

**SieMatic Möbelwerke
GmbH & Co. KG**
D-32582 Löhne
Tel: +49 (0) 5732 67-0
Fax: +49 (0) 5732 67-297
info@siematic.de

www.siematic.com

SieMatic België Comm. V.
Noordersingel 9
B-2140 Antwerpen
Tel: +32 (3) 6582526
Fax: +32 (3) 6582528
info@siematic.be

SieMatic Far East Office
VB Furniture Co. Ltd.
Liberty Place, Room 322
No. 42,
Sukhumvit Road Soi 22
(Soi Sai Namthip)
Kwaeng Klong Toey,
Klong Toey District
Bangkok 10110
Tel: +66 (0) 98952963
Fax: +66 (2) 2616393
info@siematic.asia

SieMatic France
16, Rue Ampère
F-95300 Pontoise
Tel: +33 (1) 30303519
Fax: +33 (1) 30303951
info@siematic.fr

SieMatic Ibérica
C/Menorca 15
Esq. Av. de Francia
E-46023 Valencia
Tel: +34 (96) 3931785
Fax: +34 (96) 3931784
info@siematic.es

SieMatic Italia
Via Cesare Battisti, 20/10
I-20078 San Colombano
al Lambro (Milano)
Tel: +39 (0371) 200659
Fax: +39 (0371) 897395
info@siematic.it

SieMatic Middle East
LOB 18, Office 1807
PO Box 262509
Jebel Ali Free Zone
Dubai
United Arab Emirates
Tel: +971 (4) 8864202
Fax: +971 (4) 8864203
middleeast@siematic.de

SieMatic Nederland B.V.
Minervum 7439 g-h
NL-4817 ZG Breda
Tel: +31 (76) 5723355
Fax: +31 (76) 5718462
info@siematic.nl

SieMatic Österreich
Otto-Glöckel-Str. 22
A-5082 Grödig
Tel: +43 (6246) 7350010
Fax: +43 (6246) 7350020
info@siematic.at

SieMatic Schweiz
SieMatic Möbelwerke
GmbH & Co. KG
D-32582 Löhne
Tel: +49 (0) 5732 67-0
Fax: +49 (0) 5732 67-297
info@siematic.ch

SieMatic UK
PO Box 2161
Rayleigh, SS6 0AL
Tel: (0844) 3356595
Fax: (01268) 655656
info@siematic.co.uk

SieMatic Möbelwerke USA
3 Interplex Drive, Suite 101
Feasterville, PA 19053-6960
Tel: +1 (215) 604-1350
Fax: +1 (215) 638-1968
info@siematic.com

Pflegeanleitung
Care Instructions
Tips voor het onderhoud
Conseils d'Entretien
Instrucciones de limpieza
Istruzioni di manutenzione

SieMatic

SieMatic

D	Pflegeanleitung	03
GB	Care Instructions	11
NL	Tips voor het onderhoud	19
F	Conseils d'Entretien	27
E	Instrucciones de mantenimiento	35
I	Istruzioni di manutenzione	43
	Die Daten Ihrer SieMatic.	51
	Information about your SieMatic.	51
	De gegevens van uw SieMatic.	51
	Les coordonnées de votre SieMatic.	51
	Los datos de su SieMatic.	51
	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 als einer der wenigen Küchenmöbelhersteller 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 nach dem aktuellen Kenntnisstand der Prüftechnik der unabhängigen Prüfinstitute LGA-Bayern, WKI-Braunschweig und ihd-Dresden ab.

Jährlich werden die SieMatic-Fertigungsprozesse und Produkte umfangreichen Prüfungen von neutralen Prüfinstituten, z.B. der LGA (Landesgewerbeanstalt Bayern) unterzogen. Die für die Küchenmöbel von SieMatic ermittelten LGA-Werte liegen nicht nur alle erheblich unter den gesetzlichen Anforderungen, sondern auch unter denen der DGM. Darüber hinaus ist SieMatic Träger des GS-Zeichens (Geprüfte Sicherheit) und nach DIN EN ISO 9001 und 14001 zertifiziert.

Allgemeine Pflegehinweise.

Für die Reinigung aller Holz-, Lack- und Kunststoffoberflächen empfehlen sich Geschirrspülmittel und haushaltsübliche Reinigungsmittel, die warmem Wasser beigelegt 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 Polyurethanlack (PUR-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 Maserichtung 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. 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 Edelstahloberfläche wischen. Für hartnäckigere Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir ein Mikrofasertuch. Aggressive Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht geeignet.

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 Korpusen, 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.

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.

Kunststoff-Arbeitsplatten. Siehe Kunststofffronten (Seite 04).

Edelstahl-Arbeitsplatten. Siehe Edelstahlfronten (Seite 05).

Granit-Arbeitsplatten. Granit ist besonders hart und relativ kratzunempfindlich. Glänzende, dunkle Steine sind jedoch kratzempfindlicher als helle, die mit der Zeit nachdunkeln. Die matten und strukturierten Oberflächen der hellen Granitarten Hintertiessen matt, Wolfstein matt, Ivory fantasy matt und Cashmir white strukturiert 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 Granit-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 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 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 Mikrofaserutüchern 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 am Anleimer, 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 aufgebraute 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.

Compositesteine. Glänzende und matte Compositesteine sind hart und relativ kratzempfindlich. 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, jedoch weniger fleckempfindliche Oberflächen geeignet.

