

ONDERHOUDSHANDLEIDING

Voor nieuwe meubels, elke dag weer.



SCHMIDT

INLEIDING

Uw nieuwe keuken, inrichting of badkamer van Schmidt is klaar. U kunt er eindelijk van beginnen genieten!

Wij danken u voor uw aankoop en uw vertrouwen in ons.

Deze handleiding werd speciaal voor U geschreven.

Ze geeft u alle nuttige tips voor het onderhoud en gebruik van uw keuken of badkamer, zodat die nog heel lang net zo mooi blijft als op de eerste dag.

We hechtten de grootste aandacht aan haar productie, want iedere fase in het leven van uw keuken, opbergmeubel of badkamer is belangrijk (plaatsing, gebruik ...).

Neem voor meer informatie contact op met het Schmidt adviescentrum.

De niet-naleving van deze handleiding heeft een verlies van de garantie tot gevolg. Bovendien wijst SCHMIDT alle aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door een gebrekkig onderhoud en een verkeerd gebruik van de keuken of inrichting.

ALGEMENE AANBEVELINGEN & VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	P. 4
Vochtigheidsgraad	P. 4
Aanbevelingen voor warmte en stoom	P. 4
Aanbevelingen & veiligheidsvoorschriften	P. 4
Over de belasting van onze producten	P. 5
Denk aan uw kinderen	P. 5
CORPUSEN	P. 6
Corpusen en andere oppervlakken met melamine, laminaat of polymeer.	P. 6
FRONTEN & DECORATIEVE ELEMENTEN	P. 7
Fronten en decoratieve elementen van massief of gefineerd hout.	P. 7
Gelakte fronten en oppervlakken	P. 7
Matte fronten en oppervlakken	P. 8
Fronten en oppervlakken van gevernist of gelakt hout	P. 8
WERKBLADEN	P. 9
Algemeen onderhoudsadvies voor alle werkbladen	P. 9
Compact laminaat en laminaat werkbladen	P. 10
Andere werkbladen dan laminaat en compact laminaat werkbladen	P. 10
Glazen oppervlakken	P. 12
TAFELS & STOELN	P. 13
Zitvlakken	P. 13
Buizen	P. 13
Glazen tafelbladen	P. 13
SPOELBAKKEN, KOOKTAFELS, AFZUIGKAPPEN, ANDERE ONDERDELEN: HANDGREPEN, SCHARNIEREN, GASVEREN	P. 14
Spoelbakken / Kranen	P. 14
Vitrokeramische, gas- en inductiekookplaten	P. 16
Afzuigkappen / Ovens / Vaatwassers	P. 16
Scharnieren en gasveren	P. 17
Bestekladen van hout en kunststof / Handgrepen en knoppen	P. 18
Onderdelen van aluminium en gelakte Eolis-profielen	P. 18
Lief voor de planeet	P. 18
KLEINE AANPASSINGEN OM ZELF TE DOEN	P. 19
Scharnieren - handleiding en plaatsing	P. 19

ALGEMENE AANBEVELINGEN & VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

VOCHTIGHEIDSGRAAD

Een te vochtige of te droge omgeving kan schadelijk zijn voor uw keuken.

Hout is een natuurlijk, levend materiaal dat bijzonder gevoelig is voor deze variaties.

De juiste vochtigheidsgraad: **40 tot 70%.**

Let hier zeker op:

- > Verlucht uw keuken regelmatig.
- > Hang in de winter luchtbevochtigers aan uw radiatoren.



AANBEVELINGEN VOOR WARMTE EN STOOM

MEUBELLEN

Door veelvuldig en langdurig contact met damp of stoom (van het fornuis of de vaatwasser) en warme lucht (oven) kunnen de boorden van de elementen en fronten loskomen.

Let hier zeker op:

- > Laat uw afzuigkap altijd een paar minuten werken voor u begint te koken. Zo kan de waterdamp beter worden afgevoerd.
- > Veeg vocht en condensatie op de fronten en zijkanen van de meubelen altijd af.
- > Open uw snelkoker altijd onder de werkende afzuigkap.
- > Zorg ervoor dat de damp en hitte van klein electro (magnetron, koffiezetapparaat, waterketel of eierkoker) niet in contact komen met de meubelen. Door die damp gaan de meubelen immers uitzetten. Plaats klein electro dat waterdamp voortbrengt altijd vooraan op het werkblad.
- > Schakel de afzuigkap altijd in voor u begint te koken.

