

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

U heeft een goede keuze gemaakt. Uw nieuwe SieMatic keuken voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van kwaliteit, veiligheid, milieu en gezondheid. Van het bezit van uw SieMatic zult u bijzonder lang plezier hebben, zeker als u deze tips opvolgt voor het onderhoud van uw keuken.

Voor uw informatie: SieMatic is al vele jaren aangesloten bij de „Deutsche Gütegemeinschaft Möbel“ (DGM). Het RAL-keurmerk voor meubelen is het enige in Duitsland erkende keurmerk voor meubelen. Het omvat naast kwaliteits- en veiligheidscriteria ook milieu- en gezondheidscriteria.

Jaarlijks worden de productieprocessen en producten van SieMatic onderworpen aan uitgebreide tests door onafhankelijke testinstituten, zoals „TÜV Rheinland“, de „LGA Nürnberg“, het „Fraunhofer-Institut“ in Braunschweig en het „Institut für Holztechnologie“ in Dresden.

Bovendien is SieMatic draagster van het GS-merk (Geprüfte Sicherheit) en gecertificeerd volgens DIN EN ISO 9001 (kwaliteitsmanagement), 14001 (milieumanagement) en 50001 (energiemanagement).



Het grootste deel van onze grondstoffen komt van een zichzelf vernieuwend, recyclebaar materiaal: hout. Door geavanceerde zaagapparatuur zorgen we voor een optimaal materiaalgebruik bij een minimaal verbruik. Het resterende houtafval wordt voor 100% gerecycled, resp. in onze eigen verwarmingsinstallaties omgezet in energie. Bij producten van onze toeleveranciers geven we de voorkeur aan producten die in Europa volgens de strengste wettelijke eisen en voorwaarden worden vervaardigd. Wij kopen alleen in landen waarvan de productiemethoden erkend zijn. En ook bij de reductie van schadelijke stoffen doen we bewust aanzienlijk meer dan de wetgeving vereist.

Het is ons doel, in ieder aspect van onze onderneming met een groeiend aantal effectieve maatregelen consequent en op voorbeeldige wijze rekening te houden met de nieuwste ecologische inzichten en de kwaliteit van deze maatregelen en hun effecten steeds door neutrale partijen te laten bevestigen.

www.siematic.com

Algemene tips voor het onderhoud.

Voor de reiniging van alle houten, gelakte en kunststof oppervlakten is een normaal huishoudelijk schoonmaakmiddel met warm water aan te raden. Daarbij geldt wel, direct de vlekken verwijderen en de oppervlakten niet nat te laten. Bij hardnekkige vlekken kunt u wat schoonmaakmiddel gebruiken en circa 1 minuut in laten werken, daarna afspelen met water. Heeft deze manier geen effect, bijvoorbeeld bij oude vetvlekken, dan kunt u voorzichtig met wat spiritus of wasbenzine schoonmaken. Gebruik bij het schoonmaken een schone microvezel doek. Hiermee voorkomt u dat u vuil van de doek uitwrijft over de oppervlakken. Wrijft u met weinig kracht en alleen in draaiende bewegingen (voor uitzonderingen zie „Speciale onderhoudstips voor fronten“). Zo voorkomt u krassen op de oppervlakken. Niet geschikt voor het reinigen van oppervlakken zijn stoomapparaten, schuur- en polijstmiddelen, meubelpolish, wasmiddelen die siliconen bevatten, middelen die nitro- en kunstharstverdunders bevatten, nagellakremover, ovenreinigers en andere agressieve middelen.



Speciale onderhoudstips voor fronten

Kunststofoppervlakken. Bij het schoonmaken heeft u niet meer nodig dan een vochtige schone doek en eventueel een mild schoonmaakmiddel.