MosaicDesign-Arbeitsplatten aus 1 x 1 cm großen Marmor- und Kalksteinen (siehe Marmor- und Kalkstein-Arbeitsplatten).



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, Nischenrelinge und -zubehör, Leuchenträger-elemente und Sockelblenden haben eine besondere Oberflächenveredelung. Bitte schonen Sie diese aluminiumfarbigen, edelstahlfarbenen oder vergoldeten Oberflächen durch sanfte Pflege. Ein angefeuchtetes Tuch und Geschirrspülmittel reichen aus. Scheuer- und Schleifmittel sind für die Reinigung absolut ungeeignet.

Lt. einer Veröffentlichung der Arbeitsgemeinschaft „Die moderne Küche“ (AMK) wünschen sich 66% der Menschen schon zwei Jahre nach dem Küchenkauf mehr Stauraum. Mit der intelligenten SieMatic Innenausstattung lässt sich im vorhandenen Stauraum Ihrer Küche wesentlich mehr unterbringen. Die patentierte Multifunktionsschiene in den Korpus-seiten und ggf. Türen ermöglicht eine individuelle, jederzeit veränder- und ergänzbare Ausstattung des Schrankraumes. Nachfolgend sehen Sie hierzu einige Beispiele, die stellvertretend für viele weitere Möglichkeiten stehen.



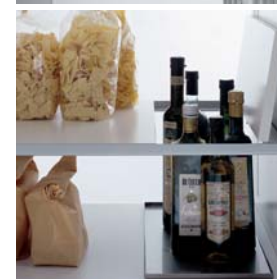
MultiMatic – Innenauszüge. Innenauszüge hinter Drehtüren sind bei SieMatic jederzeit selbst nachrüstbar oder höhenverstellbar, weil sie in der Multifunktionsschiene befestigt sind. Auch weitere Einlegeböden sorgen für zusätzlichen Stauraum z.B. über Tassen und Gläser, weil sich diese nicht hoch stapeln lassen.



MultiMatic – Halter für Backbleche, Schneidbretter und Tablett. Backbleche müssen nun nicht mehr im Herd aufbewahrt werden und versperren bei dessen Nutzung keine wertvolle Arbeitsfläche. Der Backblechhalter bietet hierfür mit seiner Höhe von nur 12,5 cm z.B. unter einem Schubkasten eine raum sparende Aufbewahrungsmöglichkeit. Aber auch Schneidbretter und Tablett finden hier ihren Platz. Der Halter ist in 45 bis 60 cm breite und 56 cm tiefe Schränke einplanbar.



MultiMatic – Halter für Gläser. Der Halter für Gläser optimiert den Stauraum in 60 und 90 cm breiten Oberschränken deutlich, weil innerhalb eines Fachs unterschiedlich hohe Gläser hängend und stehend aufbewahrt werden können. Gleichzeitig vermittelt er eine professionelle Anmutung, die besonders in beleuchteten Glasschränken hervorragend zur Geltung kommt.



MultiMatic – Flexibler Einlegeboden. Beim flexiblen Einlegeboden lässt sich ein Teil nach oben klappen, wodurch auch die Unterbringung hoher Flaschen, Vasen, Kannen und vielem mehr ohne Stauraumverlust möglich wird. Sollte der flexible Teil des Bodens versehentlich zugeklappt werden, verhindert ein integrierter Klemmschutz Verletzungen, speziell an Kinderhänden. Erhältlich ist dieses Element für 60 cm breite Unter- und Hochschränke.



MultiMatic – Halter für Tüten und Gewürze. Der geschlossene Boden sorgt für den sicheren Stand von unterschiedlichsten Gewürzgläsern und -dosen. Kleine Tüten oder Gefäße werden mittels der beiden Trennstäbe gegen Umfallen gesichert. Sollen höhere Gegenstände, wie Gewürzflaschen untergebracht werden, ist zusätzlich ein Fixierahmen erhältlich, der diese vor dem Herausfallen schützt. Für die verschiedenen Türbreiten und Schrank-tiefen steht der Halter in zwei Breiten zur Verfügung.



MultiMatic – Kunststoffdeckel-Halter. Dank des Kunststoffdeckel-Halters, der sich platz sparend in der Tür oder im Korpus befestigen lässt, liegen die Deckel der unterschiedlichsten Kunststoffgefäße nicht mehr lose im Schrank, sondern sind übersichtlich untergebracht und schnell im Zugriff. Erhältlich für 45 bis 60 cm breite Türen oder 56 cm tiefe Korpusse.



Mehrzweckcontainer. Mit Mehrzweckcontainern lassen sich nicht nur Kartoffeln und Zwiebeln aus dem Keller in die Küche transportieren und aufbewahren, sondern sie bieten auch Platz für viele andere Vorräte. Die nach innen gesetzten Griffe garantieren auch in Frontauszügen einen optimalen Eingriff. Weitere Container mit verstellbarer Einteilung sorgen für den sicheren Stand hoher Flaschen und ähnlicher Gegenstände beim Öffnen und Schließen von Sockelgrobraumauszügen.



Besteck-, Mehrzweck- und Ergänzungselemente. Zusätzliche Besteck- sowie Mehrzweck- und Ergänzungselemente für langstielige Kochgeräte schaffen Ordnung und damit schnelleren Zugriff auf die benötigten Gegenstände. Sie sind wahlweise in Kunststoff oder Holz erhältlich.



