

PFLEGE- UND WARTUNGSHINWEISE



Herzog
Küchen mit Herz seit 1912

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHRER NEUEN HERZOG KÜCHE.

Gratulation zu Ihrer Entscheidung für eine erstklassige Schweizer Küche von HERZOG Küchen. Freuen Sie sich auf wundervolle Momente in Ihrer neuen Küche: Ihr Wohlfühlort für Kreativität, Genuss und geselliges Beisammensein.

Für unsere HERZOG Küchen verwenden wir ausschliesslich hochwertige Produkte. Jedes Material hat individuelle Eigenschaften. Damit Sie lange Freude an Ihrer Küche haben, unterstützen wir Sie mit einfachen Pflegetipps.

Unser kompetenter Kundendienst kümmert sich schnell, unkompliziert und fachmännisch um Ihre Anliegen. Kontaktieren Sie uns bei Fragen, Problemen oder Unklarheiten, wir helfen Ihnen gerne. Weitere Informationen finden Sie 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 25

Kühlschrank, Glaskeramik	25
Backofen	26
Dunstabzug	27

PFLEGETIPPS

Ihre HERZOG Küche wird Ihnen viel Freude bereiten, dafür stehen wir! Mit der richtigen Pflege bleibt sie nicht nur sauber, sondern wird gleichzeitig auch geschützt. Beachten Sie bitte unsere Pflege- und Wartungshinweise.

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

- // Alle Fasern und Tücher vor der ersten Anwendung waschen. Keinen Weichspüler verwenden.
- // Reinigungsmittel sparsam auf angefeuchtete Faser oder feuchtes Reinigungstuch geben, nie direkt auf die Oberfläche.
- // Zu viel Reinigungsmittel hinterlässt Streifen, vor allem bei matten Flächen.
- // Mit einem separaten Tuch nachtrocknen.

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

Denise Köstli
Hirschweg 4
8500 Frauenfeld

052 721 92 59
079 547 59 21
koestli@jemako-mail.com
jemako-shop.com/koestli



NÜTZLICHES

Unser kompetenter Kundendienst kümmert sich schnell, unkompliziert und fachmännisch um Ihre Anliegen. Kontaktieren Sie uns bei Fragen oder Unklarheiten, wir helfen Ihnen weiter: 058 211 63 00 / kundendienst@herzog-kuechen.ch.

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

Bitte übertragen Sie gleich die Angaben:

Vorgang:	_____
Objekt:	_____
Produktionsdatum:	_____

NÜTZLICHES 5

PFLEGE MÖBELFRONTEN

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

Für alle Frontmaterialien gilt: Beim Kochen den Dunstabzug einschalten und/oder ausreichende Belüftung sicherstellen. Nach dem Kochen die feuchten Möbelteile immer trocken reiben, dies verhindert Wasserrückstände. Je nach Materialausführung können die empfohlenen Pflegetipps variieren.

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

Achtung: Zum Reinigen der Küche keinesfalls 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 usw. nicht direkt unter den Schränken platziert werden. Die entstehenden Dämpfe können zu Schäden an Fronten, Lichtblenden und Korpusen führen. Es ist empfehlenswert, beim Kochen immer den Dampfzug einzuschalten, so reduzieren Sie Kondenswasser- und Fettablagerungen an 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 trocken reiben. 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 lackierten Oberflächen 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 Mikrofasertücher verwendet werden.

MÖBELFRONTEN 7

GLAS

Glasfronten sind grundsätzlich wie lackierte Fronten 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 lang anhaltende 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 Mikrofasertuch erledigt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mildes Seifenwasser verwenden und mit klarem Wasser nachreinigen. Das abschliessende Trockenreiben verhindert Wasserrückstände.

Bitte beachten: Grobe, ungeeignete Mikrofasertücher tragen die schützende Lackschicht schneller ab, was zu einer aufwendigen 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 bezüglich Strapazierfähigkeit gerecht werden. Kratzspuren lassen sich nicht immer vermeiden. Chromstahlspülen pflegen Sie am besten mit speziellem Chromputzmittel oder Reinigungssessig.

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 genutzt werden. Auch bei den Arbeitsflächen gilt: Je glänzender eine Oberfläche ist, umso leichter lassen sich Flecken entfernen.