AANBEVELINGEN & VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

> **Onze keukens moeten worden geplaatst door installateurs die door ons netwerk werden erkend.**

> **Elektrische apparaten en sanitair moeten worden geplaatst door ervaren en erkende professionals.**

Let hier zeker op:

- > De keukens of inrichtingen van Schmidt moeten in normale omstandigheden worden gebruikt. Ieder foutief gebruik kan leiden tot verwondingen of materiële schade.
- > Laat kinderen nooit op de meubelen, laden, werkbladen en tafels klimmen, want ze kunnen vallen en zich verwonden.

- > Laat kinderen nooit alleen in de keuken, om te voorkomen dat ze aan de elektrische toestellen zitten.
- > Laat nooit iemand in een kast kruipen, want de deuren zouden wel eens automatisch kunnen sluiten.
- > Ga niet aan de hoge elementen hangen! Als ze te zwaar worden belast, kunnen deze elementen loskomen. Pruts niet aan de elementen die dreigen los te komen.
- > Schakel de stroom altijd uit voor u een elektrisch onderdeel gaat vervangen, voor een ingreep door de DNV of de reiniging van een apparaat.

| OVER DE BELASTING VAN ONZE PRODUCTEN

De last die meubelbodems en legplanken kunnen dragen is 65 kg/m², in overeenstemming met de veiligheidsnorm EN 14749.

| DENK AAN UW KINDEREN

Uw keuken is het kloppend hart van uw huis. Hier eet u gezellig samen met het gezin en schaart iedereen zich rond tussendoortjes en vieruurtjes. Maar in uw keuken wordt ook hard gewerkt. Hier schilt, snijdt en kookt u, en opent en sluit u heel vaak uw laden en kastdeuren.

Wij testen zowel de veiligheid als stevigheid van onze producten.

Wij ontwikkelden speciale veiligheidssystemen voor laden, kastdeuren en legplanken, maar uw keuken blijft voor kinderen een bijzonder boeiend speelterrein. In deze kamer gebeuren statistisch gezien de meeste ongevallen.

Let hier zeker op:

- > Bewaar huishoudelijke producten altijd op hoge plekken en achter slot en grendel.
- > Voorkom dat uw kinderen vallen door ze de deuren en laden niet te laten gebruiken als trappen of schommels.
- > Keer stelen van pannen tijdens het koken altijd naar de muur toe, waar kinderhandjes er niet aan kunnen.
- > Kies een eenknopsmengkraan die het risico op brandwonden verminderen en meteen ook water besparen.

DE VEILIGE EN KINDVRIENDELIJKE OPLOSSINGEN VAN SCHMIDT:



Oven met koude wand



Werkblad met afgeronde randen



Lade met kantelbeveiliging



Magnetisch slot



Ingebouwde stopcontacten



Palletjes tegen kantelen

CORPUSSEN

CORPUSSEN EN ANDERE OPPERVlakKEN MET MELAMINE, LAMINAAT OF POLYMEER

- > **Gewone reiniging:** maak schoon met zeepsop, met alcohol en water of met afwasmiddel. Spoel goed en droog af met een zachte doek.
- > **te vermijden:** gebruik geen schurende producten (poeders of crèmes), schuursponsjes, verdunners (thinner, aceton, terpentijn, white spirit ...), onderhoudsproducten op basis van silicone of polijstmiddelen voor lak (zoals polish).

FRONTEN & DECORATIEVE ELEMENTEN

FRONTEN EN DECORATIEVE ELEMENTEN VAN MASSIEF OF GEFI-NEERD HOUT

Hout is een levend materiaal met natuurlijke variaties in kleur en structuur. De oppervlakken worden verzegeld met verschillende lagen lak of vernis van hoge kwaliteit. Licht en directe zon leiden tot normale verkleuringen die er nu eenmaal bij horen. Hiervoor kunt u dus geen claim indienen. Massief houten fronten zijn onderhoudsvriendelijk.

> **Gewone reiniging:** was ze altijd af met een licht vochtige doek. Volg daarbij de nerf van het hout, zodat de poriën goed worden schoongemaakt. Veeg de fronten daarna af met een droge doek om restjes vocht in de profielen, hoeken en aan de randen te verwijderen.

Veeg vuil meteen af om te voorkomen dat het opdroogt. Gebruik ook geen te natte doeken.

> **Te vermijden:** stel het hout niet bloot aan te vochtige of te droge lucht. Het hout zal anders vervormen (uitzetten of krimpen), ondanks de zorgvuldig aangebrachte lagen lak en vernis. Daarom is het van het grootste belang dat u de afzuigkap aanzet tijdens het koken en goed verlucht. Droog plasjes of vocht na het koken af om zwellingen te voorkomen.