Bei der exklusiven, hochwertig verarbeiteten Holzausführung können Sie die Ausstattung nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen. Variable Fächer für Kleinteile, Nudelholz, Gewürzgläser und Folienrollenhalter sind Beispiele der vielen Möglichkeiten dieses Innenausstattungs-systems.

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 is one of the few kitchen manufacturers to belong to the German Furniture Trade Association (DGM). The RAL insignia for high quality furniture is the only accepted certification for furniture. It covers Quality and Health criteria which are continuously tested by the respected, independent test institutes LGA-Bavaria, WKI-Brunswick and ihd-Dresden.

SieMatic's manufacturing process and finished products are tested every year by independent testing institutes, for example, LGA Bavaria. SieMatic kitchen furniture exceeds the statutory standards of both the LGA and the DGM. In addition, SieMatic kitchens carry the seal of the GS (Geprüfte Sicherheit, tested safety) and have been certified to DIN EN ISO 90001 and 14001.

General Care 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 cleaners, 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. These 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.

Wood surfaces, solid or veneered. Wood surfaces – whether solid or veneered – are completely sealed and protected from all types of kitchen dirt and grease with a polyurethane lacquer (PUR). Wood surfaces should only be cleaned with a damp cloth to prevent water from getting into crevices 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 door surfaces. Normal dirt can be removed using a washing-up liquid and water solution. Follow this by washing-off with cold or luke warm water and rub dry immediately with a dry cloth. Always wipe in the direction of the polishing on the stainless steel. Hard to remove dirt and water marks and spots can be removed with a micro-fibre cloth. Strong and abrasive cleaners are not suitable.

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.

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.

Laminate countertops. See laminate surfaces (page 12).

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

Granite countertops. Granite is especially hard and not prone to scratches. Polished, dark stones are more susceptible to scratches than lighter stones, which will darken as time goes by. The matt and textured surfaces of the light granite types Hintertiessen matt, wolfstone matt, ivory fantasy matt and cashmere white textured tend to darken more than polished stones.

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.

The 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 saturated. The surface should then be rubbed down with 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 granite. 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 coloured foods must be removed immediately to avoid staining.

Slate countertops. See granite for care instructions. Naturally rough slate is acid-proof and not prone to stains. The splitting process can often lead to a slight surface "greyness". This, and light areas where the slate has flaked off, will disappear after treatment with the aftercare solution provided with the countertop. Matt sanded slate is not as acid-proof as, and more prone to staining than naturally rough slate. It is therefore imperative that the surface be treated with the care solution before the countertop 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. A chopping 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 other liquids. See granite for application instructions. The aftercare solution does not protect the stone against acids such as fruit 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: hold 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. 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.

Composite stone. Polished and matt composite stones are hard and not particularly prone to scratches. Dark colours are more prone to scratches than lighter colours. Tea, coffee and intensively coloured foods should be removed immediately, especially from light coloured composite stones. Stains can be removed from matt composite stones using scouring cleaner. Scouring cleaners are not suitable for polished or other sensitive surfaces.

MosaicDesign countertops made of 1 x 1 cm marble and limestone stones. See marble and limestone for care instructions.



Special care instructions for 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.

According to surveys carried out by the “The modern kitchen” (AMK) syndicate, 66 % of the owners 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. The patented Multi-function tracking system in the carcass sides and, when requested, on the rear side of the cabinet doors, makes it possible to create made-to-measure storage solutions that can be changed and added to as often as is required. We would now like to show you just a few of the many elements available.



MultiMatic – Internal roll-outs. SieMatic internal roll-outs behind hinged doors can be repositioned or added to a cabinet at any time thanks to the multi-function tracking system. Additional shelves create more storage space, e.g. above glasses and cups that cannot be stacked too high.



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. The holder can be fitted in 45 – 60 cm wide and 56 cm deep cabinets.



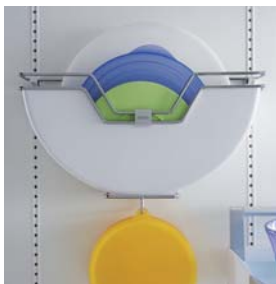
MultiMatic – Glass holder. The glass holder clearly utilises the storage space within 60 and 90 cm wide wall cabinets to its full extent, since various height glasses can be both hung or stood. The professional appearance created is especially effective and shown-off well in illuminated glass door cabinets.



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. This element is available for 60 cm wide base and tall cabinets.



MultiMatic – Holder for sachets and herbs. The solid floor of the holder provides a firm stand for various small jars, sachets and bottles. Small packets and containers can be secured with the fixing bar. Taller bottles and packets can be secured and prevented from falling out of the holder using the fixing frame. The holder is available in two different widths for various cabinet door widths and depths.



MultiMatic – Plastic lid holder. Thanks to the plastic lid holder, which can be secured on either the carcass side or on the rear side of the door, the plastic lids from the numerous plastic containers no longer lay loose in the cabinet, but are stored orderly and quick to hand. For 45 – 60 cm wide doors or 56 cm deep carcasses.



Multi-purpose container. The multi-purpose container cannot only be filled with potatoes and onions from the garage for transportation and storage into the kitchen, but they also provide storage space for other provisions. Thanks to the cleverly positioned handles the containers can be lifted easily, even out of the pull-outs. Further containers with adjustable compartment dividers provide safe and secure storage for tall bottles and objects during the opening and closing of large capacity toe kick pull-outs.



