

PFLEGE- UND
BEDIENUNGSANLEITUNG

CARE AND OPERATING
INSTRUCTIONS

TIPS VOOR HET ONDERHOUD

CONSEILS D'ENTRETIEN ET
CONSEILS AVISÉS

INSTRUCCIONES
DE USO Y MANTENIMIENTO

ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE
E UTILIZZO

SieMatic

DE	Pflege- und Bedienungsanleitung	3
EN	Care and operating instructions	11
NL	Tips voor het onderhoud	19
FR	Conseils d'entretien et conseils avisés	27
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	35
IT	Istruzioni di manutenzione e utilizzo	43
	Die Daten Ihrer SieMatic. Information about your SieMatic. De gegevens van uw SieMatic. Les coordonnées de votre SieMatic. Los datos de su SieMatic. I dati della Vostra SieMatic.	51

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Sie haben eine gute Wahl getroffen: Mit Ihrer neuen SieMatic haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste Ansprüche an Qualitäts-, Sicherheits-, Umwelt- und Gesundheitskriterien erfüllt.

Die Freude, eine SieMatic zu besitzen, wird besonders lange halten, wenn Sie die Pflegehinweise beachten, die wir im Folgenden für Sie zusammengestellt haben.

Zu Ihrer Information: SieMatic gehört seit langen Jahren der deutschen Gütegemeinschaft Möbel (DGM) an. Das RAL-Gütezeichen für Möbel ist das einzige in Deutschland anerkannte Gütezeichen für Möbel. Es deckt neben Qualitäts- und Sicherheitskriterien auch Umwelt- und Gesundheitskriterien ab.

Jährlich werden die SieMatic-Fertigungsprozesse und Produkte umfangreichen Prüfungen von neutralen Prüfinstituten, wie z.B. dem TÜV Rheinland, der LGA Nürnberg, dem Fraunhofer-Institut in Braunschweig und dem Institut für Holztechnologie in Dresden unterzogen.

Darüber hinaus ist SieMatic Träger des GS-Zeichens (Geprüfte Sicherheit) und nach DIN EN ISO 9001 (Qualitätsmanagement), 14001 (Umweltmanagement) sowie 50001 (Energiemanagement) zertifiziert.



Der größte Teil unserer Werkstoffe ist aus einem nachwachsenden, recycelbaren Material: Holz. Durch fortschrittliche Zuschnittanlagen sorgen wir für optimale Materialnutzung bei minimalem Verschnitt. Die verbleibenden Holzabfälle werden zu 100% recycelt bzw. in den eigenen Heizanlagen in Energie umgewandelt.

Bei Produkten unserer Zulieferer bevorzugen wir solche, die im europäischen Rechtsraum und damit unter höchsten gesetzlichen Ansprüchen und Auflagen hergestellt werden. Wir kaufen nur in Ländern, deren Produktionsweisen anerkannt sind. Und auch bei der Reduzierung von Schadstoffen leisten wir bewusst deutlich mehr, als die Gesetzgebung fordert.

Unser Ziel ist es, in jedem Unternehmensbereich mit einer wachsenden Zahl wirksamer Maßnahmen den neuesten ökologischen Erkenntnissen konsequent und vorbildlich Rechnung zu tragen und uns die Qualität dieser Maßnahmen und ihrer Ergebnisse jeweils von neutraler Seite bestätigen zu lassen.

Allgemeine Pflege- und Bedienungshinweise.

Für die Reinigung aller Holz-, Lack- und Kunststoffoberflächen empfehlen sich Geschirrspülmittel und haushaltsübliche Reinigungsmittel, die warmem Wasser beige-fügt werden.

Grundsätzlich gilt: Verschmutzungen möglichst gleich entfernen und kein Wasser darauf stehen lassen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können konzentrierte Reinigungsmittel pur aufgetragen und nach einer Einwirkzeit von circa 1 Minute mit klarem Wasser abgewaschen werden. Zeigt dieses, wie z.B. bei älteren Fettrückständen, keine Wirkung, können die Verschmutzungen vorsichtig mit Spiritus oder Waschbenzin abgerieben werden.

Benutzen Sie zur Reinigung ein Mikrofasertuch oder ein anderes weiches Tuch. Nehmen Sie grundsätzlich ein sauberes Tuch, damit Schmutzreste nicht in Poren eingewischt werden. Reiben Sie ohne Druck und nur in kreisenden Bewegungen (Ausnahmen siehe „Spezielle Pflegehinweise für Fronten“). Nur so vermeiden Sie Kratzer und glänzende Stellen auf matten Oberflächen.

Für die Reinigung der Oberflächen **nicht** geeignet sind Dampfreinigungsgeräte, Scheuer- und Schleifmittel, Möbelpolitur, Wachse, silikonhaltige Mittel, nitro- und kunstharzverdünnerhaltige Mittel, Nagellackentferner, Backofenreiniger und andere aggressive Mittel.



Spezielle Pflegehinweise für Fronten.

Kunststoffoberflächen. Hierzu zählen Schichtstoffe und melaminharzbeschichtete Oberflächen. Sie sind ebenso strapazierfähig wie leicht zu pflegen. Sie brauchen in der Regel nicht mehr als ein weiches, feuchtes Tuch und je nach Verschmutzung ein mildes Geschirrspülmittel.

Lackoberflächen sind mit einem hochwertigen, problemlos zu pflegenden Polyurethanlack (PUR-Lack) versehen. Zur regelmäßigen Reinigung empfehlen sich milde Haushaltsreiniger, die in warmem Wasser aufgelöst werden, weiche Lederlappen oder Schwammtücher. Abschließend die Oberfläche mit einem weichen, nicht flusenden Tuch trocken wischen. Und immer ohne Druck wischen. Verhärtete oder schmutzige Lappen und scharfe Reinigungsmittel sind für lackierte Oberflächen nicht zu verwenden, da sie bleibende Kratzer verursachen.

Holzoberflächen, massiv oder furniert. Echtholzoberflächen – ob aus Massivholz oder edlem Furnier – sind mit einem Lack gegen alle im Küchenbereich auftretenden Verschmutzungen wirkungsvoll versiegelt. Echtholzoberflächen sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um zu verhindern, dass Wasser in die Zwischenräume gelangt. Dieses kann unter Umständen zu Quellungen führen. Und vergessen Sie bitte auch nicht, die Oberflächen abschließend unbedingt trocken zu reiben, damit sich in den Zwischenräumen keine Restfeuchte absetzt.

Noch ein Tipp: Immer in Maserrichtung des Holzes putzen, ohne zu reiben und ohne Druck. So bewahren Sie die volle Schönheit dieses Naturproduktes mit seiner ausdrucksvollen Maserung und Struktur.

Feuchtigkeit und Trockenheit lassen Holz arbeiten. Das von SieMatic verarbeitete Holz ist in diesem Punkt auf seinen Dienst in der Küche bestens vorbereitet, vorausgesetzt, die Luftfeuchtigkeit entspricht den Durchschnittswerten für Küchenräume von 40 – 60%. Regelmäßiges Lüften, im Winter „Stoßlüften“, vermeidet zu hohe Luftfeuchtigkeit in den Räumen. Denn moderne Gebäude sind aus Energiespargründen sehr gut isoliert, so dass kaum ein Luftaustausch von außen nach innen möglich ist.

Edelstahlfronten und matte Metalloberflächen. Normale Verschmutzungen können Sie einfach mit Wasser, dem ein Geschirrspülmittel beigelegt wurde, entfernen. Danach mit kaltem oder handwarmem Wasser abwaschen und sofort mit einem trockenen Tuch nachreiben. Bitte immer in Schleifrichtung der Oberfläche wischen. Für hartnäckigere Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir ein Mikrofasertuch. Aggressive Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht geeignet.

Metall-Rahmenfronten mit Nickelglanz. Zur Reinigung und Pflege von Rahmenfronten mit Nickelglanz empfehlen wir, ausschließlich das beigelegte Microfaser-Reinigungstuch zu verwenden. Hierzu wischen Sie mit dem leicht angefeuchteten Reinigungstuch einfach sanft entlang der Rahmen und polieren diese gegebenenfalls mit einem trockenen Tuch nach.

Das mitgelieferte Microfasertuch ist waschbar bis 95°C.

Bitte verwenden Sie keine Papier- und Zellstofftücher oder andere scheuernde Materialien!

Schutz der Möbel neben und über Geschirrspülern, Herden/Backöfen, Kochfeldern und Kleingeräten. Bitte lassen Sie Geschirr nicht bei geöffneter Geschirrspülertür trocknen. Das Kondenswasser kann zum Aufquellen der Fronten führen.

Durch Braten, Backen und Grillen bei geöffneter Backofentür können umliegende Fronten durch die austretende Hitze beschädigt werden. Kaffeemaschinen, Wasser- oder Eierkocher u. ä. dürfen nicht unter Schränken positioniert werden. Der daraus aufsteigende Dampf führt dauerhaft zu Schäden an Korpussen, Lichtblenden und Fronten.

Schalten Sie beim Kochen stets die Dunstabzugshaube ein. So vermeiden Sie Kondenswasserschäden und schwer zu entfernende Fettablagerungen an angrenzenden Schränken.



Spezielle Pflegehinweise für Arbeitsplatten.

Für alle Arbeitsplattenmaterialien gilt generell: Stellen Sie heiße Töpfe und Pfannen nicht direkt auf der Oberfläche ab. Benutzen Sie zum Vorbereiten von Lebensmitteln oder zum Schneiden immer eine Unterlage. So vermeiden Sie matte Stellen, Kratzer und Verfärbungen. Verschmutzungen sollten aus hygienischen Gründen sofort entfernt werden.

Stellen Sie sich nicht auf die Arbeitsplatte! Speziell bei Stein-Arbeitsplatten besteht im Bereich von Spülen und Kochfeldern Bruchgefahr.

Kunststoff-Arbeitsplatten. Siehe Kunststofffronten (Seite 4).

Edelstahl-Arbeitsplatten. Siehe Edelstahlfronten (Seite 5).

Compositesteine. Glänzende und matte Compositesteine sind hart und relativ kratzunempfindlich. Dunkle Farben sind kratzempfindlicher als helle. Für die Reinigung reichen milde Geschirrspülmittel aus. Kaffee, Tee und farbintensive Lebensmittel können speziell auf hellen Oberflächen Flecken hinterlassen und sollten deshalb sofort entfernt werden.

Zur Fleckbeseitigung von matten Compositesteinen eignet sich Scheuermilch. Scheuermilch ist nicht für glänzende Oberflächen geeignet, die jedoch pflegeleichter und weniger fleckempfindlich als matte Oberflächen sind.

Ceramic. Ceramic ist mit haushaltsüblichen Reinigern zu säubern. Alle im Haushalt vorkommenden Flüssigkeiten wie Tee, Kaffee, Obst- und Gemüsesäfte sowie Fett und Öl lassen sich mühelos entfernen.

Granit- und Quarzit-Arbeitsplatten. Diese Steinarten sind hart und relativ kratzunempfindlich. Glänzende, dunkle Steine sind jedoch kratzempfindlicher als helle, die mit der Zeit nachdunkeln. Die matten und strukturierten Oberflächen der hellen Steinarten neigen stärker zum Nachdunkeln als glänzende.

Verwenden Sie zum Schutz vor heißen Töpfen und Pfannen einen Untersetzer und zum Schneiden stets ein Schneidbrett. Das vermeidet stumpfe Messer und Flecken. Ihre Arbeitsplatte wurde von SieMatic bereits mit einer Spezialimprägnierung behandelt, um die Oberfläche gegen das Eindringen von Fett, Öl und haushaltsüblichen Flüssigkeiten zu schützen. Weil eine vollständige Sättigung des Steins nicht gewährleistet werden kann, haben Sie mit Ihrer Arbeitsplatte 1 Liter Wischpflege erhalten.

Diese Wischpflege ist vor der ersten Benutzung der Küche folgendermaßen anzuwenden:

- Arbeitsplatten mit klarem Wasser von Staub und Schmutz befreien.
- 1 Messbecher Wischpflege in 3 Liter warmem Wasser auflösen.
- Die Oberfläche damit abwischen und trocknen lassen, ohne ein Tuch zu benutzen. Diesen Vorgang vor der ersten Benutzung fünfmal wiederholen. Anschließend den Granit mit einem trockenen Tuch polieren. Je nach Steinart kann ein Seifenfilm auf der Oberfläche verbleiben, der mit einem feuchten Tuch entfernt wird.

So erzielen Sie einen nachhaltigen Schutz, der erhalten bleibt, wenn Sie die Wischpflege ein- bis zweimal wöchentlich zusätzlich zur täglichen Pflege mit haushaltsüblichen Spülmitteln und milden Reinigern einsetzen.