GELAKTE FRONTEN EN OPPERVLAKKEN (hoogglans, satijnglans, micron, melamine, melamine met supermatte vernis, laminaat, polycarbonaat, vernis)

Heel dunne streepjes die zichtbaar zijn in halogeen- of zonlicht zijn het gevolg van polijstwerk om het oppervlak te doen glanzen. Het zijn dus geen foutjes waarvoor een claim kan worden ingediend. Deze micro-krasjes zijn een natuurlijk gevolg van een normaal gebruik van het product, net als op andere glanzende oppervlakken zoals het koetswerk van een auto.

Deze afwerkingen zijn heel gemakkelijk in onderhoud:

> **Gewone reiniging:** met een zachte doek, bevochtigd met warm water. Veeg sporen van water meteen af met een zachte doek, zonder te wrijven.

> **Specifieke reiniging** (water, dierlijke, plantaardige of vette voedingsmiddelen, dranken): maak gewoon schoon met een spons, warm water en wat afwasmiddel. Gebruik altijd een zachte doek.

> **Te vermijden:** maak gelakte en glanzende fronten nooit schoon met een droge doek! Agressieve schoonmaakmiddelen (microvezeldoekjes, schuursponsjes ...) kunnen krassen maken. Er kan geen claim worden ingediend voor dit soort krassen.

MATTE FRONTEN EN OPPERVLAKKEN

> **Gewone reiniging:** het matte oppervlak vraagt geen specifieke reiniging. Maak het gewoon regelmatig schoon met een doek bevochtigd met mild zeepsop. Dit oppervlak kan perfect tegen de meeste huishoudelijke ontsmettings- en schoonmaakmiddelen. Een spons van melamineschuim, ook wel 'wonderspons' genoemd, volstaat voor de gewone reiniging en het onderhoud van dit oppervlak.

 **Assortiment Arcos SuperMat:** gebruik de meegeleverde wonderspons.

> **Specifieke reiniging:** als het vuil niet met gewone schoonmaakproducten kan worden verwijderd, gebruikt u het best niet-agressieve, aromatische oplosmiddelen (aceton).

Soort vlek	Aanbevolen product en werkwijze
Siroop, vruchtensap, jam, alcohol, melk, thee, koffie, wijn, zeep, inkt	Water en een wonderspons
Dierlijk of plantaardig vet, sauzen, opgedroogd bloed, opgedroogde wijn of sterkedrank, ei	Een spons en koud zeepsop of koud water met een huishoudproduct in
Zwartsel, gelatine, plantaardige en vinyllijm, organisch afval, Arabische gom	Een spons en warm zeepsop of warm water met een huishoudproduct in
Haarlak, plantaardige olie, pen of viltstift	Methylethylketon, alcohol, aceton
Was, foundation en vette make-up	Oplosmiddelen en een katoenen doek
Nagellak, sprayvernis, lijnolie	Aceton en een katoenen doek
Synthetische olieverf	Trichlooretheen, genitreerd oplosmiddel en een katoenen doek
Neopreenlijm	Trichloorethaan en een katoenen doek
Sporen van silicone	Een houten of plastic spatel, zonder te krassen.
Kalkafzetting	Schoonmaakmiddelen met lage concentratie citroen- of azijnzuur (max. 10%)

FRONTEN EN OPPERVLAKKEN VAN GEVERNIST OF GELAKT HOUT

> **Gewone reiniging:** gebruik een zachte doek, droog of bevochtigd met warm water.

> **Specifieke reiniging (hardnekkige vlekken):** gebruik brandspiritus en maak daarna schoon met een vochtige doek. Wrijf in de richting van de houtvezel en gebruik altijd schone, niet-pluizende doeken.

Vlekken op gevernist en gelakt hout	Te volgen behandelingen
Oppervlakkig water, gedroogde druppels	Ga er met een vochtige spons over en droog af met een droge doek
Diverse dranken, plantaardige vlekken	Ga er met een vochtige en daarna een droge doek over
Bloed, ei, dierlijke vlekken	Vochtige spons met afwasmiddel
Vet	Vochtige spons met afwasmiddel, spoelen en afdrogen.
Kaarsvet	Neem zoveel mogelijk weg met bristolpapier; was af met een doek doordrenkt met heet water; droog af.
Inkt	Brandspiritus (behalve gepolitoerd), citroensap, antiroestmiddel uit de winkel

 **Let op: lees altijd eerst aandachtig de voorschriften door.** Giet het schoonmaakmiddel altijd op een doek en nooit rechtstreeks op het oppervlak. Test altijd eerst op een verborgen plek. Behandel slechts één soort materiaal per keer en dek andere materialen af (vergulde spijkers, ijzerbeslag ...). Dep een vlek van buiten naar het midden toe weg om te voorkomen dat ze uitloopt.