Bei matten Oberflächen wie satinierten, geflammten, gebürsteten oder geschliffenen Arbeitsflächen 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.

Achtung: Nie Säure, Stahlwolle oder Kalkentfernungsmittel wie Durgol verwenden.

ARBEITSFLÄCHEN 9



NATURSTEIN

Arbeitsflächen aus Naturstein sind einmalig. Jeder Stein ist individuell. Üblicherweise werden die Arbeitsflächen feucht abgewischt. Mit einem milden Reinigungsmittel und einem Mikrofasertuch erzielen Sie das beste Resultat. Intensive Verschmutzungen durch Öl oder Fett sollten möglichst schnell entfernt werden. Beim Einsatz von Schwämmen ausschliesslich solche mit der Aufschrift „Kratzt nicht“ verwenden (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies!). Es 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

Arbeitsflächen aus Quarzkunststein sind edel und schön. Die Farbpigmente des Quarzkunststeins 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 Mikrofasertuch. Beim Einsatz von Schwämmen ausschliesslich solche mit der Aufschrift „Kratzt nicht“ verwenden (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies!). Es besteht die Gefahr, dass die Oberfläche zerkratzt wird. Bitte beachten Sie die spezifischen Pflegeanleitungen des Steinverarbeiters.

GLAS

Arbeiten Sie bei der Glasreinigung mit sauberem Wasser, 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 Mikrofasertücher und Leder geeignet. Beim Einsatz von Schwämmen ausschliesslich solche mit der Aufschrift „Kratzt nicht“ verwenden (blaues oder weisses Vlies, keinesfalls grünes Vlies!). Es besteht die Gefahr, dass die Oberfläche zerkratzt wird.

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 (Mikrofaser). 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 (ausschliesslich solche mit der Aufschrift „Kratzt nicht“ – blaues oder weisses Vlies – verwenden, keinesfalls grünes Vlies!) oder einem weichen Lappen ab und spülen bzw. entfernen das Scheuerpulver. Anschliessend trocknen Sie die Fläche.



ARBEITSFLÄCHEN 11

CHROMSTAHL MIT GESCHLIFFENER OBERFLÄCHE

Die Materialeigenschaften von Edelstahl 18/10 schliesst eine Kratzfestigkeit aus. Jede Edelstahlfläche weist in kürzester Zeit Gebrauchsspuren auf. 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 sein, dass sich das Reinigungstuch zuerst 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 immer in Strukturrichtung.