Cutlery, multi-purpose and add-on-elements. Additional cutlery and multi-purpose inserts for long utensils create order within drawers and make it easy and quick to find the item required. Available in wood or plastic.



With the exclusive, top quality workmanship, wood accessories you can compile accessory combinations to fulfil your individual needs. Variable compartment dividers for small items, rolling pin holder, herb and spice jar holder and aluminium foil and cling wrap holder are just a few examples of the numerous elements available for this interior accessories system.

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. Goed om te weten: uw SieMatic keuken is geproduceerd in Duitsland en SieMatic is als één van de weinige producenten van keukenmeubelen aangesloten bij de Duitse Gütegemeinschaft Möbel (DGM). Het RAL keurmerk voor meubelen is in Duitsland het enige erkende keurmerk voor meubelen. De RAL keuring omvat naast kwaliteits- en veiligheidscriteria ook milieu- en gezondheidscriteria overeenkomstig de laatste inzichten van de testtechniek door de onafhankelijk testinstituten LGA-Bayern, WKI-Braunschweig en ihd-Dresden. Ieder jaar worden de SieMatic productieprocessen en producten onderworpen aan omvangrijke tests door neutrale testinstituten, zoals de LGA (Landesgewerbeanstalt Bayern).

De voor de SieMatic keukenmeubelen vastgestelde LGA-waarden voldoen zonder uitzondering ruimschoots aan de wettelijke eisen, maar ook aan die van de DGM. Bovendien mag SieMatic het GS-teken (GS = Geprüfte Sicherheit) voeren en is SieMatic gecertificeerd volgens DIN EN 9001 en 14001, de hoogste internationale normen in de meubelindustrie, die regelmatig worden gecontroleerd door officieel daartoe aangestelde, onafhankelijke instanties. Een heel verhaal, maar ook een heleboel extra zekerheid.

Algemene onderhoudstips

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 afspoeien 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 kunstharverdunders 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 –massief of edelfineer– zijn tegen alle in de keuken voorkomende verontreinigingen effectief verzegeld met een polyurethaanlak (PUR-lak). 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 zwelling 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 vege, 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.

RVS-fronten. Normale vlekken kunt u met een vochtige schone doek verwijderen. Daarna met koud of handwarm water afspoeien en direct met een droge doek nawrijven. Altijd in de polijstrichting van het stalen oppervlak wrijven. Voor hardnekkige en watervlekken bevelen wij een microvezel doek aan. Agressieve schoonmaak- en schuurmiddelen zijn niet geschikt.

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 hygiënisch 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 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.

Werkbladen van kunststof. Zie kunststoffronten (pagina 20)

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

Werkbladen van graniet. Graniet is bijzonder hard en relatief krasongevoelig. Glanzende, donkere granietsoorten zijn echter krasgevoeliger dan de lichte granietsoorten. Lichte gepolijste granietsoorten kunnen in de loop van de tijd wat donkerder van kleur worden. Matte en gevlamde werkbladen zoals Hinterissen, Wolfsteen, Ivory fantasy en Cashmir white, zullen in de loop van de tijd donkerder van kleur worden dan gepolijste werkbladen. 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. De 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. Natuurlijk leisteen is zuur- en vlekbestendig. Door het slijten van de leisteenplaten krijgt het oppervlak een lichte grijze tint. Deze verdwijnt na de behandeling met het meegeleverde onderhoudsmiddel, net als de lichte plekken die door het losbreken van schilfers zijn ontstaan. Mat geslepen leisteen is minder zuur en vlekbestendig als natuurlijk leisteen en moet daarom met het meegeleverde onderhoudsmiddel behandeld worden. 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 ontstaan. 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.

Composiet. Glanzende en matte composiet zijn hard en relatief krasgevoelig. 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. Geen schuurmiddel gebruiken op glanzende oppervlakken om zichtbare krassen te voorkomen.

MosaicDesign-werkbladen van 1 x 1 stukjes marmer, glas en kalksteen. Zie werkbladen in marmer en kalksteen.



Speciale onderhoudstips voor interieurelementen.

De oppervlakken van de interieurs (binnenladen, carroussels, 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. Afdekkingen 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.

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 achter de deuren.



MultiMatic – achter draaideuren binnenuitrekelementen. Bij SieMatic zijn de binnenuitrekelementen op elk moment in te bouwen of in de hoogte te verstellen, omdat deze in het verstelmechaniek worden bevestigd.



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. De houder kan in 45 – 60 cm brede en 56 cm diepe kasten worden ingepland. MultiMatic houder voor bakblikken, snijplanken en dienbladen.



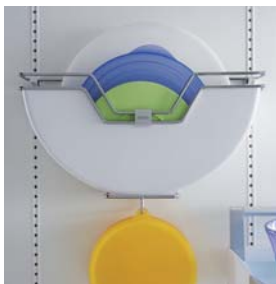
MultiMatic – houder voor glazen. De houder voor glazen optimaliseert de bergruimte in 60 en 90 cm brede bovenkasten, doordat binnen een vak glazen van verschillende hoogte zowel hangend als staand opgeborgen kunnen worden. Tegelijkertijd zorgt de houder voor een professionele uitstraling die speciaal in verlichte kasten met glazen deuren uitstekend tot zijn recht komt.