> **te vermijden:** gebruik geen schurende producten (poeders of crèmes), schuursponsjes, verdunners (thinner, aceton, terpentijn, white spirit ...), onderhoudsproducten op basis van silicone of polijstmiddelen voor lak (zoals polish).

Opmerking: omdat hout een natuurlijk en levend materiaal is, kunnen er door blootstelling aan UV-stralen (zon en maan) na verloop van tijd kleurverschillen optreden.

WERKBLADEN

ALGEMEEN ONDERHOUDSADVIES VOOR ALLE WERKBLADEN

Let hier zeker op:

- > Veeg het aanrecht na ieder gebruik van uw keuken af. Verwijder een verse vlek meteen en veeg ook plasjes rond de spoelbak, de kookplaat en op de lijmvoegen onmiddellijk weg.
- > Laat geen plasjes water staan, en dan vooral niet daar waar de werkbladen samenkomen, aan de aanzetplanken en rond de spoelbakken, kookplaten enz.
- > Kalkvlekken op de oppervlakken: veeg plasjes vloeistof op het werkblad en wastafelblad meteen af en droog.
- > Voor gestructureerde werkbladen: gebruik altijd een harde borstel om deze structuur schoon te maken.

 **Let op:** de zuren die worden gebruikt om koffiezetapparaten te ontkalken kunnen het werkblad beschadigen. Bescherm het dan ook altijd goed wanneer u ze gebruikt. Keuzenazijn maakt daarentegen geen vlekken.

Glanzende en matte werkbladen zijn verrassend mooi. Hou er wel rekening mee dat u op deze werkbladen sneller sporen zult zien.

Let hier zeker op:

- > Snij niet op een werkblad maar gebruik een snijplank. Hoewel het krasvast is, is dit de enige manier om krassen volledig te voorkomen.
- > Plaats hete pannen, ovenschotels of andere hete voorwerpen niet rechtstreeks op het werkblad, want ze kunnen het beschadigen. Gebruik dus altijd een onderzetter. De werkbladen zijn beperkt hittebestendig. Voor laminaat geldt dat ze boven 180 °C onherroepelijk beschadigd kunnen raken. Om een voorbeeld te geven: de bodem van een kookpot waarin water werd gekookt, is meer dan 250 °C heet.

 **Let op:** voorwerpen of vaatwerk in porselein, keramiek of aardewerk die verschoven worden, kunnen oppervlakkige krasjes maken. Deze sporen zijn onvermijdelijk, maar doen niets af aan de kwaliteit en de gebruikseigenschappen van het product. **Voor deze sporen kan geen claim worden ingediend.**

Hete dampen onder het werkblad tijdens het gebruik van de vaatwasser kunnen zwellingen veroorzaken. Wij raden u aan om de machine nog 30 minuten na afloop van het programma gesloten te houden. **Wij kunnen niet instaan voor dit soort van schade, omdat de installateur om deze reden een speciaal daarvoor gemaakt stoomprofiel plaatst.**

ONS ADVIES:



Snijden: gebruik een snijplank.



Voorwerpen verplaatsen: hef ze op in plaats van ze te verschuiven.



Ovenschotels of pannen: gebruik een onderzetter.

COMPACT LAMINAAT EN LAMINAAT WERKBLADEN

- > **Gewone reiniging:** deze werkbladen zijn heel onderhoudsvriendelijk. Met een vochtige spons met wat afwasmiddel, gevolgd door een droge doek, verwijdt u snel sporen en vuil.

ANDERE WERKBLADEN DAN LAMINAAT EN COMPACT LAMINAAT WERKBLADEN

WERKBLADEN VAN KUNSTHARS

Deze werkbladen zijn gemaakt van synthetisch materiaal en bieden het voordeel perfect waterdicht te zijn dankzij de geïntegreerde wasbak.