Vulkangestein Basaltina. Vulkangestein hat die gleichen Eigenschaften wie Granit.

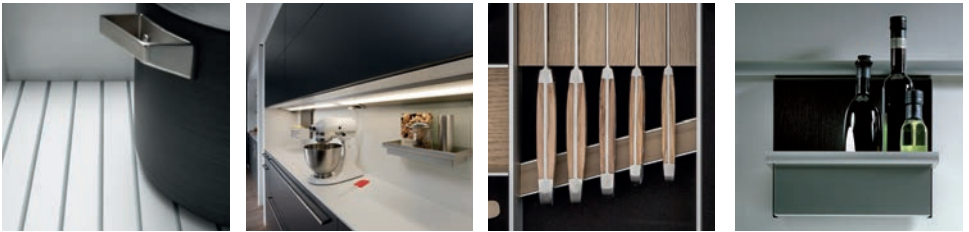
Poren werden mit einer sichtbaren Spachtelmasse geschlossen. Breite, dunkle, durch den Lavafluss entstandene Adern und Strukturen sind möglich. Vor der ersten Benutzung ist die mitgelieferte Wischpflege zweimal anzuwenden, danach ein- bis zweimal wöchentlich (siehe Granit). Kaffee, Tee und farbintensive Lebensmittel können Flecken hinterlassen und sind deshalb sofort zu entfernen.

Schiefer-Arbeitsplatten. (Pflege siehe Granit). Naturrauer, dunkler Schiefer ist säurefest und fleckunempfindlich. Bedingt durch die Spaltung, zeigt die Oberfläche häufig einen leichten „Grauschleier“. Dieser verschwindet nach der Behandlung mit der mitgelieferten Wischpflege, genauso wie helle Stellen, die durch Ablösungen von kleinen Teilen entstanden sind. Matt geschliffener sowie heller Schiefer ist weniger säurefest und fleckempfindlicher als naturrauer Schiefer und sollte deshalb vor dessen erster Benutzung unbedingt mit der Wischpflege behandelt werden (siehe Granit). Schiefer hat eine weiche Oberfläche. Deshalb entstehen unvermeidbare Gebrauchsspuren, die mit feuchten Mikrofasertüchern oder der mitgelieferten Wischpflege leicht unsichtbar werden. Verwenden Sie zum Schneiden stets ein Schneidbrett. Die von Hand gespaltenen, naturrauen Oberflächen sind nicht absolut gerade und eben. Höhenunterschiede bis zu 3 mm sind im Kantenbereich, an Stoßfugen und bei Ausschnitten möglich.

Marmor- und Kalkstein-Arbeitsplatten. Die Steine haben eine relativ weiche und daher kratzempfindliche Oberfläche. Ein Schneidbrett vermeidet Schnittspuren, ein Untersetzer Hitzeschäden. Gegen Fett, Öl und andere Flüssigkeiten schützen die von SieMatic aufbrachte Imprägnierung sowie eine regelmäßige, intensive Pflege mit der mitgelieferten Wischpflege. Anwendung siehe Granit. Die Wischpflege schützt bedingt vor farbintensiven Flüssigkeiten, nicht jedoch gegen Säuren wie die von Obst, Essig und Wein, die deshalb sofort entfernt werden sollten. Die ebenfalls mitgelieferte Imprägnierung (0,5 Liter) dient zum Nacharbeiten dieser hellen Säureflecken. Anwendung: Trockenes, sauberes Tuch an der Flaschenöffnung kurz tränken und Imprägnierung auf die betroffene Stelle tupfen.

Reicht dieses nicht aus, die Imprägnierung dick auf die betroffene Stelle auftragen, z.B. mit einer Pipette. 3 Stunden einwirken lassen. Überschüssige Imprägnierung durch kräftiges Reiben mit einem Tuch entfernen. Der Säurefleck ist nun nur noch im Gegenlicht leicht erkennbar, die Farbe wieder angeglichen. Vorgang ggf. wiederholen.

Arbeitsplatten mit Massivholzauflage und Massivholz-Rüstblöcke. Das Holz ist vom Hersteller grundiert und mit einem lebensmittelfreundlichen Spezialöl behandelt. Um das edle Aussehen der Holzoberflächen zu erhalten, sollte die Oberfläche zuerst nach der Montage mit einem Pflegeöl, z. B. Tisch-Finish 2 (wird mit jeder Platte mitgeliefert) konserviert und dann in Abständen von 2 – 3 Monaten nachbehandelt werden. Anschließend mit einem trockenen Lappen nachwischen, bis eine gleichmäßige, matt glänzende Oberfläche erreicht ist. Das Pflegeöl gewährleistet keinen vollständigen Schutz gegen Fleckenbildung, z.B. gegen farbintensive Gemüse- und Fruchtsäfte, weshalb die Zubereitung auf einem Schneidbrett empfohlen wird. Wasser sollte nicht auf der Oberfläche stehen bleiben, da sich das Holz verziehen kann und Kalkränder oder Flecken entstehen könnten.



Spezielle Pflegehinweise für Ausstattungselemente.

Innenausstattung. Die Oberflächen der Innenausstattungen (Innenauszüge, Drehböden, Besteckeinsätze, Spezialbrotkasten, Einlegeböden u.ä.) sind pflegeleicht und durch Abwischen mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch zu reinigen. Bitte speziell bei Innenausstattungs-elementen aus Holz oder Holzwerkstoffen keine nassen Tücher verwenden, da Wasser in Fugen eindringen und zum Aufquellen führen kann. Milde Reinigungsmittel lösen Fettrückstände.

Elemente mit metallfarbener Oberfläche. Arbeitsplatten-Stützfüße, Dekorringe von Leuchten, Griffe, Jalousieschränke, Nischenreling und -zubehör, Leuchenträgerelemente und Sockelblenden haben eine besondere Oberflächenveredelung. Bitte schonen Sie diese aluminiumfarbigen bzw. edelstahlfarbenen Oberflächen durch sanfte Pflege. Ein angefeuchtetes Tuch und Geschirrspülmittel reichen aus. Scheuer- und Schleifmittel sind für die Reinigung absolut ungeeignet.

Belastbarkeit und Bedienung von Schubkästen und Frontauszügen.

SieMatic-Schubkästen und -Auszüge sind hoch belastbar: Schubkästen erlauben eine Zuladung von 26 kg, Auszüge bis 60 cm Breite eine Zuladung von 25 kg und Auszüge > 60 cm Breite eine Zuladung von 46 kg.

Beflockte Einlegematten in Schubkästen oder auf Einlegeböden.

Die Fasern der Flockmatten werden durch darauf stehende Gegenstände niedergedrückt. Die entstehenden Abdrücke verschwinden nach einiger Zeit von selbst. Sie lassen sich leicht mit einer Textilbürste mit Velourauflage oder durch leichtes Anfeuchten entfernen.

Krümel sowie pulverförmige Verschmutzungen lassen sich einfach mit Hilfe eines Staubsaugers entfernen. Die Flockmatten können auch problemlos feucht gereinigt werden, auch unter Einsatz eines Geschirrspülmittels, zu starkes Reiben muss jedoch vermieden werden.

Mehr Stauraum mit Innenausstattung von SieMatic

Lt. einer Veröffentlichung der Arbeitsgemeinschaft „Die moderne Küche“ (AMK) wünschen sich 66 % der Menschen schon zwei Jahre nach dem Küchenkauf mehr Stauraum. Mit den intelligenten SieMatic Innenausstattungen lässt sich im vorhandenen Stauraum Ihrer Küche wesentlich mehr unterbringen.



Für Schubkasten und Auszüge stehen neben der strahlend weißen Kunststoffausstattung zwei weitere Varianten zur Wahl: die modulare, sehr flexible Aluminiumausstattung mit eleganter Flockmatte und Akzenten in heller Eiche oder dunkler Rauchkastanie oder die Holzausstattung in heller Eiche. Für beide Ausstattungsvarianten sind Funktionselemente wie z.B. Messerhalter, Folienrollenhalter, Einsätze für Gewürze erhältlich.

In den Porzellandosen von SieMatic sind Vorräte hygienisch vor Umwelteinflüssen geschützt - die luftdicht abschließenden Deckel lassen sich mit Bleistift immer wieder beschriften. Alternativ stehen Gewürzdosens mit Glasdeckel zur Verfügung.

Auf der Rückseite von Türen oder im Schrankinneren ermöglicht die patentierte Multifunktionsschiene eine individuelle, jederzeit veränder- und ergänzbare Gestaltung des Schrankraumes: Elemente aus kühlem Aluminium oder mit hochwertig verchromter Oberfläche gewährleisten eine flexible, intelligente Stauraumnutzung (bis zu + 30%).



MultiMatic Aluminium

Schalen aus Aluminium, die ohne sichtbare Befestigungselemente in die Multifunktionsschiene eingehängt werden, schaffen Stauraum für Vorräte und Küchenutensilien aller Art. Weitere schöne und clevere Lösungen entstehen durch Holzeinsätze aus dunkler Rauchkastanie oder heller Eiche, die in die Aluminium-Schalen eingesetzt werden.



MultiMatic Elemente mit Chrom-Oberfläche

Die Körbe mit hochwertiger Chrom-Reling und geschlossenem Boden werden an der Multifunktionsschiene befestigt und bieten viel Platz für Vorräte und Gewürze. Hohe Gegenstände werden mit einem Fixierahmen gegen das Herausfallen gesichert.



MultiMatic-Halter f. Gläser/Trennstäbe f. Einlegeböden mit Flockmatte

Die Halter für Gläser optimieren den Stauraum, weil innerhalb eines Fachs unterschiedlich hohe Gläser hängend und stehend aufbewahrt werden können. Auf Einlegeböden mit Flockmatte ist auch empfindliches Geschirr gut untergebracht. Auf den Flock gelegte Trennstäbe schaffen individuell und unkompliziert Platz für Flaschen.



MultiMatic-Fachboden mit herausnehmbarer Tropfschale.

Bei diesem Fachboden lässt sich die integrierte Tropfschale herausnehmen, wodurch die Unterbringung hoher Flaschen, Vasen, Kannen und vielem mehr ohne Stauraumverlust möglich wird. Die Tropfschale aus Edelstahl dient als Untersatz und schützt den Schrank vor Verunreinigungen wie sie z.B. bei Ölfaschen häufig vorkommen.



MultiMatic-Halter für Backbleche, Schneidbretter und Tablett.

Backbleche müssen nicht im Herd aufbewahrt werden und versperren bei dessen Nutzung keine wertvolle Arbeitsfläche. Der Backblechhalter bietet hierfür mit seiner Höhe von nur 12,5 cm eine raum sparende Aufbewahrungsmöglichkeit. Aber auch Schneidbretter und Tablett finden hier ihren Platz.

Thank you for your trust!

You have selected wisely: with your purchase of a new SieMatic, you have chosen a product that represents the ultimate in quality, safety, environmental and health criteria. The pleasure of owning a SieMatic will last especially long if you follow the enclosed Care Instructions.

For your information: SieMatic has been a member of the German Furniture Association (deutschen Gütegemeinschaft Möbel -DGM) for many years. The RAL seal for furniture is the only recognised quality seal for furniture in Germany. It not only covers quality and safety standards but also environmental and health criteria.

SieMatic production processes and products are tested on a yearly basis by independent testing institutes such as e.g. TÜV Rheinland, LGA Nürnberg, Fraunhofer institute Braunschweig and the Institute for Holztechnologie in Dresden.

Furthermore SieMatic carries the GS Symbol (Geprüfte Sicherheit, tested safety) and has been certified in accordance with DIN EN ISO 9001 (quality management), 14001 (environmental management) and 50001 (energy management).



The largest proportions of our materials are recyclable and from sustainable resources. Our state-of-the-art cutting system ensures the optimal use of materials with a minimum of off-cuts. The wood off-cuts are completely recycled or converted into energy in our heating system. We give priority to suppliers whose products are produced under the strict statutory regulations of the European judicial area. We only purchase from countries with accepted productions methods. We consciously do more than is legally required in the reduction of pollution levels.

Our aim is to take into account and consequently implement in an exemplary fashion the latest ecological know-how in every function within the company. The quality and results of these measures will in turn be tested and confirmed from a competent and neutral organisation.

General care and operating instructions.

To clean any wood, lacquer, or laminate surface we recommend the use of washing-up liquid and normal household cleaners diluted in warm water. Dirt should be removed as soon as possible and water should never be left standing on any surface.