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. Wordt het flexibele gedeelte van de legplank per ongeluk gesloten, dan voorkomt een geïntegreerde beveiliging verwondingen, speciaal voor kinderhandjes. Dit element is verkrijgbaar voor 60 cm brede onder- en hoge kasten.



MultiMatic – houder voor zakjes en kruiden. De gesloten bodem zorgt er samen met de scheidingsstangen voor dat kleine zakjes en kruiden niet uit het rekje vallen. Voor de verschillende kastenbreedten wordt de houder in twee breedten geleverd.



MultiMatic – houder voor kunststofdeksels. Dankzij de houder voor kunststofdeksels die enige ruimte vraagt en in de deur of het corpus bevestigd kan worden, liggen de deksels van de verschillende kunststofbakjes niet meer los in de kast, maar zijn overzichtelijk verzameld en snel bereikbaar. Voor 45 – 60 cm brede deuren of een corpus van 56 cm diep.



Functionele containers. Met functionele containers kunnen niet alleen de aardappelen en de uien vanuit de kelder naar de keuken worden getransporteerd en bewaard, zij bieden daarnaast ook plaats voor vele andere voorraden.



Kruiden worden ideaal in de lade ondergebracht, als bovenkasten ontbreken, zoals bij kookeilanden. Aluminium- en vershoudfolies kunnen dankzij de gekartelde kant op de klep meteen in de lade worden afgescheurd.



Met dit innovatieve interieursysteem behoort het lastig zoeken in laden tot het verleden. Nu kunt u alles ordelijk rangschikken, ook bijvoorbeeld alle losse bakbenodigdheden. Door middel van speciale inzetelementen hebben zelfs kleine spulletjes een plaats die ze voorheen niet hadden.

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 : SieMatic est un des rares fabricants de cuisines qui appartient à l'association allemande pour la défense de la qualité du meuble DGM (Deutschen Gütegemeinschaft Möbel). Le label de qualité RAL (commission pour l'étude et le contrôle des normes de qualité) est l'unique sigle reconnu pour les meubles en Allemagne. Il couvre non seulement les critères de qualité et de sécurité mais aussi les critères de santé et de respect et de l'environnement, basés sur les connaissances actuelles de la technique de contrôle des institutions indépendantes telles que le « LGA Bayern », « WKI-Braunschweig » et ihd-Dresden.

Le maintien permanent des critères de fabrication des produits SieMatic est garanti par de nombreux contrôles des instituts indépendants comme par exemple le « LGA-Bayern ». Les normes LGA appliquées aux meubles de cuisine SieMatic se situent considérablement au-delà des exigences légales et de celles de la DGM. De plus SieMatic est certifié DIN EN ISO 9001 et 14001 et détenteur du sigle GS (sureté approuvée).

Conseils généraux d'entretien.

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 à 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 aisselle 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 en bois massif ou plaqué : les surfaces en bois, qu'il s'agisse de bois massif ou de placage sont recouvertes d'un vernis polyuréthane (PUR-lack) qui les protègent de manière efficace contre les salissures de tous genres. 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 inox : Les taches usuelles peuvent facilement s'éliminer avec un peu d'eau et un produit à vaisselle. Rincez ensuite à l'eau froide ou tiède et essuyez de suite avec un chiffon sec. Attention essuyez dans le sens du brossage de l'inox. Pour les taches plus rebelles et traces d'eau, nous recommandons un chiffon en microfibres. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs.

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 travail les 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 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, de suite 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 de couleur intensive, 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.

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

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

Plans de travail en granit : Le granit est une pierre particulièrement dure et relativement résistante aux rayures. Les pierres brillantes et foncées sont toutefois plus sensibles aux rayures que les claires qui foncent avec le temps. Les surfaces mates et structurées des granits Hintertiessen mat, Wolfstein mat, Ivory fantasy mat et Cachemire blanc structuré ont tendance à plus foncer 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 : (Entretien, voir plans de travail en granit). L'ardoise brute est résistante aux acides et aux taches. En raison de la coupe, la surface présente souvent un léger voile gris qui s'élimine très facilement grâce au produit d'entretien livré. Il en va de même pour les creux plus clairs qui apparaissent lorsqu'un peu de matière se détache. 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. 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 œuvre, 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 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 tacher particulièrement les surfaces claires et doivent donc être essuyés immédiatement. Pour enlever les taches des pierres composites mates, il convient d'utiliser un gel abrasif. Le gel abrasif ne convient pas aux surfaces brillantes, moins sensibles aux taches.

Plans de travail MosaicDesign en pierres calcaire et marbre de 1 x 1 cm. Voir plans de travail en marbre et 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.

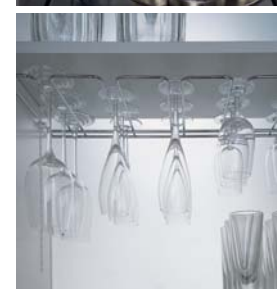
Selon une publication récente de l'AMK, 66 % des personnes souhaitent un espace de rangement supplémentaire deux ans après l'achat de leur cuisine. Avec le système d'équipement intérieur SieMatic, vous pourrez adapter et agrandir l'espace de votre cuisine. Le rail Multifonction breveté intégré à tout 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.