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

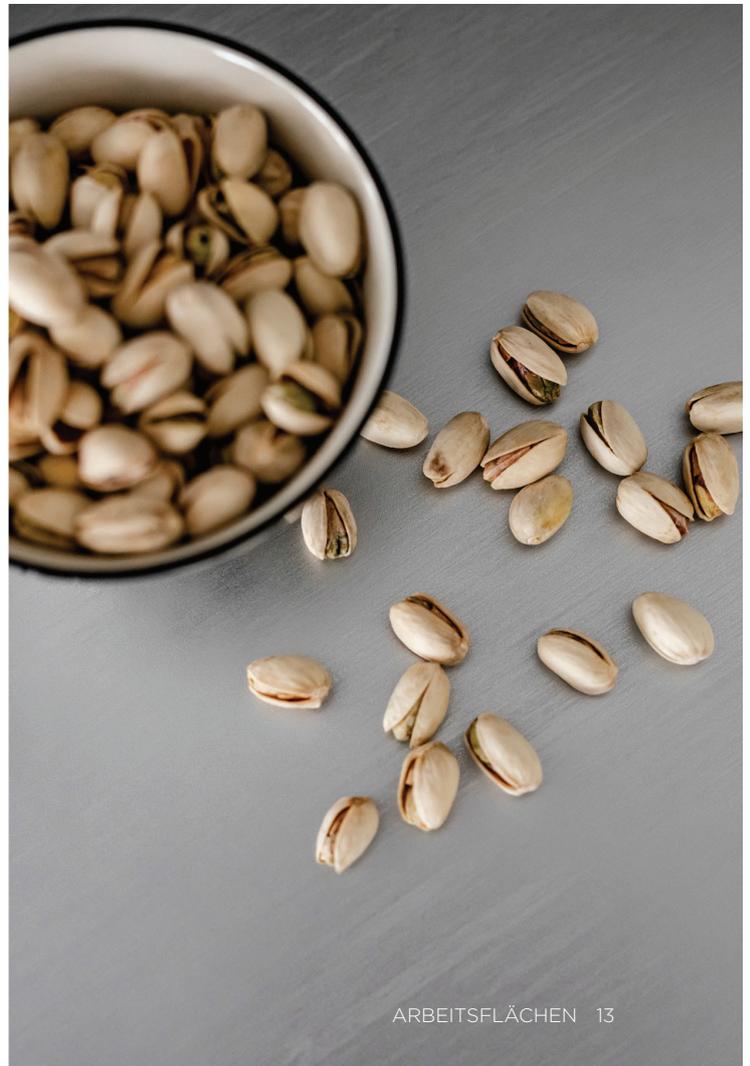


CHROMSTAHL MIT VEREDELTER OBERFLÄCHE

Jede warmgewalzte Oberfläche ist ein Unikat. Die Oberfläche, von Silber bis Schwarz, wird 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 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 am besten normales Spülmittel.



ARBEITSFLÄCHEN 13

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 Mikrofaser Tuch, eventuell mit 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 Zitronenbalsam-, Putzstein- oder Essigreiniger, mit Spiritus und in Ausnahmefällen mit 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

Zum Reinigen von Kunstharz eignet sich am besten ein feuchtes Tuch. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein wenig Spülmittel, anschliessend gut mit Wasser nachreinigen und trocken reiben. 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 erfolgt am besten mit einem weichen, feuchten Tuch oder sanften Mikrofaser-tuch. 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 Mikrofaser-tücher tragen die schützende Lackschicht schneller ab, was zu einer aufwendigen Nachbehandlung führen kann.

HOLZ GEÖLT

Die Reinigung ist vergleichbar mit einer lackierten Holzoberfläche.

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

Ein entsprechendes Pflegeöl kann bei unserem Kundendienst erworben werden.



ARBEITSFLÄCHEN 15

PFLEGE BESCHLÄGE

Zum Reinigen der Beschläge eignet sich ein feuchtes Tuch und flüssiger Haushaltsreiniger. Danach immer mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

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

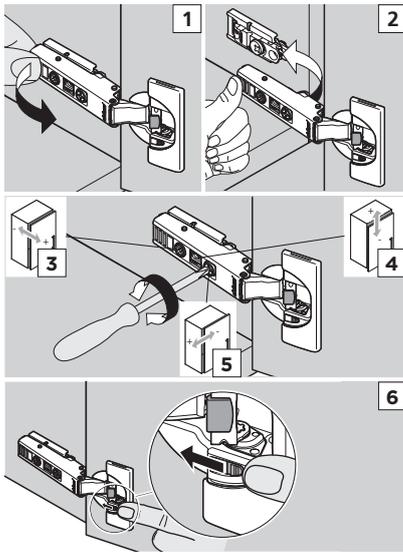
Bewegliche Teile wie Auszugsschienen und Türscharniere sind wartungsfrei und müssen nicht geölt werden. Um Fremdkörper in Laufschienen zu entfernen, nehmen Sie am besten den Staubsauger.



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 Skizzen. Sie können die Scharniere ganz einfach selber aus- und einhängen.

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



AUSRICHTEN VON MÖBELTÜREN

Wenn das Spaltmass 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.

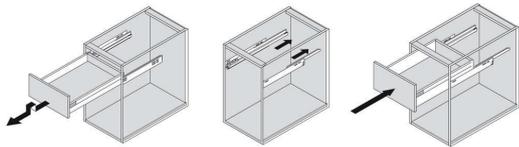
6 Schieben Richtung Möbel – Deaktivierung / Schieben Richtung Türe – Aktivierung

BESCHLÄGE 17



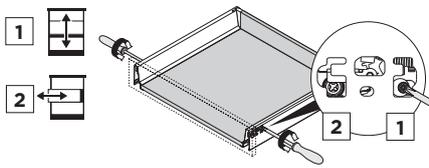
18 BESCHLÄGE





AUSHÄNGEN VON ANTARO SCHUBLADEN

Die ANTARO Schubladen lassen sich zur Reinigung leicht aushängen: Ziehen Sie den Auszug gerade heraus 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.