For hard to remove dirt we recommend the use of undiluted household cleaner, which should be left on the surface for approximately 1 minute, followed by rinsing with clean water. If this proves ineffective, for example by stubborn grease and fat residues, carefully rub the area with denatured alcohol or mineral spirits. Use a micro-fibre or other soft cloth when cleaning. Always use a clean cloth, in this way you will avoid rubbing dirt remains from used cloths into the fronts. Rub lightly without applying pressure and only in a circular direction (Exception: See „Special care instructions for door fronts“). Only in this way can you prevent scratches and creating gloss patches on mat lacquer finishes.

The surfaces should not be cleaned with steam cleaners, abrasive cleaners i.e. scouring cream, furniture polish, waxes, silicon based polishes, nitro- and lacquer thinners, nail polish remover, oven cleaner and other strong cleaners.



Special care instructions for door fronts.

Laminate surfaces. This include HP laminate and directly applied laminate. Both are very durable and easy to take care of. As a rule you need nothing more than a soft, damp cloth and a mild washing-up liquid.

Lacquer surfaces are finished in a high quality, easy-to-clean polyurethane lacquer (PUR). For regular cleaning we recommend the use of a mild household cleaner diluted in warm water and a soft chamois leather or sponge-cloths. The surface should then be dried using a fuzz-free cloth. Always wipe without applying pressure. Coarse or dirty cloths and strong cleaning liquids should never be used on lacquer surfaces since they will invariably cause surface scratches.

Wooden surfaces, massive or veneer. Real wood surfaces - whether massive wood or fine veneer - are effectively protected against all dirt and soiling occurring in the kitchen area with a protective sealing lacquer. Wood surfaces should only be cleaned with a damp cloth to prevent water from getting into crevases and joints. This can lead to swelling in some cases. And do not forget to dry off the surfaces completely.

An additional tip: always clean in the direction of the grain of the wood, without rubbing and without applying pressure. This will preserve the distinctive grain, structure and full beauty of the natural material.

Humidity and dry air make wood „move“. Wood elements supplied by SieMatic are prepared especially for use in the kitchen, provided that the relative humidity levels in the home are maintained between 40 - 60% at all times. Regular „airing out“ of rooms in the home is important to prevent high and low humidity on a seasonal basis. Modern energy-efficient buildings are well insulated and prevent a proper air-exchange with the outside. Depending on location, air conditioners, de-humidifiers and/or humidifiers may be required to maintain the correct humidity levels in your home.

Stainless steel fronts and matt metal surfaces. Normal dirt can be removed simply with water to which some washing up liquid has been added. Rinse with cold or lukewarm water and rub immediately with a dry cloth. Please always wipe in the direction of the surface grain. For stubborn dirt and water marks we recommend using a micro-fibre cloth. Aggressive cleaning agents and scouring agents are not suitable.

Nickel gloss metal frame fronts. For the cleaning and care of nickel gloss frame fronts we recommend solely the use of the supplied micro-fibre cleaning cloth. Gently wipe along the frames with the damp cleaning cloth and polish when necessary with a dry cloth. The supplied micro-fibre cloth can be washed at temperatures up to 95°C. Please do not use paper towels or cellulose cloths or other abrasive materials!

Protection of furniture positioned next to or above dishwashers, ovens hobs and small kitchen appliances. Please do not leave the dishwasher open to dry the dishes. The condensation can lead to the swelling of the cabinet doors.

Baking and grilling with the oven door open can lead to heat damage of the doors adjacent to the oven.

Coffee machines, kettles and egg boilers etc. should not be placed directly underneath cabinets. The steam produced by the appliances can lead to lasting damage of the carcass sides, light rail and doors.

Always turn the extractor fan on when cooking. This will reduce the risk of damage from condensation and also reduce the amount of fat and grease residues on the adjacent cabinets.



Special care instructions for countertops.

The following warning applies to all countertop materials and surfaces: do not put hot pots and pans directly on the work surface. Always use a chopping board when cutting or preparing foodstuffs. In this way you will avoid matt areas, scratches and discolouration. In the interest of hygiene dirt and spillages should be removed immediately.

Do not sit or stand on the countertop! There is a danger of breakage especially by stone countertops in the sink and hob areas.

Laminate countertops. See laminate surfaces (page 12).

Stainless steel countertops. See stainless steel door surfaces (page 13).

Composite stone. Polished and matt composite stones are hard and not particularly prone to scratches. Dark coloured foods should be removed immediately, especially from light coloured composite stones. Stains can be removed from matt composite stones using scouring cleaner. Scouring cream/cleaner is not suitable for use on gloss surfaces, which are easier to care for and less prone to stains than matt surfaces.

Ceramic. Ceramic can be cleaned using mild everyday household cleaners. All common household liquids such as tea, coffee, fruit and vegetable juices and fats and oils can be removed effortlessly from the surface.

Granite and Quartzite countertops. These stone types are hard and relatively scratch resistant. Dark, polished stone on the other hand is more prone to scratches than light coloured stone. Light coloured stone tends to darken in time. Light coloured stones with matt and textured surfaces darken more than stones with a polished surface. Hot pots and pans should never be placed directly on the stone, always use a mat. A chopping board should be used when cutting to avoid stains and the blunting of knives. Your granite countertop has already been treated by SieMatic with a special impregnator which prevents fats, oils and other common household fluids from seeping into the stone. Since the total saturation of the stone can not be guaranteed, the countertop is delivered with one litre of aftercare solution.

This aftercare solution should be applied as follows before the countertop is used for the first time:

- Remove general dirt and dust from the countertops using clear water.
- Dilute 1 measuring cup of aftercare solution in 3 litres of warm water.
- Soak a cloth in the solution and wipe down the countertop. Leave the surface to dry, do not dry with a cloth. This process must be repeated 5 times before the countertop is used for the first time. After this the stone is saturate. The surface should then be rubbed sown wit a dry cloth. A soap film may remain on the surface of certain stone types. This can be removed using a damp cloth.

The countertop must be treated once or twice a week with the aftercare solution to maintain an on-going protection. Daily cleaning can be carried out using household washing-up liquid and mild cleaning agents.

Volcanic stone basaltina. Volcanic stone has the same characteristics as granit. The open pores are filled with a special filling compound. Broad, dark veins and structures originating from the lava flow are possible. The stone should be treated twice with the supplied aftercare solution before the countertop is used for the first time, thereafter once or twice a week. See granite. Tea, coffee and other intensively foods must be removed immediately to avoid staining.

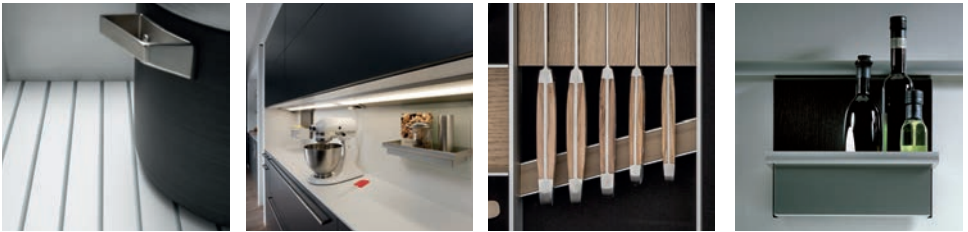
Slate countertops. (See Granite for care instructions). Naturally rough, dark slate is acid proof and stain proof. Due to the splitting process the surface may often have a light grey haze. This and small light areas which appear where the slate has flaked off will disappear once the surface has been treated with the supplied aftercare solution. Matt sanded and lighter slates are not as acid and stain proof as darker slates. It is therefore imperative that the surface be treated with the care solution before it is used for the first time. (See granite).

Slate has a soft surface. Signs of usage are therefore unavoidable, but can be easily made invisible with a damp micro-fibre cloth or with the special aftercare solution. Always use a chopping board when cutting. The hand split, naturally rough surface is not absolutely level. Height differences of up to 3 mm are possible by cut-outs, joints and edgings.

Marble and limestone countertops. The stones are relatively soft and therefore prone to scratches. Achopping board should always be used when cutting and a mat must be placed under hot pots and pans. The impregnation applied by SieMatic during manufacture and the intensive use of the supplied aftercare solution will protect the stone from fats, oils and ohter liquids. See granite for application instructions. The aftercare solution does not protect the stone against acids such as fruits acids, vinegar and wine, which should therefore be removed immediately. The supplied impregnator (0,5 litre) can be used to treat light areas on the stone caused by acids. Instructions: hald a dry, clean cloth to the bottle opening, soak the cloth shortly with impregnator and „dab“ the affected area. More severe etchings can be treated by applying the impregnator more thickly e. g. with a pipette.

More severe etchings can be treated by applying the impregnator more thickly e. g. with a pipette. Leave to stand for 3 hours. The excess impregnator can be removed by rubbing vigorously with a cloth. The etching is now only visible when viewed against the light. The colour is restored, repeat process when necessary.

Countertops with solid wood covering and solid wood butcher blocks. The wood is sealed by the supplier and treated with a special oil which is suitable to be used with food products. To maintain the elegant appearance of the wood, the surface should be treated initially after installation with a special oil e. g. Table-Finish 2 (delivered with every countertop) and then on an on-going basis every 2 to 3 months. Finally, wipe with a dry cloth until a uniform, satin finish is achieved. The oil does not provide a complete protection against staining, for example by intense-colored vegetables and fruit juices, where the use of a chopping board is to be recommended. Water should not be allowed to stay on surfaces as this damages the wood and leaves spots and stains.



Special care instructions for internal accessories.

Internal accessories. The surfaces of the internal accessories (internal roll outs, carousel shelves, cutlery dividers, bread bins, shelves etc.) are easy to take care of and can be cleaned with a soft, damp, leather-type cloth. Wood internal accessories or furniture board accessories should not be cleaned using a wet cloth since water can settle in seams and lead to swelling. Mild cleaning liquids will remove fat residues.

Elements with metal-colored surfaces. Countertop support legs, décor rings for halogen lights, handles, tambour cabinets, backsplash railing and accessories, mounting track for lighting and toe kick panel are produced with a special surface. Please be especially careful when cleaning aluminium colored, stainless steel colored or gold colored surfaces. A damp cloth with washing-up liquid is sufficient. Abrasive cleaner and polish are totally unsuitable.

Load capacity and use of drawers and pull outs.

SieMatic drawers and pull-outs have a high load capacity: Drawers accommodate a load of 26 kg, pull-outs up to 60 cm wide a load of 25 kg and pull-outs >60 cm wide a load of 46 kg.

Flock lining mats in drawers or on shelves.

The fibres of the flock mats will be flattened by objects standing on them. The resulting impressions left by objects will disappear by themselves after a period of time. They can be easily removed with the help of a velour covered textile brush or by dampening slightly. Crumbs and powdery dirt can be simply removed with the help of a Hoover. The flock mats can also be cleaned without any problem using a cloth soaked in a water and washing-up liquid solution, although vigorous rubbing must be avoided.

More storage room with interior accessories from SieMatic

According to surveys carried out by the „The modern kitchen“ (AMK) syndicate, 66% of the owner of new kitchens required, after only two years, more storage space. The intelligent SieMatic interior accessory system fully utilises all available space within the cabinet.



Apart from the radiant white plastic interior accessories for drawers and pull outs there are two further variations available for choice: the modular, very flexible aluminium accessories with elegant flock mat and accents in wood or the wooden accessories in light oak. There are function element available for both accessory variations such as e.g. knife holder, foil roll holder, spice and herb inserts etc.

Provisions are hygienically protected from environmental influences in the porcelain jars from SieMatic – the air tight lids can be relabelled again and again with pencil.

An alternative – herb and spice jars with glass lid.

The patented Multifunction tracking on the rear-side of doors or in the cabinet interior ensures for an individual design and use of the cabinet interior which can be changed at any time or added to when necessary: Elements made from cool aluminium or with high-quality chrome plating ensure flexible and intelligent utilisation of the storage space available (up to + 30%).



MultiMatic Aluminium

Trays made from aluminium, which are fixed with invisible clips in the Multifunction tracking, create space for provisions and all sorts of kitchen utensils. Tall objects are elegantly secured with 25 mm high frames. Further beautiful and clever solutions are provided by light oak or smoked chestnut wooden inserts which can be inserted into the trays.



MultiMatic elements with chrome surfaces

The baskets with high-quality chrome plating and closed base are secured in the multifunction tracking and offer lots of space for provisions and herbs and spices. Taller objects are prevented from falling out with a fixing frame.



MultiMatic – holder for glasses / dividers shelves with flock mats

The glass holders optimise the storage space as varying height glasses can be stored hanging or standing within one compartment. Delicate glassware has a safe place on shelves with flock matting. The flock covered dividers create individual and uncomplicated space for bottles.



MultiMatic –Flexible shelf.

A section of the flexible shelf can be opened to accommodate taller bottles, jugs and many other objects without the loss of precious storage space. A special damper prevents fingers from being trapped should the flap shelf fall down accidentally, particularly kind to children's hands.