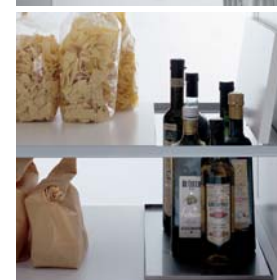
MultiMatic – coulissants intérieurs. Chez SieMatic, les coulissants intérieurs derrière les portes pivotantes peuvent être complétés à tout moment car étant fixés sur des rails MultiFonction, ils s'ajustent en hauteur à vos corps de meuble. Des tablettes de rayonnage supplémentaires permettent de ranger au-dessus des tasses et des verres, ceux-ci ne pouvant être empilés en hauteur.



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 maximal et rationnel au dessus de tout coulissant intérieur. Le support plaque est disponible en 45-60 cm de large et en 56 cm de profondeur.



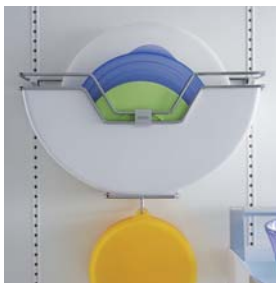
MultiMatic – Ratelier à verre. Le ratelier destiné aux verres à pied optimise considérablement l'espace de rangement dans la partie supérieure d'un corps de meuble de 60 à 90 cm de large. Il permet de suspendre une série de verres alors qu'une autre série peut être placée en dessous sur l'étagère. Il donne un aspect professionnel tout particulièrement dans les vitrines mises en valeur par un éclairage intérieur.



MultiMatic – Étagère avec fond amovible. Une étagère supérieure à fond amovible partiel optimise l'espace en hauteur et en profondeur d'un meuble en offrant un accès vertical aux bouteilles, vase ou pichet. Un système de fermeture intégrée protège les mains des enfants. Cet élément est disponible pour les éléments bas et les armoires de 60 cm de large.



MultiMatic – Support pour sachets et épices. De petites étagères peuvent être installées à la hauteur souhaitée à l'intérieur des portes. Une barre centrale ajustable permet de maintenir des sachets de faible épaisseur ou pots à épices. Un cadre de maintien assure la stabilité d'objets hauts. Ce support existe en deux largeurs pour porte et intérieur d'un corps de meuble.



MultiMatic – Support pour couvercles. Intégré à l'intérieur d'une porte ou sur le côté d'un corps de meuble, ce support pour couvercles de différentes tailles offre l'avantage d'un gain de place conséquent et évite le risque d'un rangement pêle-mêle dans le placard. L'accès à vos couvercles en est facilité. Cet accessoire est prévu pour des portes de largeur de 45 à 60 cm ou des corps de meuble de 56 cm de profondeur.



Casier multi-usage. Les casiers multi-usage vous facilitent entre autre le transport des pommes de terre ou des oignons de la cave à la cuisine et offrent de l'espace à d'autres provisions. Les poignées à l'avant optimisent l'accès à l'intérieur des coulissants. D'autres casiers avec un système de répartition ajustable maintiennent en position verticale des éléments hauts tels que bouteilles et autres objets similaires lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir-socle.



Compartiments pour couverts et ustensiles divers. A usage multiple, ces équipements intérieurs facilitent l'accès aux divers ustensiles de cuisines de longueur diverses. Ces équipements sont nombreux et au choix en bois ou en plastique.



Équipement intérieur en bois, exclusivité. Cet équipement peut se combiner à volonté. En forme de jeux de construction pour ranger de petites pièces, bocaux et papier aluminium, il offre un large éventail de rangement adapté à chacun.

¡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 es uno de los pocos fabricantes de muebles de cocina que pertenece a la asociación alemana DGM. El sello de calidad RAL es el único sello para muebles reconocido en Alemania. Cubre tanto los estándares de calidad y seguridad, como los de protección medioambiental e higiene, probados de acuerdo con los últimos adelantos de la técnica por los organismos independientes LGA de Baviera, WKI de Brunswick e ihd de Dresde.

Anualmente se hacen analizar tanto los procesos como los productos de SieMatic por instituciones independientes, por ejemplo la LGA. Los valores arrojados por los muebles de SieMatic no sólo están significativamente por debajo del máximo permitido por la ley, sino también por debajo de los de la propia institución analizadora. Además SieMatic tiene el derecho a usar el sello de Calidad Comprobada (GS) y ha obtenido los certificados de DIN ISO 9001 y 14001.

Instrucciones generales de limpieza

Para la limpieza de todas las superficies de madera, laca y material sintético se recomienda utilizar los lavavajillas y los productos de limpieza usados 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 chapadas o de madera maciza. Las superficies de madera auténtica, ya sean chapadas o macizas, están selladas con un barniz protector (PUR) que protege los frentes contra las condiciones adversas existentes en las cocinas. 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.

Superficies de acero inoxidable. Puede quitar las manchas normales con agua mezclada con lavavajillas. Enjuague después la superficie con agua fría o templada y séquela inmediatamente con un trapo. Limpie siempre en la dirección del pulido de acero. Para las manchas difíciles y de agua recomendamos un trapo de microfibras. Los detergentes agresivos y los limpiadores abrasivos no son adecuados para estas superficies.

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 irreversiblemente 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 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-Finisch 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.

Encimeras laminadas. Ver frentes laminados (página 36).