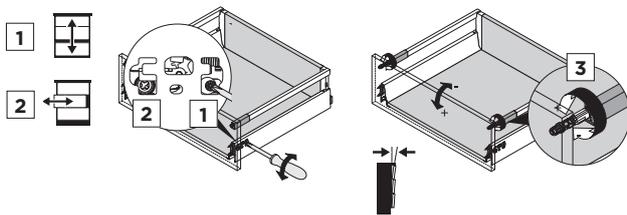


AUSRICHTEN VON ANTARO SCHUBLADEN, SCHUBLADENINNENHÖHE 40 – 70 MM

Wenn das Spaltmass 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 Höhenverstellung / 2 Seitenverstellung

ANTARO

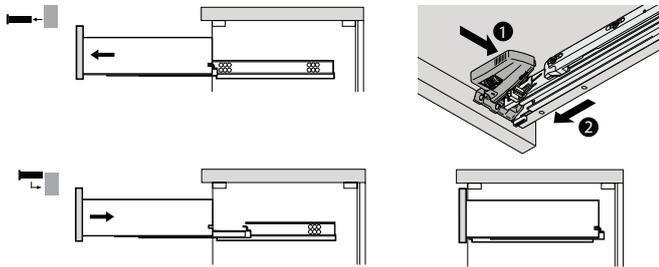


AUSRICHTEN VON HOHEN AUSZUGSSCHUBLADEN ANTARO, SCHUBLADENINNENHÖHE 150 MM

Zusätzlich kann bei der hohen Auszugsschublade durch Drehen der Rellingbefestigung die Neigung verstellt werden. Zuerst Vierkantverkleidung leicht nach hinten schieben. Die Seiten- und Höhenverstellung ist gleich wie bei der Schublade.

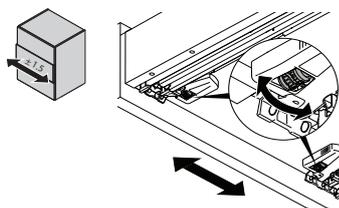
1 Höhenverstellung / 2 Seitenverstellung / 3 Neigungsverstellung





AUSHÄNGEN VON WOODBOX SCHUBLADEN

WOODBOX Schubladen lassen sich zur Reinigung leicht aushängen: Ziehen Sie den Auszug gerade ganz bis zum Anschlag heraus. Greifen Sie mit beiden Händen links und rechts unter die Schublade, drücken Sie die Arretierungen/Kupplung links und rechts nach aussen (1). Nach dem Ausrasten können Sie die Schublade ganz herausziehen (2). Zum Einhängen legen Sie die Schublade auf die Korpuschiene und schieben diese bis zum Anschlag hinein.

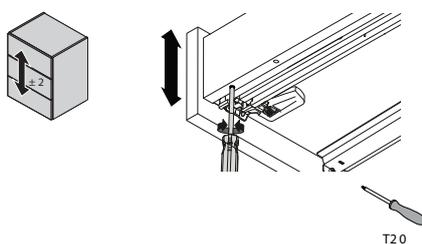


AUSRICHTEN VON WOODBOX SCHUBLADEN SEITENVERSTELLUNG

Wenn das Spaltmass nicht mehr parallel ist, kann die Seitenverstellung durch Drehen der Verstellräder in beiden Arretierungen/Kupplungen links und rechts unter der Schublade neu eingestellt werden. Die Seitenverstellung muss immer an der linken und rechten Arretierung/Kupplung erfolgen.

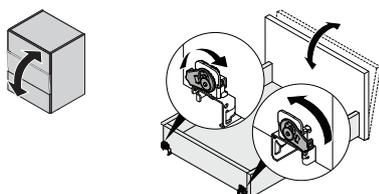
BESCHLÄGE 21

WOODBOX



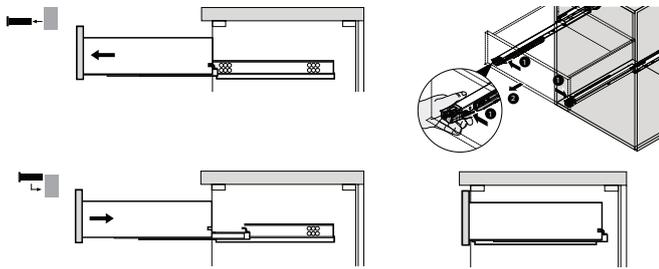
HÖHENVERSTELLUNG VON WOODBOX SCHUBLADEN

Wenn das Spaltmass nicht mehr parallel ist, kann die Frontdoppelhöhe mit einem Torx-Schraubenzieher (T20) an der unteren Schubladenseitenkante durch Drehen eingestellt werden. Die Höhenverstellung muss je nach Situation an der linken und rechten Schubladenseitenkante erfolgen.