MultiMatic – Holder for baking trays, chopping boards and trays.

Baking trays must no longer be stored in the oven or take up valuable countertop space. The 12.5 cm high baking tray holder now offers a space saving storage solution, for example, under a drawer. The holder can of course be used to store chopping boards and trays as well.

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. Hel 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.

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 oppervlakten. Wrijft u met weinig kracht en alleen in draaiende bewegingen (voor uitzonderingen zie „Speciale onderhoudstips voor fronten“). Zo voorkomt u krassen op de oppervlakten. Niet geschikt voor het reinigen van oppervlakten zijn stoomapparaten, schuur- en polijstmiddelen, meubelpolish, wasmiddelen die siliconen bevatten, middelen die nitro- en kunstharstverduuners bevatten, nagellakremover, ovenreinigers en andere agressieve middelen.



Speciale onderhoudstips voor fronten

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

Lakoppervlakten. 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 oppervlakten omdat ze blijvende krassen veroorzaken.

Houten oppervlakten, massief of gefineerd. Oppervlakten 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. Oppervlakten 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 poriën 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.

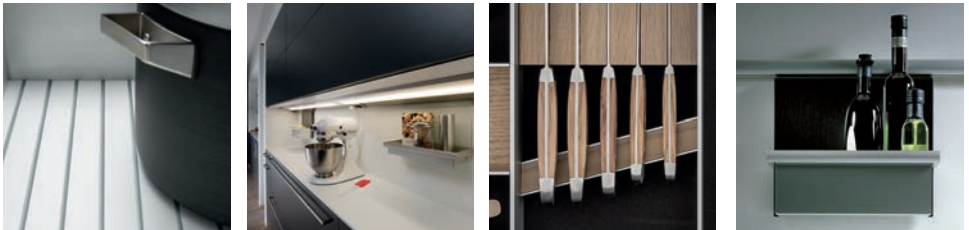
Werkbladen van leisteen. (Onderhoud: zie graniet). Natuurlijk ruw, donker leisteen is bestand tegen zuur en ongevoelig voor vlekken. Afhankelijk van de manier van splijten vertoont het oppervlak vaak een lichte „grijsluiser“. Deze verdwijnt na behandeling met het meegeleverde, vloeibare onderhoudsmiddel; datzelfde geldt voor lichte plekken, 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, carrousel, 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.

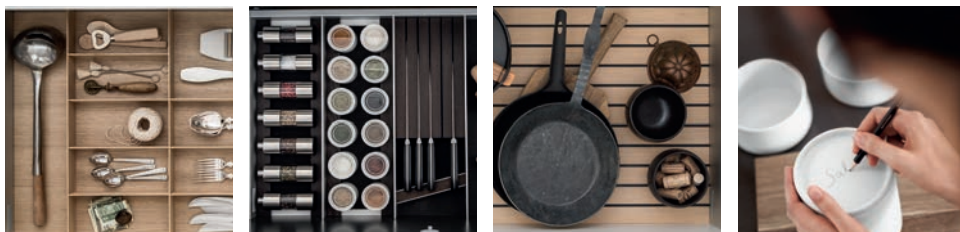
Flock2Block inlegmatten in laden of op legplanken.

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. Meer dan 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, folie-rollehouder, 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 lek-schaal 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.

Merci de votre confiance!

Vous avez fait un excellent choix avec l'acquisition d'une cuisine SieMatic. Vous avez opté pour un produit doté d'exigences les plus élevées au niveau de la qualité, de la sécurité, de la protection de l'environnement et de la santé. Votre satisfaction de posséder une SieMatic sera durable si vous respectez scrupuleusement les quelques consignes suivantes d'entretien. Pour votre information: Les meubles SieMatic (DGM) font partie depuis de longues années déjà de la « Deutsche Gütegemeinschaft », (DGM) (Association allemande pour la qualité du mobilier). Le RAL - sigle de qualité pour les meubles- est le seul label homologué pour le mobilier en Allemagne. Outre des critères de qualité et de sécurité, défend également la protection environnementale et le respect de la santé publique. Chaque année, les produits et procédés de fabrication de SieMatic subissent des tests approfondis menés par des instituts de tests neutres tels que TÜV Rheinland, la LGA Nuremberg, l'Institut Fraunhofer à Braunschweig et l'Institut de technologie du bois à Dresde.

SieMatic est porteur de la marque GS (sécurité testée) et bénéficie des certificats DIN EN ISO 9001 (gestion de la qualité), 14001 (management environnemental) et 50001 (gestion de l'énergie).



La majorité de nos matériaux est composée d'un outil noble, renouvelable et recyclable: le bois. De la sorte, nous contribuons au maintien des voies de transport tout en limitant la consommation énergétique. Grâce à nos chaînes de découpes de haute technologie, nous veillons à une utilisation optimale de la matière en réduisant la quantité des chutes au maximum. Le restant de ces mêmes chutes est recyclé à 100%, voire même récupéré comme source énergétique dans nos propres installations de chauffage. Dans le choix de nos fournisseurs, nous sélectionnons de toute évidence ceux issus de l'espace juridique européen, lesquels sont soumis aux plus strictes normes de la législation de production. Seuls les pays dont les normes de production sont agréées comptent parmi nos partenaires.

Notre fierté est également de surpasser les normes exigées par la loi quant à la réduction des agents polluants. Un de nos principaux objectifs reste, et ce à tout niveau de l'entreprise, de contribuer de façon exemplaire, par le biais de mesures efficaces toujours croissantes, au développement écologique aux fins de recevoir, en toute neutralité, la confirmation positive de ces mesures adoptées et de leurs résultats.

L'entretien, en général. Notice d'utilisation.

Pour l'entretien de toutes les surfaces bois, laque et stratifiées, nous vous recommandons d'utiliser un produit vaisselle ou nettoyant ménager à usage domestique, additionné de de l'eau chaude. Il s'agira essentiellement de taches récentes sur lesquelles l'eau ne doit pas stagner. Pour les taches plus résistantes, vous pouvez utiliser un produit d'entretien concentré pur, que vous rincerez à l'eau claire après une application d'environ 1 minute. Si vous n'obtenez aucun résultat, comme par exemple sur des taches de gras un peu anciennes, il vous est possible d'utiliser avec précaution un produit à base d'alcool à brûler ou d'essence de térébenthine.

Utilisez un chiffon doux et propre que vous passerez sur les surfaces sans appuyer en décrivant des mouvements circulaires (exceptions voir « conseils d'entretien spéciaux pour les surfaces »). Vous éviterez ainsi l'apparition de rayures et de taches brillantes sur des surfaces mates.

Ne sont pas appropriés pour le nettoyage des surfaces, les appareils de nettoyage à vapeur, les produits abrasifs et de polissage, l'encaustique, la cire et les produits à base de silicone, les diluants ou dissolvants, décapants pour four et autres produits agressifs.



Conseils d'entretien spéciaux pour les surfaces.

Surfaces stratifiées: il s'agit ici des surfaces stratifiées HPL et des surfaces mélaminées qui sont à la fois résistantes et faciles à nettoyer.

Un chiffon doux et humide imbibé de produit à vaisselle très doux suffira à l'entretien.

Surfaces en laque: La laque utilisée est une laque polyuréthane (PUR-lack) de grande qualité et très facile à nettoyer. En règle générale, il est recommandé d'utiliser un nettoyant ménager doux sous forme de crème par exemple à diluer dans de l'eau chaude et de frotter au moyen d'une peau de chamois ou d'un chiffon doux. Essuyer ensuite les surfaces avec un chiffon doux, non pelucheux; et toujours sans appuyer. N'utilisez surtout pas de chiffons sales et de produits agressifs car ils abîmeraient les surfaces en laque.

Surfaces: bois massif ou plaqué. Les surfaces « bois véritable », qu'elles soient en bois massif ou en placage bois noble, sont imprégnées d'une laque de protection contre toutes les agressions éventuelles pouvant survenir au sein de votre cuisine. Les surfaces en bois sont à nettoyer uniquement avec un chiffon humide pour éviter que l'eau ne pénètre dans des interstices, ce qui pourrait provoquer un gonflement des surfaces. Il est important d'essuyer ensuite les façades avec un chiffon sec pour éviter l'humidité.

Important: toujours essuyer dans le sens du bois sans frotter et sans appuyer. Vous pourrez ainsi préserver toute la beauté de ce produit naturel, sa structure et sa couleur. L'humidité et la sécheresse font travailler le bois. Le bois utilisé par SieMatic est particulièrement traité pour permettre son utilisation dans une cuisine, à condition que l'humidité ambiante ne dépasse pas une moyenne de 40 - 60 %. Une aération régulière de la pièce évite une trop grande humidité ambiante. En effet les bâtiments modernes sont, pour des raisons d'économie d'énergie, très bien isolés, de sorte que l'échange de l'air entre l'extérieur et l'intérieur n'existe pratiquement plus.

Façades en acier inoxydable et les surfaces en finition métallique mate. Les salissures légères disparaissent facilement à l'aide d'eau et liquide vaisselle. Rincer ensuite à l'eau froide ou tiède et essuyer immédiatement avec un chiffon sec. Veillez à toujours essuyer dans le sens du fil de la surface. Pour les taches plus rebelles et traces d'eau, nous vous recommandons l'usage un chiffon microfibre.

Veillez à ne jamais utiliser de poudres à récurer ou des produits de nettoyage agressifs.

Façades à cadre métallique en finition nickel brillant. Pour le nettoyage et entretien de façades à cadre métallique en finition nickel brillant, nous vous recommandons d'utiliser uniquement le chiffon microfibre ci-joint. Pour ce faire, passez délicatement le long du cadre avec le chiffon légèrement humide et si nécessaire, polir avec un chiffon sec. Le chiffon microfibre fourni est lavable jusqu'à 95 ° C.

Veillez à éviter l'usage de papier ou tissu en cellulose ou tout autre chiffon abrasif!

Protection des meubles à côté et au-dessus d'un lave-vaisselle, plaque/four, espace de cuisson et petits électroménagers. **Ne laissez jamais ouverte la porte de votre lave-vaisselle lors du séchage. La condensation peut abîmer la façade.**

La température élevée du four peut endommager les façades lors de l'ouverture de la porte du four. Les machines à café, les bouilloires, et autres sont à proscrire en dessous d'un meuble haut. La vapeur cause des dommages irréversibles sur les façades, les rampes lumineuses et les corps de meubles. Actionner la hotte de ventilation pour éviter les dommages occasionnés par la condensation de l'eau.



Conseils d'entretien spéciaux pour plans de travail.

Quelque soit le type de matériau du plan de travailles règles suivantes sont à observer: ne jamais poser de casseroles ou de récipients brûlants directement sur le plan de travail. Toujours utiliser une planche à découper pour la préparation des repas ou le découpage. Vous éviterez ainsi le dépôt de graisses, les rayures et la coloration du plan de travail. Il convient d'essuyer immédiatement les salissures pour des raisons d'hygiène. Ne pas s'asseoir sur le plan de travail! Les zones situées près de l'évier ou de la plaque de cuisson sont particulièrement fragiles.

Plans de travail stratifié. Voir façades stratifiées (page 28).

Plans de travail en inox. Voir façades en inox (page 29).

Plans de travail en pierre composite. Les pierres composites brillantes et mates sont dures et relativement résistantes aux rayures. Les couleurs foncées sont moins résistantes aux rayures que les claires. Pour le nettoyage, un produit à vaisselle doux suffit. Le café, le thé et les aliments de couleur intensive peuvent lacher particulièrement les surfaces claires et doivent donc être essuyées immédiatement. Pour enlever les taches des pierres composites mates, il convient d'utiliser un gel abrasif. Aucune crème abrasive ne peut être utilisée pour l'entretien d'une surface brillante, d'autant plus qu'elle reste plus facile d'entretien et plus résistante aux taches que les surfaces mates.

Céramique. Pour vos surfaces en céramique, vous pouvez utiliser un nettoyant universel (produit vaisselle). Tous liquides confondus, tel que thé, café, jus de fruits ou de légumes, voire même huile ou graisse, s'enlèveront facilement.

Plans de travail en granit et Quartz. Ces types de roches sont de la famille des matériaux durs et sont relativement résistants aux griffes. Toutefois, les surfaces foncées et brillantes résistent moins aux rayures que les surfaces claires qui, elles, se patinent avec le temps. Les surfaces mates ou structurées de type de roche claire foncent plus avec le temps que les surfaces brillantes. Utilisez un dessous de plat afin de protéger votre plan des casseroles et des poêles chaudes, ainsi qu'une planche à découper pour toute découpe. Ceci évitera toute rayure ou tache. Votre plan de travail en granit a été traité par SieMatic avec une solution spéciale pour éviter que les graisses, l'huile et les produits ménagers ne s'introduisent dans les micropores naturels de la pierre. Dans la mesure où une saturation complète de la pierre ne peut être assurée, il vous a été livré 1 litre de soin d'entretien avec votre plan de travail.