- > **Gewone reiniging:** ze zijn gemakkelijk schoon te maken met zeepsop of een product op basis van alcohol (glasreiniger). **Raadpleeg de onderhoudshandleiding van uw werkblad.**
- > **Specifieke reiniging (vlekken zoals lippenstift en nagellak):** deze vlekken kunnen alleen worden schoongemaakt met verdunner of aceton. Spoel onmiddellijk daarna grondig af met veel water.

WERKBLADEN VAN GEOLIED, MASSIEF HOUT

Geolied, massief hout is een levend materiaal dat uitzonderlijk sterk is, zolang het maar een minimaal onderhoud krijgt. Geolied, massief hout vreest vooral hitte, waterplasjes, bleekwater en oplosmiddelen.

- > **Gewone reiniging:** bij uw aankoop kreeg u ook een onderhouds- en reparatieset. Ga voor een nieuwe set naar het dichtstbijzijnde adviescentrum van SCHMIDT. Laat geen plasjes vloeistof (water, wijn ...) op het werkblad liggen. Ze kunnen diepe vlekken veroorzaken.
- > **Specifieke reiniging:** als er toch vlekken op het werkblad komen, dan biedt geolied, massief hout het voordeel dat het gemakkelijk kan worden bijgewerkt. De vlekken worden weggeschuurd, waarna de beschadigde zones weer een laagje olie krijgen.
- > **Te vermijden:** gebruik geen onderhoudsolie voor exotisch hout uit de winkel (kans op incompatibiliteit en kleurverschillen), meubelwas, plantaardige keukenolie of producten op basis van silicone.

Raadpleeg de gebruikshandleiding die bij het werkblad zat. Neem contact op met uw adviescentrum.

WERKBLADEN EN WERKZONES VAN GRANIET

Graniet is een heel compacte, ondoorlatende steen. Er dringen dus geen vloeistoffen in.

- > **Gewone reiniging:** maak graniet met een glanzende, gepolijste afwerking schoon met een zachte doek en water of met een glasreiniger. Enkel diamant of een ander stuk graniet kan krassen maken op dit materiaal. In dat geval zal het opnieuw moeten worden gepolijst door een vakman.

Raadpleeg de gebruikshandleiding die bij het werkblad zat. Neem contact op met uw adviescentrum.

KERAMISCHE WERKBLADEN

Keramik is extreem bestand tegen schokken, krassen en droge warmte tot 180 °C. Dit materiaal is ook van nature bestand tegen water en verschillende vloeistoffen. Die weerstand wordt nog verder versterkt door een vochtwerende coating, geschikt voor levensmiddelen, die in de werkplaats wordt aangebracht.

- > **Gewone reiniging:** wij raden een regelmatig onderhoud aan. Een vochtige spons met een beetje afwasmiddel volstaat in de meeste gevallen. Veeg uw werkblad schoon na gebruik. U kunt ook gebruikmaken van het product Briotop (vraag raad aan uw adviescentrum).

Het is belangrijk dat u geen plasjes vet of andere producten achterlaat, want die kunnen diep in de poriën van de steen dringen.

 **Let op:** gebruik geen keramisch mes rechtstreeks op het werkblad.

WERKBLADEN VAN INOX

- > **Gewone reiniging:** verwijder normaal vuil met een gewoon schoonmaakmiddel zoals brandspiritus of zeepsop. Spoel daarna af met warm water en wrijf droog in de borstelrichting van het inox.
- > **Specifieke reiniging:** in het geval van hardnekkig vuil en watervlekken die er moeilijk uit gaan, raden we aan een speciaal product voor inox te gebruiken. Dit product biedt extra bescherming omdat het een waterdichte laag aanbrengt.
- > **Te vermijden:** gebruik geen schurende producten.

Raadpleeg de onderhouds- en producthandleiding die bij uw werkblad zat.

WERKBLADEN VAN KWARTS

Materialen op basis van kwarts zijn van nature mooi, hygiënisch en onderhoudsvriendelijk. Dat gebruiksgemak kan worden verklaard door de combinatie van 93% natuurlijke kwartskristallen en polymeren, die de materialen een perfect glad, niet-poreus oppervlak geven. Dit materiaal is erg krasvast en stoot het meeste vuil af. Olie, wijn, azijn, thee, koffie, citroensap, sap van fruit en groenten en nog veel meer kan probleemloos worden verwijderd.

Toch raden we aan altijd te snijden op een snijplank.

