b>		<b>Cleaning appliances and accessories</b>	
General instructions	52	General instructions	56	General instructions	61	Built-in appliances	63
Cleaning kitchen cabinets	53	Synthetic resin	57	Synthetic resin	62	Ceramic hobs	63
Cleaning handles and grip profiles	53	Lacquer	58	Solid wood	62	Sinks	63
Removing fronts	54	Real wood	59	Granite	62	Interior fittings	63
Removing drawer runners	55	Glass cabinets	60	Stainless steel	62	Steam and heat	63
				Glass	62	Jemako consultation voucher	64
				Quartz composite	62		
				Ceramic	62		



# MISCELLANEOUS INSTRUCTIONS

## **General instructions**

Kitchen surfaces are very easy to clean. Regular and, in particular, proper care is extremely important and worthwhile. Generally speaking, stains and spilled liquids such as tea, coffee, wine, etc., should be removed immediately as they are more difficult to clean later on. Special cleaning agents are often unnecessary if they are cleaned immediately - a damp cloth is usually sufficient. Do not use aggressive cleaning fluids or abrasive cleaning agents. Polishes, solvents

and waxes are also unsuitable. Microfibre cloths can also damage the surface structure of kitchen fronts. Please refer to the separate instructions provided by manufacturers of appliances, worktops, etc. The fronts of some kitchen models are covered by a protective film. This film increases safety during transport and offers the best protection against transport damage. They are removed during installation or before initial cleaning.



## Cleaning kitchen cabinets

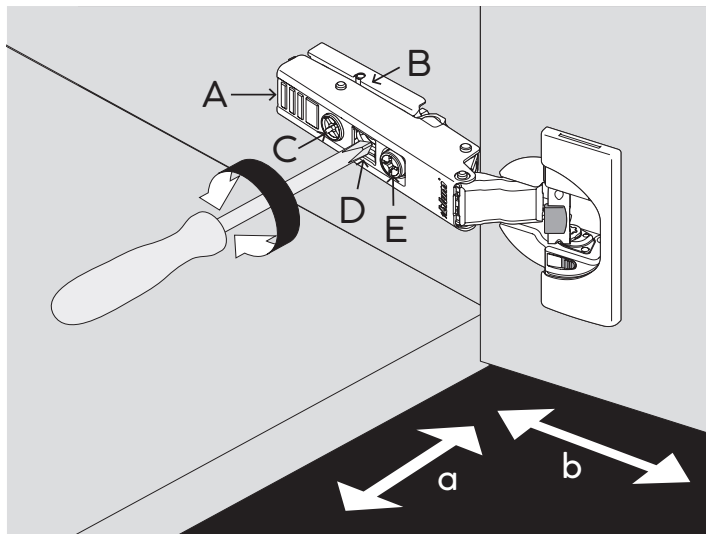
Cabinets and shelves, drawers and pull-outs are best cleaned with a slightly damp cloth and glass cleaner. If the cloth is too wet it can leave residual moisture in joints and gaps and thus cause furniture elements to swell. Please wipe the surface with a dry cloth after cleaning. Aggressive and abrasive cleaning agents, polishes, waxes, hard sponges and steam cleaners are not suitable for cleaning as they can cause damage. Stubborn stains are best removed with glass cleaner.

## Cleaning handles and grip profiles

Please avoid using solvent-based cleaners, substances that can damage aluminium and vinegar-based cleaners when cleaning handles. Cleaning agents containing steel and water droplets left to dry can cause stains that cannot be removed. Again, a slightly damp cloth and glass cleaner are ideal for this purpose.

**A slightly damp cloth and glass cleaner are usually the best choice.**





**Removing fronts  
(door hinge opening angle: 110°)**

If you need to remove the doors to clean the unit properly, please proceed as follows and refer to the corresponding illustration:

Release the hinge by lifting **release tab A**.

To attach the door again, hold the hinge against **base plate B** and push firmly into place.

You can **adjust the depth (b)** using **adjustment screw C**. Turn **screw E** to make **lateral adjustments (a)**. Turn **screw D** to adjust the **height** of the door.



### Removing drawer runners

Pull out the drawer runner until it hits the stop. Gently press the retainer (1) on the underside of the drawer and simultaneously pull it forwards (2) to remove the drawer.



# CLEANING FRONTS

## General instructions

Moist and dry air causes wood to move (swell and shrink). It is therefore very important with all door materials to switch on the extractor hood and/or to ensure adequate ventilation when cooking. Damp furniture units should be wiped dry after

cooking as their glued edges are only water-resistant, not water-proof! Care instructions differ depending on the material in question.

**Please refer to specific instructions.**





## Synthetic resin

Synthetic resin fronts are easy to clean. However, dirt containing minerals – for instance sand or dust grains – can cause scratch marks, especially on high-gloss fronts. Heat radiation,

for instance through a semi-open oven door, can also change the colour of cabinet fronts. The manufacturer accepts no liability for signs of use of this nature.