Lakoppervlakken. Deze zijn voorzien van een hoogwaardige, probleemloos te onderhouden polyurethaanlak (PUR-lak). Bij regelmatig onderhoud bevelen wij een mild schoonmaakmiddel opgelost in warm water aan. U kunt het best gebruik maken van een zeem of spons. Vervolgens het oppervlak met een zachte, niet pluizende doek droogvegen. Altijd zonder druk vege. Harde, of vuile doeken en schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt op gelakte oppervlakken omdat ze blijvende krassen veroorzaken.

Houten oppervlakken, massief of gefineerd. Oppervlakken van echt hout, hetzij van massief hout of van edel fineer, zijn door een laklaag effectief verzegeld tegen alle verontreinigingen die in de keuken kunnen optreden. Oppervlakken van echt hout mogen alleen met een vochtige doek worden gereinigd om te vermijden dat er water in de naden komt. Dat kan in sommige gevallen zwellings veroorzaken. Vergeet u ook s.v.p. niet het oppervlak tenslotte goed droog te wrijven, zodat zich geen restvocht kan afzetten in de naden.

Nog een tip: altijd in de richting van de houtnerf vegen, zonder te wrijven en zonder druk. Zo onderhoudt u de schoonheid van dit natuurproduct met zijn sprekende nerf en structuur. Droogte en vocht zorgen ervoor dat hout werkt. Het door SieMatic gebruikte hout is in dit opzicht optimaal op zijn taak in de keuken voorbereid, mits de luchtvochtigheid overeenkomt met de voor keukenruimtes gemiddelde waarden van 40%- 60%.

Regelmatig luchten, in de winter geforceerd luchten, voorkomt een te hoge luchtvochtigheid in de ruimte. Moderne gebouwen zijn uit het oogpunt van energiebesparing zo goed geïsoleerd dat er nauwelijks uitwisseling van lucht van binnen naar buiten mogelijk is.

Edelstalen fronten en matte metalen oppervlakken. Normale verontreinigingen kunt u eenvoudig verwijderen met water, waaraan wat vaatwasmiddel is toegevoegd. Daarna met koud of handwarm water afspoelen en direct met een droge doek nawrijven. Veegt u svp. altijd in de richting waarin het oppervlak gepolijst is. Voor meer hardnekkige verontreinigingen en watervlekken adviseren we een microvezeldoekje. Agresieve reinigings- en schuurmiddelen zijn niet geschikt.

Fronten met metalen omlijsting in nikkel kleur glanzend. Voor de reiniging en het onderhoud van fronten met metalen omlijsting in nikkel kleur glanzend adviseren we uitsluitend het bijgeleverde microvezel-reinigingsdoekje te gebruiken. Daarvoor veegt u met de licht vochtig gemaakte reinigingsdoek eenvoudig zachtjes over de omlijsting en polijst u deze eventueel na met een droge doek. Het bijgeleverde microvezeldoekje is wasbaar tot 95°C.

Gebruikt u svp. geen doekjes van papier of celstof of andere, schurende materialen!

Bescherming van meubelen naast en boven vaatwasmachines, ovens, kookplaten en kleine huishoudelijke apparaten. Laat uw vaatwasmachine niet met geopende deur drogen, het condenswater kan de fronten en meubelen beschadigen.

Bij het gebruik van de oven niet de ovendeur open laten staan. De hitte uit de oven kan de fronten en meubelen beschadigen. Koffieapparaten, water- en eierkokers niet onder bovenkasten plaatsen. De damp kan de bovenkasten beschadigen. Schakel bij het koken altijd uw afzuigkap aan. Dit voorkomt schade door condenswater of vetvlekken.

Speciale onderhoudstips voor werkbladen.

Voor alle materialen van werkbladen geldt in het algemeen: plaats nooit hete pannen direct op het oppervlak. Gebruik bij het voorbereiden van sterk gekleurde levensmiddelen en bij het snijden altijd een snijplank. Daarmee vermijdt u matte plekken, krassen en verkleuringen. Verontreinigingen dienen uit hygienisch oogpunt direct te worden verwijderd. Leunt u niet teveel op het werkblad! Vooral bij stenen werkbladen bestaat het gevaar bij spoelbakken en kookgedeeltes op breuken.