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

Encimeras de granito. El granito es un material especialmente duro y relativamente resistente a los arañazos. Aún así, las superficies brillantes y oscuras son más sensibles a los arañazos que las claras. Las superficies mates y texturizadas de los tipos de granito claro Hintertissen mate, Wolfstein mate, Ivory fantasy mate y Cashmir white texturizado tienden a oscurecerse más que el granito brillante. 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, véase granito. Pizarra sin pulir es resistente a los ácidos y a las manchas. Al cortarla, la superficie puede tener una apariencia ligeramente grisácea. Desaparecerá después del tratamiento con el limpiador, que se suministra con la encimera, del mismo modo que las manchas claras, cuya aparición se debe a trozos pequeños que se han soltado. La pizarra pulida mate es menos resistente a los ácidos y a las manchas que la pizarra sin pulir, por lo que antes de ponerla en uso, debe tratarse con el producto ad hoc (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 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. El limpiador de suelos no está indicado para las superficies brillantes, que no son tan sensibles a las manchas.

Encimeras de MosaicDesign de teselas de mármol y de caliza de 1 x1 cm. Ver encimeras de mármol y caliza.



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, regletas 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.

Según una publicación de la asociación «La cocina moderna» (AMK = Arbeitsgemeinschaft «Die moderne Küche») sólo 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.



MultiMatic – Extensibles interiores. Tras puertas batientes a las guías multifuncionales, los extensibles interiores son regulables en altura y se pueden completar con otros elementos en cualquier momento. Gracias a unas baldas adicionales se obtiene más espacio de almacenamiento, p.e., para tazas y vasos que no se pueden apilar.



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. Este soporte se puede proyectar para armarios de una anchura de 45 – 60 cm y de una profundidad de 56 cm.



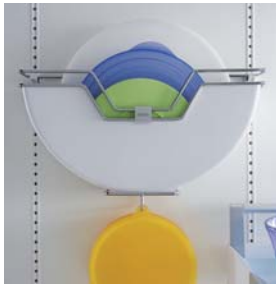
MultiMatic – Soporte para copas. El soporte para copas optimiza considerablemente el espacio en armarios superiores de una anchura de 60 y 90 cm, dado que en un compartimiento se pueden guardar colgadas copas de diferentes alturas. Tiene un aire profesional que resalta especialmente en vitrinas iluminadas.



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. Este elemento se suministra para armarios inferiores y columna de 60 cm de anchura.



MultiMatic – Soporte para bolsas y especias. El soporte, que está cerrado por abajo, asegura que los diferentes botes de especias no caigan. Las bolsas y los botes pequeños no se caen gracias a las varillas. Si se quieren guardar elementos más altos como botellas de salsas, también se puede pedir un marco de sujeción para que no se caigan. Este soporte está disponible en dos medidas para las diferentes anchuras de puertas y profundidades de armario.



MultiMatic – Soporte para tapas de plástico. Gracias al soporte para tapas de plástico, que se puede colocar en las puertas o en los cuerpos, las tapas de los diferentes recipientes de plástico ya no están sueltas en los armarios. Tienen un sitio fácilmente accesible. Para puertas de una anchura de entre 45 y 60 cm o cuerpos de una profundidad de 56 cm.



Contenedor multiuso. Con los contenedores multiuso no sólo se pueden transportar las patatas y cebollas del sótano a la cocina para guardarlas ahí, sino que también ofrecen espacio para muchas otras provisiones. Las asas retranqueadas garantizan, también en extensibles frontales, el óptimo acceso. Otros contenedores con divisiones regulables aseguran que las botellas u otros objetos parecidos no se caigan al abrir y cerrar los extensibles de zócalo de grandes dimensiones.



Cuberteros, equipamiento multiuso y elementos de equipamiento. Gracias a los cuberteros adicionales así como al equipamiento multiuso para utensilios de cocina de mango largo se consigue mayor orden y un acceso más rápido a los utensilios. Están disponibles en laminado y en madera.



El equipamiento interior de madera exclusivo y de primera calidad se puede componer según los deseos individuales. Divisiones variables para piezas pequeñas, el rodillo de amasar, los tarros de especias y los soportes para el film transparente son sólo algunos ejemplos para las múltiples posibilidades del sistema de equipamiento interior.

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 è uno dei pochi produttori di mobili da cucina che fa parte della «Associazione Tedesca dei Mobili di qualità» (DGM).

Il marchio di qualità RAL per i mobili è l'unico riconosciuto in Germania. Oltre alle norme di sicurezza e di qualità, contempla anche le norme di protezione ambientale e di salute secondo le attuali regolamentazioni della tecnica di controllo degli Istituti di Controllo indipendenti LGA-BAYERN, WKL-BRAUNSCHWEIG e IHD-DRESDEN.

I processi di produzione ed i prodotti SieMatic vengono sottoposti annualmente a numerosi controlli da parte degli Istituti di Controllo Neutrali, come ad esempio il LGA (Landes-gewerbeanstalt Bayern).

I valori LGA determinati da SieMatic per i mobili da cucina non soltanto sono tutti molto inferiori a quelli pretesi di legge, ma anche a quelli del DGM. Inoltre SieMatic ha ottenuto il Sigillo GS (sicurezza testata) ed i certificati conformi alle norme DIN EN ISO 9001 e 14001.

Note generali di manutenzione.

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 poliuretanica pregiata, 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 o 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 legno puro – che sia massiccio o impiallacciato – sono sigillate efficacemente con una lacca poliuretanica (PUR-Lack) che le protegge da tutti i tipi di sporco che si possono riscontrare 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.