- Switch on extractor hood
- Ensure adequate ventilation
- Wipe damp furniture units dry
- Moist cloth and warm water
- Washing-up liquid
- Wipe clean and dry



- Soap with no abrasive components
- Glass cleaner to avoid stripe marks
- Clean, soft and absorbent cloth
- Open the oven door fully after use and allow to cool



- Polishers or hard sponges
- Solvent-based cleaners
- Vinegar-based cleaners
- Cellulose or synthetic resin thinners
- Cellulose-based cleaners
- Steam cleaners



## Lacquer

Do not remove protective film until unit has been installed and cleaned. As with high-gloss synthetic resin fronts, mineral

dirt can cause scratch marks on the surface. The manufacturer accepts no liability for signs of use of this nature.



- Remove dirt and heavy soiling immediately
- Do not allow spills to dry
- Only use a clean cloth
- For heavy soiling: rinse the cloth more frequently and thoroughly
- Dust-free moist chamois leather



- Test cleaners on an invisible surface prior to first use (e.g. on the inside)
- A weak soap solution achieves the best cleaning results



- Aggressive, acid-based cleaners
- Abrasive cleaners
- Scouring sponges
- Micro-fibre cloths
- Ammonia/alcohol-based cleaners (CAUTION Check glass cleaners)
- Solvent-based cleaners
- Steam cleaners
- Polishing agents



## Real wood

Wood is a natural, living material. Variations in colour and structure indicate that it is a natural product. Varying light and solar radiation can cause colour differences due to the material's properties. They are completely normal.



- Remove dirt before it dries
- Moist, lukewarm chamois leather
- Dry after cleaning
- Suitable furniture cleaner (once or twice a year)



- Too much intensive cleaning (lacquer is worn down to the wood)
- Abrasive cleaners
- ammonium chloride cleaners
- Cellulose or synthetic resin thinners
- Very wet cloths



## Glass cabinets

Cleaning glass cabinets is straightforward. Simply wipe down the glass surface to restore its shine.



- Mild cleaning agent
- Household glass cleaner
- Soft cloth or sponge
- For extra shine: wipe down with newspaper or pure lemon juice



- Silicone/acid-based cleaners
- Chemicals
- Strong corrosives
- Scratching or scouring
- Moisture in profiles and door frames
- Powdery cleaners



# CLEANING WORKTOPS

## General instructions

The worktop is the most-used surface in any kitchen. Generally speaking, you should not use the worktop as a cutting surface or place hot pots and pans directly on it. Use a suitable support. Sliding dishes across the surface can also result in scratches. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

After cleaning, remove any cleaning agent residue with a damp cloth and wipe the worktop dry. Caution: if left to dry, water can leave trace marks (limescale stains) that are very difficult to remove.

**In general, use only standard household cleaners and a soft cloth.**



### Synthetic resin



- Remove water splashes and residue as soon as possible
- Leave the dishwasher door shut for approx. 30 minutes after the end of the cycle



Avoid these on the worktop:

- Cutting work
- Hot objects
- Standing water



### Solid wood



- Remove water splashes and residue as soon as possible
- Remove dirt immediately



Avoid these on the worktop:

- Cutting work
- Hot objects
- Standing water



### Granite / stainless steel / glass Quartz composite / ceramic

As a rule, the same general cleaning instructions apply to granite, stainless steel and glass worktops and also to quartz composite and ceramic surfaces. To ensure these special materials receive the correct care, please refer to the manufacturer's instructions.



Avoid these on the worktop:

- Cutting work
- Hot objects
- Standing water

# CLEANING APPLIANCES / ACCESSORIES

## **Built-in appliances** **Ceramic hobs** **Sinks** **Interior fittings**

There are many different systems when it comes to built-in appliances and accessories. We therefore ask you to make sure you read the manufacturer's operating and care instructions and follow them carefully. The instructions are enclosed with the accessory or appliance.

## **Steam and heat**

Please make sure that steam and heat from the oven, dishwasher and electrical appliances such as kettles and egg boilers, coffee machines and microwave ovens do not directly affect kitchen cabinets. Clouds of steam cause furniture units to swell. It is therefore recommended to switch on the extractor hood when cooking and not to half open appliance doors after use.



# VOUCHER

for a professional and no obligation consultation on Jemako cleaning products. To help you clean even more efficiently in future so you can enjoy your units

and appliances for many years to come! To arrange an appointment, please contact Mr Eisenring, who will be pleased to be of assistance.

## Jemako Sales Partner

Wiedmattenstrasse 5

5525 Fischbach-Göslikon

[jemako-shop.com/eisenring](http://jemako-shop.com/eisenring)

## Hubert Eisenring

Telephone 056 622 98 57

Mobile 079 822 98 57

[eisenring@jemako-mail.com](mailto:eisenring@jemako-mail.com)