Werkbladen van kunststof. Zie kunststoffronten (pagina 20).

Werkbladen van RVS. Zie RVS-fronten (pagina 21).

Composiet. Glanzende en matte composiet zij hard en relatief krasongevoelig. Donkere kleuren zijn krasgevoeliger dan lichte kleuren. Gepolijste oppervlakken zijn probleemloos en eenvoudig te reinigen met een zacht schoonmaakmiddel. Thee, koffie, rode wijn en levensmiddelen met intensieve kleuren dienen direct verwijderd te worden om vlekken te voorkomen. Lichte kleuren zijn gevoeliger voor vlekken dan donkere kleuren. Matte oppervlakken hebben dezelfde eigenschappen als gepolijste oppervlakken, maar dienen wel vaker goed schoongemaakt te worden. Hardnekkige vlekken kunnen met wat vloeibaar schuurmiddel verwijderd worden. Vloeibaar schuurmiddel is niet geschikt voor glanzende oppervlakken, die echter gemakkelijker in het onderhoud en minder gevoelig voor vlekken zijn dan matte oppervlakken.

CeramicDesign. CeramicDesign dient met huishoudelijke reinigingsmiddelen schoongemaakt te worden. Alle in het huishouden voorkomende vloeistoffen zoals thee, koffie, vruchten- en groentesappen, alsmede vet en olie zijn zo moeiteloos te verwijderen.

Werkbladen van graniet en quartziet. Deze steensoorten zijn hard en relatief ongevoelig voor krassen. Glanzende, donkere steensoorten zijn echter gevoeliger voor krassen dan lichte, die door de tijd heen donkerder worden. De matte en gestructureerde oppervlakken van de lichte steensoorten worden sneller donkerder dan glanzende oppervlakken. Hete pannen en schalen niet op het werkblad plaatsen, maar hiervoor een panonderzetter gebruiken. Voor het snijden altijd een snijplank gebruiken om vlekken en botte messen te voorkomen.

In de fabriek is uw SieMatic werkblad met een impregneermiddel behandeld om het oppervlak te beschermen tegen het indringen van thee, koffie, wijn, andere huishoudelijke vloeistoffen. Een volledige bescherming van uw werkblad kan hiermee echter niet worden gegarandeerd. Bij uw werkblad is 1 Liter onderhoudsmiddel meegeleverd. Voordat u het werkblad in gebruik neemt dient het met dit onderhoudsmiddel als volgt behandeld te worden:

- Stof en vuil met water verwijderen.
- 1 maatbekertje met onderhoudsmiddel oplossen in 3 liter water.
- Het onderhoudsmiddel lichtjes met een doek op het werkblad aanbrengen. Het werkblad laten opdrogen (dit duurt enkele minuten). Deze behandeling 5 maal achter elkaar herhalen.

- Vervolgens het werkblad met een droge doek opwrijven.
- Afhankelijk van het gekozen materiaal kan er wat onderhoudsmiddel op het werkblad achterblijven, dit kan met een vochtige doek verwijderd worden.

Het werkblad is nu extra beschermd. Deze bescherming blijft behouden wanneer u, afhankelijk van de intensiteit waarmee er in de keuken gewerkt wordt, 1 tot 2 keer per week de behandeling met het onderhoudsmiddel herhalen. Voor het dagelijks schoonmaken kan een mild huishoudmiddel of afwasmiddel gebruikt worden.

Vulkanisch gesteente Basaltina. Vulkanisch gesteente Basaltina heeft dezelfde eigenschappen als graniet. Oe porien worden zichtbaar met een cementachtig materiaal opgevuld. Brede, donkere aderen en structuren, die door de lavastroom zijn ontstaan kunnen zichtbaar zijn. Direct na plaatsing, voordat het werkblad gebruikt gaat worden, dient het materiaal ten minste 5 x volgens de meegeleverde onderhoudsinstructie behandeld te worden. Daarna, afhankelijk van de intensiteit waarmee in de keuken gewerkt wordt, 1 tot 2 keer per week de behandeling met het onderhoudsmiddel herhalen (zie werkbladen van graniet). Thee, koffie, rode wijn en levensmiddelen met intensieve kleuren dienen direct verwijderd te worden, anders kunnen deze in het materiaal intrekken en vlekken veroorzaken.