Ce produit est à appliquer avant la première utilisation de votre cuisine selon le processus suivant :

- nettoyer votre plan de travail à l'eau claire afin d'éliminer poussière et salissures
- diluer 1 bouchon doseur de soin d'entretien dans 3 litres d'eau chaude
- essuyer la surface à l'aide de cette solution et laisser sécher à l'air libre. Répéter cette opération 5 fois avant la première utilisation. Selon le type de pierre, un film de savon peut se former sur la surface. Il s'élimine d'un coup de chiffon.

Vous obtiendrez ainsi une protection efficace, durable dans le temps, en utilisant une à deux fois par semaine cette solution, en complément d'un nettoyage quotidien de votre plan à l'aide de produits ménagers doux.

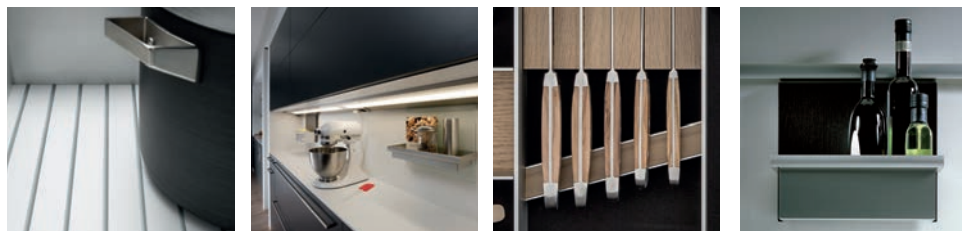
Plans de travail en pierre volcanique Basaltina: La pierre volcanique a les mêmes propriétés que le granit. Les micropores ont été rebouchés à l'aide d'une pâte spéciale. Des veinures et des structures larges et foncées dues au flux de lave sont admises. Avant la première utilisation, il convient d'appliquer le soin d'entretien livré, puis par la suite en entretien une à deux fois par semaine (voir plans de travail en granit). Le café, le thé et les aliments de couleur intensive (betteraves par exemple) peuvent tacher la surface et doivent donc être essuyés immédiatement.

Plans de travail en ardoise. Pour l'entretien, consultez l'entretien préconisé pour le granit. L'ardoise brute et foncée résiste aux acides et aux tâches. Un léger film blanc dû à la fission naturelle du matériau apparaît fréquemment en surface. Celui-ci disparaît dès l'application du produit d'entretien fourni par nos soins; il en va de même pour les petites traces claires dues aux particules qui se détachent. L'ardoise adoucie ainsi que l'ardoise de teinte claire étant moins résistantes aux attaques d'acide voire aux taches doivent impérativement être traitées avec le produit fourni avant toute première utilisation. L'ardoise a une surface tendre. Par conséquent, des traces dues à un usage domestique sont inévitables et peuvent être rendues invisibles en utilisant un chiffon microfibrés ou le produit d'entretien. Toujours utiliser une planche à découper pour toute découpe. Les surfaces brutes découpées manuellement ne sont pas planes. Des irrégularités d'environ 3 mm peuvent apparaître, amenant ainsi une différence de hauteur dans les raccords de chants, les joints et les découpes.

Plans de travail en marbre et calcaire. Ces pierres ont une surface relativement tendre et sont donc sensibles aux rayures. L'emploi d'une planche à découper évite les traces de coups de couteau, un dessous de plat évite de brûler le plan. La pierre est traitée en usine avec une solution spéciale la protégeant des graisses, de l'huile et des liquides ménagers courants. Un entretien régulier et intensif à l'aide du produit livré entretiendra ce traitement. Pour sa mise en oeuvre, voir « plans de travail en granit ». Le produit d'entretien protège des aliments de couleur intensive, mais pas contre les acides tels que les acides de fruits, le vinaigre ou le vin qui doivent être éliminés immédiatement. Le produit d'imprégnation (0.5 litres) permet de traiter ces taches acides claires.

Utilisation: imbiber un chiffon avec le produit d'imprégnation et tamponner la tache. Si ceci ne suffit pas, étaler du produit en couche épaisse sur la tache, par exemple à l'aide d'une pipette. Laisser agir 3 heures. Oter le produit superflu en frottant fort à l'aide d'un chiffon. La tache est légèrement visible uniquement à contre-jour et la couleur est ainsi réuniformisée. Recommencer le processus si nécessaire.

Plans de travail avec revêtement bois massif et billot en bois massif. Le bois est traité par le fabricant et enduit d'une huile spéciale conforme aux normes alimentaires. Pour garder au bois son aspect, il est recommandé, immédiatement après le montage de l'enduire avec une huile de protection, par exemple Tisch-Finish 2 (livrée avec chaque plateau), puis de le retraiter à intervalles de 2 ou 3 mois, et enfin de l'essuyer avec un chiffon sec, jusqu'à obtenir une surface régulière, légèrement brillante. L'huile de protection ne protège pas complètement contre les taches, et tout particulièrement contre les légumes et les jus de fruits aux couleurs intenses, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser une planche à découper. Ne pas laisser d'eau stagner sur le plan de travail, pour éviter que le bois ne travaille ou que n'apparaissent des taches ou des ronds de calcaire



Conseils spéciaux d'entretien pour les accessoires.

Aménagements intérieurs: les surfaces des aménagements intérieurs (coulissants intérieurs, plateaux tournants, range-couverts, boîte à pain spéciale, étagères, etc.) sont faciles à entretenir et se nettoient avec un chiffon légèrement humide ou une peau de chamois. Il est tout particulièrement déconseillé d'utiliser un chiffon mouillé pour les éléments complémentaires en bois ou en panneau particules, pour éviter que l'eau ne pénètre dans les joints et provoque des gonflements. Des détergents non agressifs permettent de nettoyer les taches de gras.

Éléments avec surface coloris métal: Les pieds supports de plans de travail, les inserts déco des éclairages, les poignées, les jalousies, les barres et accessoires de crédence, les éléments supports d'éclairage et les bandeaux de socle ont subi un traitement particulier sur leur surface. Il convient d'entretenir ces surfaces coloris aluminium, inox ou doré par un essuyage doux. Un chiffon humecté de produit pour la vaisselle suffit. Les produits abrasifs sont à proscrire.

Charge utile et fonctionnement des tiroirs et coulissants de façades.

Chaque tiroir et coulissant SieMatic font preuve d'une extrême résistance: les tiroirs de 60 cm de largeur supportent une charge de 26 kg jusqu'à extraction.

Les coulissants de 60 cm de largeur, quant à eux, permettent une charge utile de 25 kg, voire même 46 kg en extension totale pour les coulissants >60 cm de largeur.

Tapis intérieurs en surface floquée : pour tiroirs et étagères.

Les fibres des surfaces floquées s'inclinent sous le poids des objets. Leur empreinte s'efface d'elle même après quelque temps. Toute tache disparaît facilement en utilisant une brosse pour textiles ou une lingette légèrement humide.

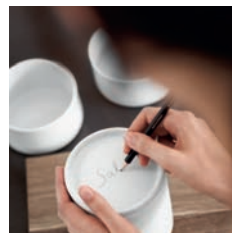
Un petit coup d'aspirateur suffit à éliminer toutes les miettes et résidus de poudre.

Vous pouvez aussi, sans soucis aucun, les nettoyer avec un linge humide voire même au lave-vaisselle.

Evitez toutefois de les frotter vigoureusement!

Plus de possibilité de stockage grâce à l'aménagement intérieur exclusif de SieMatic

Selon une publication récente de l'AMK, 66 % des personnes souhaitent un espace de rangement supplémentaire deux ans après l'achat de leur cuisine. Avec le système d'équipement intérieur SieMatic, vous pourrez adapter etagrandir l'espace de votre cuisine. Le rail Multifonction breveté intégré à tout corps de meuble et éventuellement à l'intérieur des portes vous permet à n'importe quel stade de votre besoin d'adapter l'espace intérieur pour un rangement adéquat. Nous souhaitons ici vous présenter quelques-unes des possibilités proposées.



Hormis l'agencement de vos tiroirs et coulissants, en finition résine d'un blanc ultra blanc, nous pouvons vous proposer deux autres variantes à souhait:

Le rangement très modulable en finition alu associée à l'élégance des surfaces floquées et aux accents boisés ou la finition exclusivité SieMatic en bois naturel au coloris chêne clair. Chacune des deux options est livrable pour les range-couteaux, les dérouleurs multifonctions, les rangements épices et encore.

Les pots en porcelaine SieMatic protègent sainement toutes vos provisions des conditions de stockage - les couvercles hermétiques sont toujours réinscriptibles au crayon. En alternative, nous vous proposons également des pots à épices au couvercle en verre.

À l'arrière des portes ou inséré dans le corps du meuble, le rail multifonctionnel, brevet SieMatic, est le seul à vous procurer « votre » organisation intérieure personnalisée modulable, selon besoins et priorités : ces inserts en finition alu ou surface chromée de haute qualité assurent une utilisation flexible et intelligente de l'espace de stockage (jusqu'à + 30 %).



MultiMatic Aluminium

Des subdivisions en aluminium, fixées sans suspensions apparentes dans la crémaillère multifonctions, vous offrent maintes possibilités de stockage pour provisions ou ustensiles divers. En conséquence pour un plus esthétique, nous vous proposons des inserts en finition châtaignier fumé ou chêne clair à déposer dans ces compartiments.



Éléments MultiMatic en finition surface chromée

Les paniers d'une finition chromée hautement qualitative et au fond fermé se fixent tout simplement dans la crémaillère et sont l'endroit idéal pour y loger provisions et épices. Encadrés d'un support, même les objets de plus grande dimension ne risquent pas de basculer.



MultiMatic–Supports pour verres/ séparations pour étagères en finition surface floquée. Les supports à verres optimisent la fonctionnalité du rangement: grâce à ce porte-verres, même les coupes, flutes et autres objets en verre, si fragiles, y trouveront place en toute sécurité, suspendus ou déposés. Des tiges de séparation placées sur la surface floquée facilitent la disposition individuelle des bouteilles.



MultiMatic – Etagère avec fond amovible.

Une étagère supérieure à fon amovible partiel optimise l'espace en hauteur et en profondeur d'un meuble en offrant un accès vertical aux bouteilles, vase ou pichet.



MultiMatic – Support pour plaques à four, planche à découper et/ou plateaux.

Révolu le temps où les plaques de cuisson encombraient le plan de travail ou le sol. Des supports pour plaques de four, plaques à pâtisserie, planche à découper et plateaux existent en 12,5 cm de haut seulement et offrent un rangement macimal et rationnel au dessus de tout coulissant intérieur.

¡Muchas gracias por su confianza!

Usted ha acertado en su elección: al comprar su cocina SieMatic se ha decidido por un producto que cumple los más estrictos criterios de calidad, seguridad, protección medioambiental e higiene.

La alegría de poseer una cocina SieMatic será larga si observa las instrucciones de mantenimiento que a continuación detallamos.

Para su información: SieMatic pertenece desde hace mucho tiempo a la Comunidad Alemana de Intereses del Mueble (DGM). El sello de calidad RAL para muebles es el único reconocido en Alemania para esta rama de la industria. Además de los criterios de calidad y seguridad, también cubre los de salud y medio ambiente.

Cada año, los procesos de fabricación y productos de SieMatic son sometidos a rigurosos controles por instituciones independientes, como por ejemplo el TÜV Renania, la LGA Nürnberg, el Instituto Fraunhofer en Brunswick y el Instituto Tecnológico de la Madera en Dresde.

Además de todo esto, SieMatic es portadora del Sello GS (Seguridad Comprobada) y ha sido aprobada de acuerdo con las normas DIN EN ISO 9001 (gestión de calidad), 14001 (gestión medioambiental), así como 50001 (gestión energética).



La mayor parte de nuestras materias primas proviene de una materia renovable y reciclable: madera. Gracias a nuestras modernas instalaciones de corte aseguramos un aprovechamiento óptimo del material con un desperdicio mínimo. Los residuos se reciclan al 100% y se transforman en energía en nuestras propias instalaciones. En el caso de proveedores externos, preferimos los del ámbito legal europeo, donde los procesos de fabricación están sometidos a leyes muy estrictas. Solo compramos en países, cuyos procesos de fabricación nos son conocidos. Y también en la cuestión de la reducción de sustancias tóxicas somos mucho más estrictos de lo que la legislación vigente marca. Nuestra meta es tomar una serie de medidas ecológicas que afecten a todos y cada uno de nuestros departamentos y dejar que instituciones independientes comprueben la eficacia de dichas medidas.