Facciate in acciaio. Le macchie comuni possono essere eliminate semplicemente con acqua e detersivo per stoviglie. Lavare subito dopo con l'acqua fredda o tiepida e pulire con un panno asciutto. Asciugare sempre nella direzione della smerigliatura della superficie in acciaio. Per lo sporco più ostinato e le macchie d'acqua, consigliamo l'uso di un panno in microfibra. Detergenti aggressivi e abrasivi non sono adatti.

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 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.

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

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

Piani di lavoro in granito. Il granito è particolarmente duro e resistente ai graffi. Le pietre lucide e scure sono tuttavia più sensibili ai graffi rispetto alle pietre chiare che si scuriscono con il tempo. Le superfici opache e strutturate dei graniti chiari quali Hintertiessen opaco, Wolfstein opaco, Ivory Fantasy opaco e il Cashmir White strutturato tendono a diventare più scuri rispetto alle superfici 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, vedi granito). La superficie ruvida naturale dell'ardesia è resistente agli acidi e alle macchie. A causa della struttura a spacco, la superficie spesso presenta un sottile «velo grigio». Questo scompare dopo il trattamento con la soluzione trattante, così come scompaiono i punti più chiari provocati dallo scioglimento di particelle. L'ardesia opaca levigata è meno insensibile agli acidi e alle macchie rispetto a quella grezza e per tale ragione deve essere trattata con il liquido apposito prima del primo utilizzo (vedi 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 liquido, 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.

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.

Per eliminare le macchie dalle pietre Composite opache è adatto il latte abrasivo. Esso non è adatto alle superfici lucide, che tuttavia sono meno sensibili alle macchie.

Piani di lavoro MosaicDesign in tasselli di marmo e pietra calcarea da 1 x 1 cm (vedi marmo e pietra calcarea).



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. Detersivi delicati sciolgono i residui di grasso.

Elementi con superficie color metallo. I sostegni dei piani di lavoro, gli anelli di decoro dei faretto alogeni, le maniglie, i pensili a tapparella, le barre e gli accessori per le nicchie, gli elementi di supporto per faretto 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 detersivo per stoviglie sono sufficienti. I prodotti abrasivi sono assolutamente controindicati per la pulizia.

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.



MultiMatic – Cesti interni. Con SieMatic i cesti interni dietro le ante girevoli sono fissati alla guida multifunzione: potete integrarli o regolarli in altezza quando occorre. Anche l'aggiunta di ripiani regolabili aumenta lo spazio disponibile per riporre tazze e bicchieri non impilabili.



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. Il supporto è ideale anche per taglieri e vassoi ed è disponibile per mobili larghi 45 – 60 cm e profondi 56 cm.



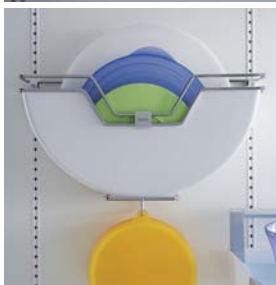
MultiMatic – Supporto per bicchieri. Il supporto per bicchieri ottimizza notevolmente lo spazio disponibile nei pensili larghi 60 o 90 cm, poiché in uno stesso scomparto è possibile riporre bicchieri di altezze diverse, appesi o in piedi. Inoltre conferisce un aspetto professionale, che valorizza soprattutto i pensili a vetrina illuminati.



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. Questo elemento è disponibile per basi e colonne in larghezza 60 cm.



MultiMatic – Supporto per buste e spezie. Il fondo chiuso consente di riporre in maniera sicura ogni genere di vasetti e contenitori di spezie, mentre le due bacchette divisorie trattengono buste e recipienti. Se fosse necessario riporre contenitori più alti, come le bottigliette di spezie, è disponibile un'ulteriore ringhierina che ne previene la caduta. Il supporto è disponibile in due larghezze, a seconda della misura dell'anta e della profondità del mobile.



MultiMatic – Supporto per coperchi in plastica. Con questo supporto salvaspazio che si fissa all'anta o al corpo, i coperchi dei vari contenitori in plastica non sono più dispersi nel mobile, ma ben visibili e subito a portata di mano. Per ante larghe 45 o 60 cm e corpi profondi 56 cm.



Contenitore multiuso. I contenitori multiuso non servono solo per trasportare patate e cipolle dalla cantina alla cucina e per conservarle, ma offrono spazio anche per altre provviste. Le maniglie poste all'interno garantiscono una presa perfetta anche nei carrelli estraibili frontali. Altri contenitori con divisori personalizzabili consentono di riporre in modo sicuro bottiglie alte e oggetti simili, anche all'apertura e alla chiusura di carrelli di grande capienza.



Portaposate, inserti multiuso ed elementi complementari. Altri portaposate e inserti multiuso per accessori da cucina con manici lunghi creano ordine e consentono di trovare rapidamente gli oggetti necessari. Sono disponibili, a scelta, in plastica o in legno.



Con l'esclusiva finitura in legno dalla pregiata lavorazione potrete creare una composizione personalizzata. Scomparti regolabili per riporre piccoli oggetti, mattarelli, vasetti di spezie, portarotoli sono alcune delle tante possibilità offerte da questo sistema di attrezzatura interna.

**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. / greeprnr. / 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