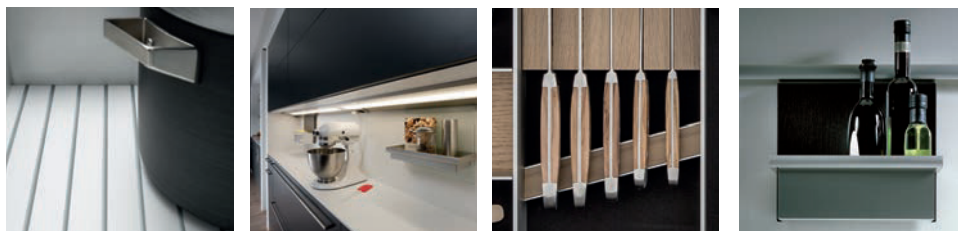
Werkbladen van leisteen. (Onderhoud: zie graniet). Natuurlijk ruw, donker leisteen is bestand tegen zuur en ongevoelig voor vlekken. Afhankelijk van de manier van slijten vertoont het oppervlak vaak een lichte „grijssluier“. Deze verdwijnt na behandeling met het meegeleverde, vloeibare onderhoudsmiddel; datzelfde geldt voor lichte vlekken, die zijn ontstaan door het loslaten van kleinere steendeeltjes. Zowel mat geslepen als licht leisteen is minder goed bestand tegen zuur en gevoeliger voor vlekken en dient daarom voor het eerste gebruik beslist behandeld te worden met het vloeibare onderhoudsmiddel (zie graniet). Leisteen is een vrij zacht materiaal. Het oppervlak is ruw, heeft een natuurlijk oppervlak dat niet behandeld wordt en kan gemakkelijk krassen. Door het gebruik van een microfasedoekje of het meegeleverde onderhoudsmiddel worden de krassen weer nagenoeg onzichtbaar. Gebruik voor het snijden altijd een snijplank. Snij nooit op het werkblad zelf. Leisteen bestaat uit lagen en heeft dan ook geen egaal oppervlak. De lagen leisteen kunnen tot 3 millimeter van elkaar afwijken. Daardoor kunnen hoogteverschillen ontstaan bij natuurlijk randlijsten, naden en uitsparingen. Onderhoud, zie werkbladen van graniet.

Werkbladen in marmer- en kalksteen. Marmer en kalksteen zijn relatief zachte materialen en daardoor krasgevoelig en derhalve niet geschikt om op te snijden. Gebruik daarom altijd een snijplank om op te snijden. Zet hete pannen en schalen niet op het werkblad, maar gebruik altijd een panonderzetter. Marmer en kalksteen zijn zeer gevoelig en worden in de fabriek geïmpregneerd om indringen van vet, olie en andere vloeistoffen tegen te gaan. Bij regelmatig gebruik van het werkblad is het noodzakelijk het werkblad zeer intensief te behandelen met het meegeleverde onderhoudsmiddel. Desondanks dienen citroensap, fruitsappen, thee, koffie, rode wijn, levensmiddelen met intensieve kleuren, etensresten en andere huishoudproducten direct van het werkblad verwijderd te worden omdat er anders vlekken kunnen ont-

staan. Bij elk marmer en kalksteen werkblad wordt een flesje met speciale impregneermiddel meegeleverd.