Indicaciones generales de uso y mantenimiento.

Para la limpieza de todas las superficies de madera, laca y material sintético se recomienda utilizar los lavavajillas y los productos de limpieza usadas habitualmente en casa, mezclados con agua caliente. En principio, la suciedad deberá quitarse lo más rápido posible y las superficies no deberán dejarse mojadas. En el caso de manchas difíciles se puede aplicar un producto de limpieza concentrado puro y retirarlo con agua limpia después de aprox. un minuto de actuación. Si no surte efecto, como en el caso de manchas de grasa más viejas, se puede aplicar alcohol o gasolina blanca para quitarlas. Para la limpieza utilice un trapo de microfibras u otro trapo suave. En general se debe utilizar un trapo limpio, para que no entren restos de suciedad en los poros de la superficie de los muebles. Limpie las superficies con movimientos circulares y sin presión (Excepto: ver „Indicaciones especiales para frentes“). Sólo así se evitan los arañazos y las manchas brillantes en superficies mates.

No emplee vaporetta, detergentes para fregar suelos, productos abrasivos, pulimentos, ceras, productos que contengan silicona, disolventes, quitaesmalte, los productos para limpiar el horno ni otros productos agresivos.



Indicaciones especiales para la limpieza de frentes.

Superficies sintéticas. Entre ellas se incluyen las superficies laminadas y las recubiertas de resina melamínica. Son muy resistentes y de fácil limpieza. Normalmente sólo se necesita un trapo suave y húmedo y, según el grado de la suciedad, un producto de limpieza suave.

Las superficies lacadas están recubiertas de una laca de poliuretano (laca PUR), de gran calidad y de fácil cuidado. Para la limpieza habitual se recomiendan productos de limpieza suaves diluidos en agua caliente y paños suaves de cuero o bayetas. A continuación se deben secar los frentes con un trapo que no deje pelusa. Limpiar sin restregar. Las bayetas bastas o sucias y los detergentes demasiado agresivos pueden rayar indeleblemente las superficies lacadas.

Superficies de madera, macizas o chapadas. Las superficies de madera natural, ya sean macizas o chapadas, están selladas con laca y protegidas contra las manchas habituales en una cocina. Los frentes de madera sólo deben ser limpiados con un trapo húmedo, para evitar que la humedad llegue a las juntas. Esto podría hinchar la madera. No olvide secar los frentes a continuación, para evitar cualquier resto de humedad. Otro consejo: limpie siempre en el sentido de la veta y sin restregar. De esta manera protegerá toda la belleza de esta materia natural, con sus particulares texturas y vetas. Tenga en cuenta que la humedad y la sequedad afectan a la madera. SieMatic ha preparado sus materiales óptimamente para resistir estas condiciones, siempre y cuando los valores de humedad ambiental no rebasen los porcentajes de 40-60 %. Una ventilación periódica, incluso en invierno, evita una humedad ambiental demasiado alta. Esto no se debe olvidar, ya que los edificios modernos están tan bien aislados, que no hay corrientes de aire.

Frentes de acero inoxidable y superficies de metal mate. La suciedad normal se puede retirar sencillamente con agua jabonosa. Después de la aplicación, aclarar con agua fría o templada y secar con un paño seco, siempre siguiendo la dirección del pulido del metal. Para suciedad más difícil y manchas de cal recomendamos un paño de microfibra. Los productos de limpieza agresivos o abrasivos no son adecuados.

Vitrinas metálicas níquel brillo. Para la limpieza y cuidado de los frentes de vitrina en níquel brillo recomendamos usar exclusivamente el paño de microfibra que se adjunta. Para ello limpie con el paño ligeramente humedecido a lo largo del marco y en caso necesario pule los marcos con un paño seco. El paño que se adjunta se puede lavar hasta 95°C. Por favor, no use ningún tipo de celulosa ni cualquier otro material abrasivo.

Protección de muebles al lado y encima de lavavajillas, hornos, placas y electrodomésticos pequeños. **Por favor, no deje secar la vajilla con la puerta del lavavajillas abierta. El agua de condensación puede hinchar los frentes.**

Al freír, hornear y cocinar con la puerta del horno abierta, los frentes contiguos al horno pueden resultar dañados por el calor emitido.

Las cafeteras, los hervidores de agua, de huevos etc. no se deben poner debajo de los armarios altos. El vapor emitido daña irrecuperablemente los cuerpos, faldones de luz y frentes.

Cuando cocine, encienda siempre la campana extractora. Así evitará que se produzcan daños por el agua de condensación y manchas de grasa difíciles de quitar en los armarios vecinos.



Indicaciones especiales para la limpieza de encimeras.

Para todos los materiales de encimera son válidas las siguientes reglas: no ponga sobre las superficies recipientes calientes (cazuelas, sartenes) y use una tabla para preparar y cortar alimentos que puedan decolorarlas o mancharlas. Cortar y preparar siempre sobre una base de corte, para evitar decoloraciones, alteraciones del brillo y cortes. La suciedad debe ser retirada de inmediato, sobre todo por motivos higiénicos. No se suba a la encimera. Las encimeras StoneDesign, sobre todo, son relativamente frágiles en la zona de fregadero y placas.

Encimeras laminadas. Ver frentes laminados (página 36).

Encimeras de acero inoxidable. Ver frentes de acero inoxidable (página 37).

Encimeras de teselas compuestas. Las encimeras de teselas compuestas brillantes y mates son duras y relativamente resistentes a los arañazos. Los colores oscuros son más sensibles a los arañazos que las claras. Para su limpieza es suficiente un lavavajillas suave. El café, el té y los alimentos de color intenso pueden dejar manchas, especialmente en las superficies claras, por eso deberán eliminarse inmediatamente. Lo mejor para eliminar las manchas de las piedras mates es una crema limpiadora. Los productos abrasivos no son adecuados para las superficies brillantes, que sin embargo, son más resistentes y fáciles de limpiar que cualquier superficie mate.

Ceramic. La cerámica se puede limpiar con cualquier detergente doméstico. Todos los líquidos habituales en una cocina, tales como té, café, zumos de frutas o verduras, así como todo tipo de grasas, se limpian fácilmente.

Encimeras de granito y cuarcita. Estas piedras son duras y resistentes a los arañazos. Sin embargo, las variedades oscuras son más delicadas que las claras, que con el tiempo oscurecen, más las variedades mates y estructuradas que las brillantes. Utilice una base para proteger la superficie de los recipientes calientes (cazuelas y sartenes) y la tabla para cortar los alimentos. Así evitará que los cuchillos se desafilen y que se produzcan manchas. SieMatic ya ha tratado su encimera de granito con una impregnación especial para proteger la superficie contra la penetración de grasa, aceite y demás líquidos habituales en una casa. Dado que no se puede impregnar la piedra completamente, le hemos enviado con la encimera una botella de 1 litro de nuestro producto de limpieza especial.

Este producto deberá emplearse del siguiente modo antes de usar la cocina por primera vez:

- Limpie la superficie con agua corriente para eliminar el polvo y la suciedad.
- Disuelva un vaso graduado del producto en 3 litros de agua caliente.
- Frote con la mezcla la superficie y deje que se seque sola (no utilice un paño).

Repita este proceso 5 veces antes de utilizar la encimera por primera vez. Según el tipo de piedra es posible que quede una película de jabón sobre la superficie.

Para eliminarla utilice un paño húmedo.

De este modo conseguirá una protección duradera que perdurará si sigue aplicando el producto de limpieza especial de 1 a 2 veces por semana. Para el cuidado diario puede utilizar un lavavajillas doméstico habitual o un detergente suave.

Piedra volcánica basalto. La piedra volcánica posee las mismas propiedades que el granito. Los poros se han sellado con una masilla tapaporos visible. Es posible que la piedra presente vetas, anchas y oscuras, originadas por el paso de la lava, y texturas. Antes de usar la encimera por primera vez, emplee dos veces el producto de limpieza incluido, después siga aplicándolo de 1 a 2 veces por semana. Mantenimiento, véase granito. El café, el té y los alimentos de color intenso pueden dejar manchas que deberán eliminarse en seguida.

Encimeras de pizarra. (Mantenimiento, ver granito). La pizarra natural, oscura es resistente a los ácidos y a las manchas. Sus planos naturales de exfoliación hacen que se aprecie un «velo gris» en su superficie, que desaparece después de la aplicación del producto suministrado con la encimera, igual que los puntos claros producidos por la exfoliación de la piedra. La pizarra clara y pulida mate es más delicada que la natural, por lo que se debería tratar intensivamente antes de su uso (ver granito). Por lo tanto, es inevitable que el uso deje rastros que se eliminan fácilmente con trapos húmedos o con el limpiador. Para cortar los alimentos utilice siempre una tabla porque las superficies de pizarra cortada a mano no son del todo planas. Es posible que en los cantos, en las juntas y en los cortes se produzcan diferencias de altura de hasta 3 mm.

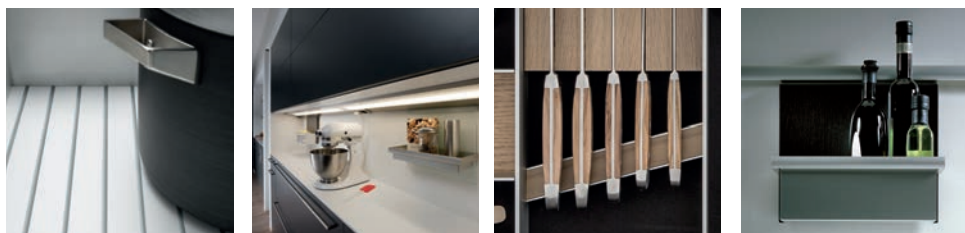
Encimeras de mármol y caliza. La superficie de estas piedras es relativamente blanda y, por lo tanto, sensible a los arañazos. Una tabla de cortar y una base para los recipientes calientes evitarán las rayas de los cortes y los daños provocados por el calor. La impregnación aplicada por SieMatic y el cuidado regular e intenso con el tratamiento limpiador protegen contra la grasa, el aceite y otros líquidos. El producto de limpieza especial sólo protege la superficie de forma limitada contra los líquidos de color intenso, pero no contra los ácidos más fuertes, como los de la fruta, el vinagre y el vino, que deberán ser eliminados inmediatamente. La impregnación que también se incluye (0,5 l) debe emplearse para el tratamiento de estas manchas de ácidos.

Uso: empapar brevemente un paño seco y limpio en la abertura de la botella y dar unos pequeños toques con él sobre el lugar afectado. Si esto no fuera suficiente, aplique una mayor cantidad de la impregnación, p.ej., con cuentagotas.

Deje que actúe durante 3 horas. Elimine el exceso de impregnación frotando con fuerza con un paño. Ahora la mancha de ácido sólo se ve ligeramente a contraluz y el color se ha igualado. Repita el proceso en caso necesario.

Encimeras con revestimiento de madera maciza y tacos de madera maciza.

El fabricante de estas maderas las imprima y las trata con un aceite especial que no contamina los alimentos, esto es, no desnaturalizado. Para conservar el buen aspecto de las superficies, éstas deberán tratarse inmediatamente después del montaje con un aceite adecuado, por ejemplo Tisch-Finish 2 (se suministra con cada encimera). El tratamiento deberá repetirse cada 2-3 meses. Después de la aplicación, seque la superficie con un trapo seco para repartir el aceite uniformemente y quitar el exceso, de modo que quede un brillo mate. Este aceite no garantiza, sin embargo, una protección total contra las manchas, por ejemplo, las de algunas frutas y verduras, por lo cual se recomienda usar una tabla para la preparación de estos alimentos. La encimera no debe dejarse mojada, ya que el agua podría penetrar y además podrían producirse manchas de cal.



Indicaciones para la limpieza del equipamiento.

Equipamiento interior. Las superficies del equipamiento Interior (extensibles interiores, baldas giratorias, cuberteros, paneras, baldas, etc ...) son fáciles de limpiar, simplemente con un trapo húmedo. No use el trapo demasiado mojado, sobre todo en los elementos de madera, ya que la humedad puede hincharlos. Con un detergente suave se puede quitar cualquier resto de grasa.

Elementos color metal. La superficie de patas de encimera, embellecedores de halógenos, tiradores, armarios persiana, barras y equipamiento funcionales, reglitas de luz y zócalos está tratada. Por favor, no suprima esta capa protectora con limpiezas demasiado agresivas. Basta con usar un paño suave y detergente lavavajillas. Deben evitarse los productos abrasivos.

Resistencia y uso de cajones y extensibles.

Los cajones y extensibles de son altamente resistentes: los cajones permiten hasta 26 kg, los extensibles de hasta 60 cm de anchura pueden soportar 25 kg y los de más de 60 cm, hasta 46 kg.