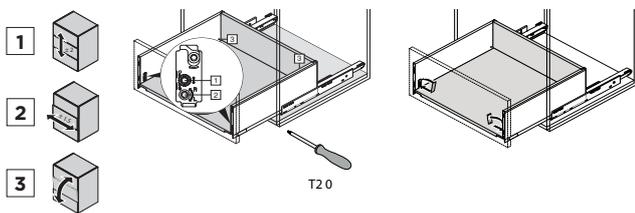
NEIGUNGSVERSTELLUNG VON WOODBOX SCHUBLADEN

Wenn eine Frontfläche vorsteht, kann die Neigungsverstellung hinter der Schubladentrückwand an der Schubladenschiene von Hand verändert werden. Die Neigungsverstellung muss je nach Situation an der linken und/oder rechten Schubladenschiene erfolgen.



AUSHÄNGEN VON LEGRABOX SCHUBLADEN

LEGRABOX Schubladen lassen sich zur Reinigung leicht aushängen: Ziehen Sie den Auszug gerade ganz bis zum Anschlag heraus. Greifen sie mit beiden Händen links und rechts unter die Schublade, drücken Sie die Arretierungen/Kuppelung links und rechts nach aussen (1). Nach dem Ausrasten können Sie die Schublade ganz herausziehen (2). Zum Einhängen legen Sie die Schublade auf die Korpuschiene und schieben diese bis zum Anschlag hinein.



AUSRICHTEN VON LEGRABOX SCHUBLADEN

Wenn das Spaltmass nicht mehr parallel ist, kann durch Drehen der verschiedenen Schrauben die Front nachjustiert werden. Um an die Schrauben zu gelangen, müssen Sie die Abdeckkappen auf der Schubladenninnenseite entfernen. Die Seitenverstellung muss immer an der linken und rechten Schubladenseite erfolgen. Die Höhen- und Neigungsverstellung muss je nach Situation an der linken und/oder rechten Schubladenninnenseite erfolgen.

1 Höhenverstellung / 2 Seitenverstellung / 3 Neigungsverstellung

BESCHLÄGE 23



PFLEGE GERÄTE

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

KÜHLSCHRANK

Öffnen Sie den Kühlschrank nur so lange wie nötig. Um Gerüche zu reduzieren und die Haltbarkeit zu erhöhen, lagern Sie Kühlgut in geschlossenen, luftdichten Gefäßen. Für die Reinigung des Kühlschranks beachten Sie 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 Einbrennen, welche die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Zum Entfernen von Eingebrenntem 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.

Achtung: Chromstahlflächen mit Anti-Fingerprint dürfen nicht mit Chromstahlpflegemittel gereinigt werden, da diese zur Beschädigung der Beschichtung führen können.



GERÄTE 25

BACKOFEN

Es gibt verschiedene Innenraumbeschichtungen, die eine spezifische Reinigung benötigen. Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens lesen Sie deshalb 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 spezielle Backofenreiniger verwendet werden.



DUNSTABZUG

Beim Kochen entstehen Wasserdampf und Fettfrasen (Fette im Wasserdampf). Damit diese möglichst eingefangen werden, sollte der Dunstabzug zeitgleich mit dem Kochfeld eingeschaltet werden. Nach dem Kochen den Abzug einige Minuten nachlaufen 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 (Luftführung 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 Kohlefilter oder Vergleichbares gereinigt in den Raum zurückgeführt. Je nach Modell muss der Filter nach einiger Zeit regeneriert oder ersetzt werden. Angaben entnehmen Sie der Bedienungsanleitung.

Standardmässige Aktivkohlefilter können nicht gewaschen oder regeneriert werden. Neue Filter können Sie direkt beim Hersteller bestellen. Details entnehmen Sie der Bedienungsanleitung.

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

GERÄTE 27



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