Hiermee kunnen lichte vlekken, die veroorzaakt zijn door de inwerking van zuren, behandeld worden. Op een droge doek enkele druppels van het impregneermiddel aanbrengen en de vlek lichtjes met de doek deppen. Bij intensievere vlekken het impregneermiddel direct ruim op de vlek aanbrengen (bijvoorbeeld met een pipet). Het impregneermiddel 3 uur laten intrekken. Het overgebleven impregneermiddel met een schone droge doek afnemen. Blijft de vlek zichtbaar dan de behandeling herhalen. Uiteindelijk zal de vlek nog slechts een lichte kleurafwijking vertonen ten opzichte van de rest van het werkblad.

Werkbladen met massief houten toplaag en massief houten snijplanken. Het hout is al in de fabriek geïmpregneerd met een speciale levensmiddelenvriendelijke olie. Om het edele uiterlijk van een houten oppervlak te behouden dient het oppervlak na montage eerst behandeld te worden met een verzorgende olie, zoals „Parkoline olie“ (verkrijgbaar in de winkel). Met tussentijden van 2 tot 3 maanden steeds opnieuw behandelen. Na de behandeling met een droge doek nawrijven tot een gelijkmatig, matglanzend oppervlak is bereikt. De onderhoudsolie garandeert geen volledige bescherming tegen vlekken, zoals die van sterk gekleurde groente- en vruchtensappen, zodat een snijplank voor de bereiding hiervan wordt geadviseerd. Water mag niet op het oppervlak blijven staan, omdat daardoor het hout kan gaan trekken en er kalkstrepen en vlekken kunnen ontstaan.



Speciale onderhoudstips voor interieurelementen.

De oppervlakken van de interieurs (binnenladen, carrousels, bestekinterieurs, broodtrommels, legplanken en dergelijke) zijn gemakkelijk te onderhouden en door een licht vochtige doek of zeem te reinigen. Gebruik in het bijzonder bij interieurelementen van hout of houtmateriaal geen natte doek omdat water in de naden kan dringen en zwellingen kan veroorzaken. Zachte schoonmaakmiddelen lossen vetresten op.

Elementen met metaalkleurige oppervlakken. Afdekringen van halogeenlampen, grepen, jaloeziekasten, reling en accessoires, verlichtingsarmaturen en plinten zijn voorzien van een speciale, duurzame finish. Reinig deze elementen voorzichtig met een schone vochtige doek en wat schoonmaakmiddel. Schuur- en polijstmiddelen zijn absoluut ongeschikt voor het reinigen.

Belastbaarheid en bediening van laden en frontuittrekelementen.

SieMatic laden en uittrekelementen zijn hoog belastbaar. Laden kunnen met 26 kg worden belast; uittrekelementen tot een breedte van 60 cm met een belasting van 25 kg en uittrekelementen van meer dan 60 cm breed met een belasting van 46 kg.

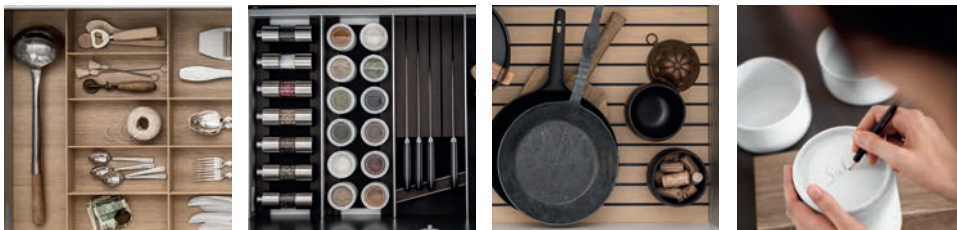
Flock2Block inlegmatten in laden of op legplanken.

De vezels van de Flock2Block inlegmatten worden door voorwerpen die erop staan, omlaag gedrukt. De hierdoor ontstane afdrukken verdwijnen na enige tijd vanzelf. De inlegmatten kunnen eenvoudig worden verwijderd met een droge borstel met fluwelen kussen of door lichtjes te bevochtigen.

Kruimels en poedervormige verontreinigingen kunnen eenvoudig met behulp van een stofzuiger worden verwijderd. De Flock2Block inlegmatten kunnen ook zonder probleem vochtig gereinigd worden, ook met gebruik van een afwasmiddel; sterk wrijven moet echter worden vermeden.