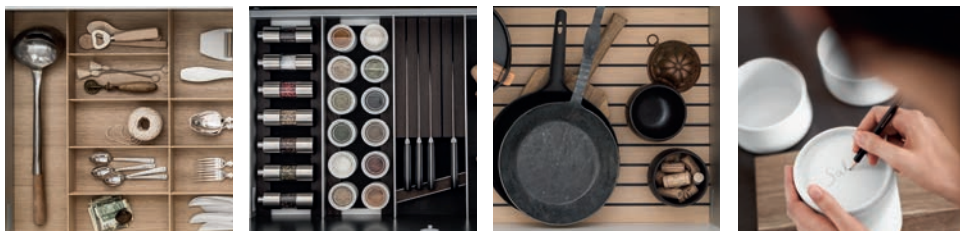
Esterillas afelpadas en cajones o baldas.

Las fibras de las esterillas afelpadas son aplastadas por los objetos depositados sobre ellas. Las marcas resultantes desaparecen al poco tiempo. Se pueden limpiar fácilmente con ayuda de un cepillo para ropa, de superficie afelpada, o humedeciéndolas ligeramente.

Las migas o cualquier tipo de polvo se pueden retirar con un aspirador. Las esterillas afelpadas también se pueden limpiar en mojado, incluso con detergente lavavajillas. Sin embargo, se debe evitar frotar con demasiada fuerza.

Más espacio con el equipamiento interior de SieMatic

Según una publicación de la asociación „La cocina moderna“ (AMK =Arbeitsgemeinschaft «Die moderne Küche») solo dos años después de haber comprado la cocina un 66% de las personas desean más espacio de almacenamiento. Con el inteligente sistema de equipamiento interior de SieMatic se puede almacenar mucho más. La guía multifuncional patentada en los laterales del cuerpo y eventualmente en las puertas posibilita un equipamiento individual que se puede modificar y ampliar en cualquier momento. Posteriormente le enseñaremos algunos ejemplos que representan las múltiples posibilidades existentes.



Para los cajones y extensibles, además del blanco radiante del equipamiento laminado, disponemos de otras dos variantes: el equipamiento de aluminio modular, muy flexible, con una elegante esterilla afelpada y notas en madera o el equipamiento de madera en roble claro. Para ambos equipamientos existen elementos funcionales como por ejemplo soportes para cuchillos, para rollos de cocina, especieros, etc.

En los tarros de porcelana de SieMatic se pueden almacenar las provisiones de manera higiénica, quedando dichas provisiones protegidas del exterior - las tapas herméticas son rotulables, con un lápiz pueden ser rotuladas una y otra vez.

También hay tarros con tapa de cristal.

En la cara interior de puertas o en el interior de los armarios la guía multifuncional patentada permite un diseño del interior individual, siempre cambiable y en cualquier momento complementable: los elementos de aluminio o con superficie cromada de gran calidad permiten un aprovechamiento del espacio flexible e inteligente (hasta un + 30% adicional).



MultiMatic Aluminium Las bandejas de aluminio, que cuelgan aparentemente sin soporte de la guía multifuncional, procuran espacio para provisiones y utensilios de cocina de todo tipo. Los objetos altos quedan elegantemente sujetos gracias al marco de 25 mm. Contamos con otras soluciones bonitas e inteligentes gracias a los accesorios de madera de castaño ahumado o roble claro, que se pueden poner dentro de las bandejas de aluminio.



Elementos MultiMatic con superficie cromada

Las cestas con barandilla cromada de gran calidad y base cerrada se pueden sujetar a la guía multifuncional y ofrecen mucho espacio para especias y provisiones. Los recipientes altos quedan sujetos por un marco que impide que caigan.



MultiMatic – soporte para vasos / varillas separadoras para baldas con esterilla afelpada. Los soportes para copas y vasos optimizan el espacio, porque en un mismo compartimento pueden colgarse copas de diferentes tamaños o dejar vasos o copas de pie. Sobre las baldas afelpadas también se pueden guardar piezas delicadas de vajilla. Las varillas separadoras puestas sobre la felpa permiten almacenar botellas de una manera fácil e individual.



MultiMatic – Balda flexible.

Una parte de esta balda es abatible. Así se pueden guardar también botellas, floreros, jarras y mucho más sin perder espacio. En el caso de que se cierre la parte abatible sin querer, un elemento de protección integrado protege de cualquier lesión.



MultiMatic – Soporte para bandejas de horno, tablas de cortar y bandejas.

Ya no hay que guardar las bandejas de horno en el horno y ya no molestan mientras uno está horneando algo. El soporte para bandejas tiene una altura de sólo 12,5 cm y se puede colocar, p.e., debajo de un cajón. Pero aquí también se pueden guardar tablas de cortar y bandejas.

Grazie per la Vostra fiducia!

Avete fatto una buona scelta: con la Vostra nuova SieMatic avete deciso per un prodotto in grado di soddisfare le più elevate esigenze in fatto di qualità, sicurezza, protezione ambientale e salute.

La gioia di possedere una SieMatic durerà particolarmente a lungo se osserverete le istruzioni di manutenzione che abbiamo redatto per Voi qui di seguito.

Per vostra informazione: SieMatic appartiene da molti anni alla Gütegemeinschaft Möbel tedesca (DGM). Il marchio di qualità RAL per i mobili è l'unico riconosciuto in Germania per i questi. Oltre ai criteri di qualità e sicurezza, esso contempla anche criteri ambientali e di salute.

I processi di produzione e i prodotti SieMatic vengono annualmente sottoposti a numerose verifiche da parte di istituti neutrali, come per esempio il TÜV Rheinland, il LGA di Norimberga, il Fraunhofer-Institut di Braunschweig e l'Istituto per la tecnologia del legno di Dresda.

Inoltre SieMatic reca il marchio GS (Sicurezza testata) ed è certificata secondo le normative DIN EN ISO 9001 (gestione della qualità), 14001 (gestione ambientale) e 50001 (gestione energetica).



La maggior parte dei nostri materiali è ricavata da una materia prima rinnovabile e riciclabile: il legno. Grazie a linee di produzione con gestione avanzata degli scarti, garantiamo un uso ottimale dei materiali con residui minimi, che vengono riciclati al 100% o trasformati in energia negli impianti di riscaldamento interni.

Prediligiamo inoltre l'acquisto di prodotti realizzati nell'area europea e di conseguenza conformi ai requisiti e agli obblighi giuridici più severi. Compriamo solo in paesi dove i processi di produzione sono riconosciuti. Anche per quanto riguarda la riduzione di sostanze nocive siamo un passo avanti rispetto alla legislazione.

Il nostro obiettivo consiste nel tener conto in modo coerente ed esemplare delle nuove conoscenze in campo ecologico, applicando un numero crescente di misure efficaci in ogni settore aziendale e di farci confermare la qualità di tali misure e i loro risultati da parti terze neutrali.

Note generali di manutenzione e di utilizzo.

Per la pulizia di tutte le superfici in legno, laccate e laminato, consigliamo detergenti per stoviglie o comuni detergenti per uso domestico, da diluire in acqua calda.

È fondamentale rimuovere subito le macchie e non lasciare che l'acqua ristagni sulle superfici. Per le macchie più ostinate utilizzare detergenti concentrati senza diluirli: lasciare agire per circa un minuto e risciacquare con acqua. Se risultasse inefficace, per esempio nel caso di vecchi residui di grasso, rimuovere le macchie strofinando delicatamente con alcool o benzina.

Per la pulizia utilizzare un panno in microfibra o un panno morbido di altro tipo. Il panno deve essere pulito onde evitare che residui di sporco penetrino nei pori. Strofinare delicatamente e sempre con movimenti circolari (per le eccezioni vedere „Note speciali di manutenzione per le facciate“). Solo così è possibile evitare di produrre graffi o punti lucidi sulle superfici opache.

Per la pulizia delle superfici non sono adatti elettrodomestici a vapore, sostanze abrasive, detergenti per mobili, cere, sostanze contenenti silicone, diluenti nitrici e alla resina sintetica, solventi per smalto, detergenti per il forno e altre sostanze aggressive.



Note speciali di manutenzione per le facciate.

Superfici in laminato. Comprendono i materiali di rivestimento e le superfici in resina melaminica. Sono resistenti e facili da trattare. In genere per pulirle sono sufficienti un panno morbido umido e, a seconda del tipo di sporco, un detergente delicato per stoviglie.

Le superfici laccate sono dotate di una lacca poliuretanicapregiata, che si può pulire senza problemi (PUR-Lack). Per la pulizia abituale consigliamo detergenti domestici delicati diluiti in acqua calda, applicati con morbida pelle o panni spugna. Per finire, asciugare la superficie con un panno morbido, non peloso. Pulire sempre senza premere. Panni duri sporchi e detersivi aggressivi non devono essere utilizzati per le superfici laccate in quanto provocano graffiature permanenti.

Superfici in legno, massiccio o impiallacciato. Le superfici in vero legno- sia massiccio che impiallacciato- vengono efficacemente sigillate con un impregnante contro lo sporco tipico in cucina. Le superfici in legno puro dovrebbero essere pulite solo con un panno umido per impedire che l'acqua penetri nelle fessure. In alcune circostanze, questo può provocare rigonfiamenti. E non dimenticate di asciugare sempre le superfici affinché non si depositi alcun residuo di umidità.

Ancora un consiglio: pulire sempre nella direzione della venatura del legno, senza sfregare e senza premere. In questo modo conserverete tutta la bellezza di questo prodotto naturale con la sua venatura e la sua struttura particolari.

Umidità e secco rendono il legno trattabile. A questo riguardo, il legno lavorato da SieMatic è predisposto al meglio per rendere il proprio servizio in cucina, premesso che l'umidità dell'aria corrisponda ai valori medi dei locali del 40- 60%. Un'areazione regolare, in inverno „areazione d'urto“, evita un'umidità troppo alta nei locali. Gli edifici moderni, per motivi di risparmio energetico, sono molto ben isolati per cui non è possibile un ricambio di aria dall'esterno verso l'interno.

Ante in acciaio e superfici in metallo opache. Lo sporco normale potete rimuoverlo facilmente con acqua a cui è stato aggiunto un detersivo per piatti. Quindi risciacquare con acqua fredda o tiepida e asciugare subito con un panno asciutto. Pulire sempre la superficie in direzione della levigatura. Per lo sporco più ostinato e macchie di acqua consigliamo un panno in microfibra. Non sono adatti detersivi e prodotti abrasivi.

Ante con telaio in metallo con nickel lucido. Per la pulizia e la cura di ante a telaio con nickel lucido consigliamo di utilizzare esclusivamente il panno in microfibra accluso. Passate leggermente il panno appena inumidito lungo i telai e lucidateli in seguito eventualmente con un panno asciutto. Il panno in microfibra fornito è lavabile fino a 95°C.

Non utilizzate panni di carta o di cellulosa o altri materiali abrasivi!

Protezione dei mobili confinanti in alto o di lato con lavastoviglie, forni, fornelli/piani cottura e piccoli elettrodomestici. **Non lasciare asciugare le stoviglie a lavastoviglie aperta: l'acqua di condensa potrebbe gonfiare le facciate.**

Lasciare il forno aperto durante il funzionamento può provocare il deterioramento delle facciate adiacenti a causa del calore fuoriuscente.

Non collocare sotto ai pensili macchine per il caffè, bollitori per acqua e uova o simili: a lungo andare il vapore, risalendo, potrebbe causare danni ai corpi, alle liste sottopensili e alle facciate.

Durante la cottura accendere sempre la cappa aspirante. In questo modo si eviterà di danneggiare i pensili adiacenti con l'acqua di condensa e con depositi ostinati di grasso.



Note speciali di manutenzione per piani di lavoro.

Per tutti i materiali dei piani di lavoro valgono in generale queste regole: non appoggiate pentole e padelle bollenti direttamente sulla superficie del piano. Per la preparazione dei cibi o per tagliare utilizzate sempre un tagliere. Eviterete così punti opachi, graffi e scoloriture. Per motivi igienici, lo sporco dovrebbe essere subito rimosso. Non appoggiatevi sul piano di lavoro. Specialmente nei piani di lavoro in pietra vi è pericolo di rottura nelle zone cottura e lavaggio.

Piani di lavoro in laminato. Vedi facciate in laminato (pag. 44).

Piani di lavoro in acciaio. Vedi facciate in acciaio (pag. 45).

Pietre Composite. Le pietre Composite lucide e opache sono dure e relativamente resistenti ai graffi. I colori scuri sono più sensibili ai graffi rispetto a quelli chiari. Per la pulizia sono sufficienti detersivi per lavastoviglie non aggressivi. Caffé, tè e altri alimenti di colore intenso possono lasciare macchie soprattutto su superfici chiare e quindi è necessario rimuoverle immediatamente. Il detersivo abrasivo non è adatto alle superfici lucide che comunque sono di più facile manutenzione e meno sensibili alle macchie rispetto alle superfici opache.