U creëert meer binnenruimte in uw kasten met SieMatic interieurelementen

Bij een verhuizing wordt duidelijk wat een mens allemaal op te bergen heeft. En dan wordt ook zichtbaar wat er allemaal een plaats moet vinden in de keuken. Meerdan men denkt. Geen wonder dat volgens een Duits onderzoek gemiddeld 66% van de keukenkopers al na twee jaar meer bergruimte wenst. Helaas is het vaak onmogelijk om binnen de bestaande ruimte de keuken uit te breiden. Toch kunt u met de keukenprofessionals van SieMatic, ook in bestaande keukens, meer opbergen dan tot nu toe mogelijk was. Dankzij intelligente oplossingen wordt SieMatic net zo handig als u wilt. Individueel Design achterde deuren.



Voor laden en uittrekelementen zijn naast de stralend witte kunststofuitvoering twee andere varianten beschikbaar: de modulaire, zeer flexibele aluminiumuitvoering met elegante, Flock2Block bodembekleding en accenten in hout, of de houtuitvoering. Voor beide uitvoeringsvarianten zijn functie-elementen zoals messenhouder, folierollenhouder, interieurs voor kruiden verkrijgbaar.

In de SieMatic voorraadbussen van porselein worden uw voorraden op hygiënische wijze en luchtdicht beschermd tegen milieu-invloeden. Met beschrijfbaar deksel.

Alternatief: porseleinen kruidenpotten met glazen deksel

Aan de achterzijde van deuren of aan de binnenzijde van kasten maakt de gepatenteerde Multimatic verstelmechaniek het mogelijk, op ieder gewenst moment de ruimte in de kast individueel te veranderen en aan te passen: elementen van koel aluminium of met hoogwaardig verchroomde oppervlakken garanderen een flexibel, intelligent gebruik van de bergruimte (tot 30% extra).



MultiMatic Aluminium Houders van aluminium, die zonder zichtbare bevestigingselementen in de Multimatic verstelmechaniek gehangen worden, zorgen voor bergruimte voor voorraden en allerlei keukenbenodigdheden. Andere mooie en slimme oplossingen ontstaan door houten interieurs van chesnut of oak, die in de aluminium houders worden geplaatst.



MultiMatic elementen met chromen afwerking

De voorraadrekjes zijn afgewerkt van een hoge kwaliteit chroom en worden gemonteerd op de Multimatic verstelmechaniek. Ze bieden veel ruimte voor voorraden en specerijen. Hoge keukenbenodigdheden worden door een speciale beugel gezekeerd tegen omvallen.



MultiMatic-houder voor glazen, scheidingsstangen voor planken met Flock2Block mat. De houders voor glazen optimaliseren de opslagruimte, omdat binnen een compartiment variërend bijv. wijnglazen hangend en staand kunnen worden opgeslagen. Op legplanken met Flock2Block komt uw servies optimaal tot zijn recht. Met bijpassende donkergrijze scheidingsstangen kunt u ook flessen op deze legplanken leggen.



MultiMatic – Flexibele legplank.

Bij de flexibele legplank kan een deel van de bodem opgeklapt worden. Daarmee is ook het opbergen van hoge flessen, kannen en veel meer mogelijk zonder verlies van bergruimte. De lakaal van roestvrij staal beschermt uw kastbodem tegen schade die kan ontstaan bij lekkende flessen met oliën.



MultiMatic-houder voor bakblikken, snijplanken en dienbladen.

Bakblikken hoeven niet meer in de oven opgeborgen te worden en nemen bij het gebruik daarvan geen belangrijke werkruimte in beslag. De houder voor bakblikken biedt hiervoor met zijn hoogte van slechts 12,5 cm, bijvoorbeeld onder een lade, een opbergmogelijkheid die ruimte bespaart. Maar ook snijplanken en dienbladen vinden hier plaats.