Ceramica. La ceramica può essere pulita con detersivi comuni. I liquidi impiegati in cucina come tè, caffè, succhi di verdura o frutta, così come olio e grassi si puliscono con estrema facilità.

Piani di lavoro in granito e quarzite. Questi tipi di pietre sono dure e generalmente resistenti ai graffi. Le pietre lucide e scure sono tuttavia più sensibili ai graffi rispetto a quelle chiare, che si scuriscono con il passare del tempo.

Le superfici opache e strutturate delle pietre chiare tendono maggiormente a scurirsi rispetto a quelle delle pietre lucide.

Per proteggere le superfici dal calore delle pentole bollenti utilizzate sempre un sottopentola e per tagliare fate uso di un tagliere. Questo accorgimento evita segni da taglio e macchie. I vostri piani di lavoro in granito vengono già trattati da SieMatic con una speciale impregnatura che protegge la superficie da grassi, oli e liquidi di normale uso in cucina.

Poiché non è possibile garantire una saturazione completa della pietra, SieMatic fornisce insieme al piano 1 litro di una soluzione trattante che deve essere impiegata prima del primo utilizzo della cucina come segue:

- rimuovere polvere e sporco dal piano di lavoro con acqua
- sciogliere un misurino di detergente in 3 litri di acqua calda
- passare la superficie e lasciare asciugare senza strofinare. Questo procedimento deve essere ripetuto 5 volte prima del primo utilizzo. Infine lucidare il granito con un panno asciutto. A seconda del tipo di pietra può accadere che una pellicola di detergente resti sulla superficie. Questa può essere eliminata con un panno umido. Si ottiene una protezione duratura procedendo con questo trattamento una o due volte alla settimana. Per la pulizia giornaliera sono adatti normali detergenti non aggressivi.

Pietra vulcanica basaltina. La pietra vulcanica ha le stesse caratteristiche del granito. I pori vengono chiusi con una quantità di stucco. Venature ampie e scure dovute al flusso di lava sono possibili. Prima del primo utilizzo è necessario impiegare due volte la soluzione trattante fornita con il piano; successivamente una o due volte alla settimana (vedi granito). Caffè, tè e altri alimenti di colore intenso possono lasciare macchie e quindi occorre rimuoverle immediatamente.

Piani di lavoro in ardesia. (Per la manutenzione si veda Granito). L'ardesia scura e naturale è impermeabile agli acidi e resistente alle macchie. Per la sua struttura a spacco, la superficie presenta spesso una leggera „patina grigia“ che scompare dopo il trattamento con il liquido detergente accluso, così come scompaiono i punti chiari, causati dallo stacco di particelle. L'ardesia levigata opaca e l'ardesia chiara sono meno resistenti agli acidi e alle macchie rispetto a quella naturale e devono essere necessariamente trattate con la soluzione apposita prima del primo utilizzo (si veda granito). L'ardesia ha una superficie morbida. Le tracce d'uso che inevitabilmente si vengono a creare possono essere quasi eliminate del tutto con un panno umido in microfibra o mediante la soluzione trattante. Utilizzate sempre un tagliere per tagliare. Le superfici a spacco trattate a mano non sono assolutamente dritte e lisce. Differenze di altezza fino a 3 mm sono possibili nei punti di incollatura, giunzione e intagli.

Piani di lavoro in marmo e pietra calcarea. Le pietre hanno una superficie relativamente morbida e pertanto sensibile ai graffi. Un tagliere evita i segni da taglio e un sottopentola i danni causati dal calore. L'impregnatura con cui SieMatic tratta le pietre e l'utilizzo regolare della soluzione trattante fornita con il piano proteggono la superficie da oli, grassi e altri liquidi. Per l'utilizzo della stessa, si veda granito. La soluzione trattante protegge dai liquidi di colore intenso ma non dagli acidi come quelli di frutta, aceto e vino che devono essere immediatamente rimossi. Anche il liquido impregnante fornito con il piano (0,5 litri) serve per attenuare le macchie chiare degli acidi.

Applicazione: impregnare un panno pulito e asciutto prelevando un po' di liquido dal flacone e passare sui punti da trattare! Se questo non fosse sufficiente, passare ancora uno spesso strato di liquida, per esempio con una pipetta. Lasciare agire 3 ore. Rimuovere l'impregnatura con un panno strofinando in modo energico. Ora la macchia di acido dovrebbe essere leggermente visibile solo in controluce, il colore di nuovo uniforme. Ripetere eventualmente il trattamento.

Piani di lavoro con rivestimento in legno massiccio e tagliere in legno massiccio. Il produttore dà al legno il colore di fondo e successivamente lo tratta con un olio speciale protettivo. Per ottenere l'aspetto nobile del legno, la superficie dovrebbe essere protetta subito dopo il montaggio con un olio apposito, per esempio Tisch-Finish 2 (viene fornito con ciascun piano), e poi ripetere il trattamento a distanza di 2- 3 mesi. Infine tergere con un panno asciutto fino ad ottenere una superficie uniforme, opaco-lucida. L'olio protettivo non garantisce una protezione totale dalla formazione di macchie, per esempio dai succhi di frutta o di verdura dai colori intensi, e pertanto si consiglia la preparazione su un tagliere. L'acqua non dovrebbe rimanere sulla superficie poiché il legno potrebbe incurvarsi e potrebbero formarsi macchie e calcare sui bordi.



Note speciali di manutenzione per attrezzature.

Attrezzatura interna. Le superfici delle attrezzature interne (cesti interni, ripiani girevoli, portaposate, cassetti speciali per pane, ripiani regolabili, ecc.) sono facili da curare e si possono pulire con un panno in pelle leggermente umido. Soprattutto per gli elementi delle attrezzature interne in legno o in agglomerato di legno non usare panni bagnati, perché l'acqua potrebbe penetrare nelle giunzioni e provocare rigonfiamenti. Detergenti delicati sciolgono i residui di grasso.

Elementi con superficie color metallo. I sostegni dei piani di lavoro, gli anelli di decoro dei faretti alogeni, le maniglie, i pensili a tapparella, le barre e gli accessori per le nicchie, gli elementi di supporto per faretti e le fasce zoccolo hanno una speciale lavorazione della superficie. Abbiate cura di queste superfici color alluminio, color acciaio o dorate con una manutenzione delicata. Un panno umido e un detergente per stoviglie sono sufficienti. I prodotti abrasivi sono assolutamente controindicati per la pulizia.

Carico e uso di cassetti e carrelli estraibili.

I cassetti e i carrelli di SieMatic reggono un peso elevato: i cassetti permettono un carico di 26 kg, i carrelli fino a 60 cm di larghezza un carico di 25 kg e i carrelli >60 cm di larghezza un carico di 46 kg.

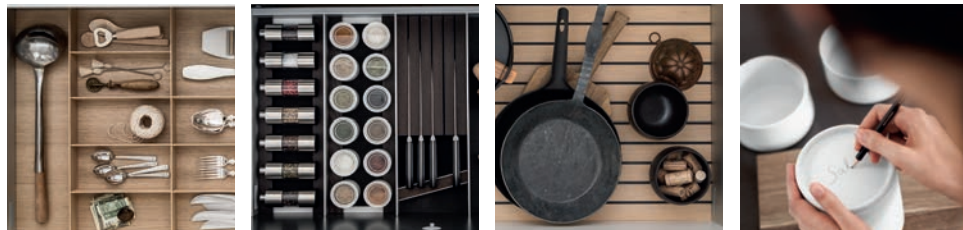
Tappetini coprifondo floccati nei cassetti o sui ripiani.

Le fibre dei tappetini floccati vengono premute dagli oggetti che vi sono riposti sopra. Le impronte che ne derivano scompaiono da sole dopo qualche tempo. Si possono rimuovere facilmente con l'ausilio di una spazzola per tessuti con superficie in velluto oppure inumidendo leggermente.

Briciole e sporco polveroso si pulisce facilmente con l'aiuto di un aspiratore. I tappetini floccati possono anche essere puliti senza problemi con un panno umido o mediante uso di un detersivo per stoviglie. Tuttavia devono essere evitati forti sfregamenti.

Più spazio per riporre con l'attrezzatura interna di SieMatic

Secondo una pubblicazione del gruppo di lavoro «Die moderne Küche» (AMK, «La cucina moderna»), già a due anni dall'acquisto della cucina il 66 % delle persone desidera contenitori più capienti. Con il sistema intelligente di attrezzatura interna SieMatic è possibile sfruttare molto meglio lo spazio per riporre nella vostra cucina. La guida multifunzione brevettata posta ai lati degli elementi ed ev. sulle ante consente un'organizzazione personalizzata e variabile dello spazio interno. Ecco alcune delle molte soluzioni disponibili.



Per cassetti e carrelli estraibili sono disponibili, oltre all'attrezzatura in laminato bianco puro, due ulteriori varianti: l'attrezzatura in alluminio modulare e molto flessibile con elegante tappetino floccato e accenti estetici in legno oppure l'attrezzatura in legno in rovere chiaro. Per le due varianti sono disponibili elementi funzionali come per esempio porta coltelli, porta rotolo pellicola, inserti per spezie.

Nei barattoli in porcellana di SieMatic le provviste sono protette igienicamente dagli influssi ambientali – i coperchi a chiusura ermetica sono scrivibili più volte a matita. In alternativa sono disponibili vasetti per spezie con coperchio in vetro.

Sulla parte posteriore delle ante o all'interno del mobile la guida multifunzione brevettata permette di organizzare in modo individuale lo spazio, modificandolo o integrandolo ogni volta a piacere: elementi in freddo alluminio o con pregiata superficie cromata garantiscono uno sfruttamento dello spazio flessibile e intelligente (fino al 30 % in più).



MultiMatic alluminio

I vani in alluminio, che vengono inseriti nella guida multifunzione senza elementi di fissaggio visibili, creano posto per provviste e utensili da cucina di ogni tipo. Telai alti 25 mm impediscono in forma elegante la caduta di oggetti alti. Altre soluzioni belle e intelligenti sono date dagli inserti in legno in castagno fumé o in rovere chiaro da inserire nei vani in alluminio.



Elementi MultiMatic con superficie cromata

I cestelli con spondina cromata di pregio e piano chiuso vengono fissati alla guida multifunzione e offrono molto spazio per provviste e spezie. Gli oggetti alti vengono assicurati dalla caduta mediante un telaio di fissaggio.



MultiMatic-Supporto per bicchieri / Bacchette divisorie per ripiani con tappetino floccato

I supporti per bicchieri ottimizzano lo spazio poichè all'interno di un vano possono essere appesi o sistemati bicchieri di diverse altezze. Sui ripiani con tappetino floccato possono essere ben riposte anche stoviglie delicate. Le bacchette divisorie poste sul floccato creano spazio razionale e individuale per le bottiglie.



MultiMatic-Ripiano flessibile.

Una parte di questo speciale ripiano si ripiega verso l'alto per consentire di riporre bottiglie alte, vasi, brocche e altro ancora, senza sprechi di spazio. In caso di chiusura accidentale dello sportello, un dispositivo di sicurezza integrato evita di schiacciarsi le dita, come spesso succede ai bambini.



MultiMatic-Supporto per teglie, taglieri e vassoi.

Non è più necessario riporre le teglie nel forno e privarsi di una superficie di lavoro preziosa quando questo è in uso. Il supporto per teglie, alto solo 12,5 cm, è una soluzione salvaspazio da montare ad es. sotto un cassetto.

**Die Daten Ihrer SieMatic.
Information about your SieMatic.
De gegevens van uw SieMatic.
Les coordonnées de votre SieMatic.
Los datos de su SieMatic.
I dati della Vostra SieMatic.**

Programm / Door style / programma / Programme / Programa / Programma

Farb-Nr. / Color No. / kleurnr. / Coloris N° / Color nr. / Colore nr.

Griff-Nr. / Handle No. / greepnr. / Poignée N° / Tirador / Maniglia nr.

Griff-Farbe / Handle color / greepkleur / Coloris de la poignée / Color del tirador / Colore maniglia

Lieferdatum / Delivery date / leverdatum / Date de livraison / Fecha de entrega / Data di consegna

Auftrags-Nr. / Order No. / ordernummer / N° de commande / Nr. de pedido / Ordine nr.

Händler / Dealer / dealer / Revendeur / Distribuidor / Rivenditore

SieMatic Möbelwerke GmbH & Co. KG
August-Siekmann-Straße 1-5 // D-32582 Löhne
Tel: +49 (0) 5732 67-0

www.siematic.com