- > **Gewone reiniging:** het gemakkelijkst is de verse vlek gewoon wegvegen met een vochtige doek. Voor de dagelijkse reiniging volstaat een afwasmiddel. Vuil wordt het best binnen de 24 uur verwijderd.
- > **Specifieke reiniging:** vlekken en kalkafzetting kunnen worden verwijderd met een schoonmaakmiddel of een product op basis van azijn, zoals Viakal. Giet het product echter niet rechtstreeks op het werkblad. Giet het op een spons en verdeel het gelijkmatig over het hele werkblad. Laat het product 2 tot 3 minuten inwerken, spoel af met een natte spons en wrijf droog met een schone doek. U kunt ook gebruikmaken van het product Briotop (vraag raad aan uw adviescentrum).
- > **Te vermijden:** gebruik geen verdunners en oplosmiddelen zoals aceton of oplosmiddel met cellulosenitraat.

GLAZEN OPPERVLAKKEN:

deuren, werkbladen, wastafelbladen, glazen tabletten, spiegels

Glas is een heel sterk materiaal, zolang u maar uw gezond verstand blijft gebruiken en een aantal regels in acht neemt.

Let hier zeker op:

- > Het meubel moet waterpas op de grond staan (om de deuren goed te kunnen regelen).
- > Controleer zo nu en dan of de bevestigingen, groeven, schuifgeleiders, tussenwanden, handgrepen, poten enz. nog goed vastzitten.
- > Respecteer de aanbevolen maximale belasting voor de tabletten en controleer of hun steunelementen nog stevig zijn.
- > Ga zachtjes om met de deuren: gooi ze niet open, forceer ze niet als ze niet verder opengaan en gooi ze niet toe.
- > Steun niet op de geopende deuren en trek u er niet aan op.
- > Hou vlammen, hete of brandende voorwerpen uit de buurt van het glas.
- > Wrijf niet met metalen voorwerpen, keramiek of een beringde handrug (diamant maakt krassen) over het glas.
- > In het geval van een afgebroken stukje of een barstje is er een risico op een barst vanuit die beschadiging, zelfs lang erna. Laat het glas dus vervangen door uw verkoper.
- > Laat gebroken glas vervangen door uw verkoper.

De glazen oppervlakken zijn onderhoudsvriendelijk:

- > **Gewone reiniging:** gebruik een glasreiniger en breng die aan met een zachte doek of keukenpapier.
- > **Te vermijden voor bedrukt, gelakt of gezandstraald glas:** gebruik geen schuurcrème, schuursponsjes, alcohol, ontvlekkers of oplosmiddelen. Maak spiegels niet schoon met aceton.

TAFELS & STOELN

Afhankelijk van het model zijn tafels en stoelen mogelijk gemaakt van hout. U vindt alle onderhoudstips voor dit materiaal op de vorige pagina's.

ZITVLAKKEN

Let hier zeker op:

- > Vermijd contact met direct zonlicht of een hittebron (kachel, radiator). Zonlicht en hitte kunnen de kleur veranderen.
- > Vermijd contact met ruwe kleding, scherpe voorwerpen, huisdieren enz.

 **Let op!** Jeans en andere donkere stoffen geven af op lichte zitvlakken. Wij zijn dus niet verantwoordelijk voor deze schade. Bepaalde kleding (zoals jeans maar ook andere) met studs of spijkers kan krassen of scheuren maken in de bekleding.

- > Neem het stof af met een stofzuiger (zwakke zuigkracht en borstelaccessoire).
- > Trek of knip een losse draad nooit uit of af. Gebruik een stomp voorwerp om het weer op zijn plaats te duwen.

HOUT: raadpleeg het hoofdstuk 'Fronten en decoratieve elementen van massief of gefineerd hout' p. 7.

SYNDERME-VINYL & KUNSTLEDER: gebruik een vochtige spons en wat zeepsop.

ACRYL EN POLYCARBONAAT: maak schoon met een zachte doek, bevochtigd met warm water.

Veeg sporen van water meteen af met een zachte doek, zonder te wrijven.

Vetsporen: gewoon schoonmaakproduct met water, afwasmiddel, glasreiniger of huishoudalcohol. Breng het product altijd aan met een zachte doek.

> **Te vermijden:** gebruik geen schuursponsjes of schuurcrème.

| BUIZEN

EPOXY: een vochtige spons met zeepsop, spoelen met schoon water en afdrogen.

CHROOM: brandspiritus of onderhoudsproducten voor auto's.

METAAL: een vochtige spons met zeepsop, spoelen met schoon water en afdrogen.

> **Te vermijden:** gebruik geen schurende producten (poeders of crèmes), schuursponsjes, verdunners (thinner, aceton, terpentijn, white spirit ...) of allerlei onderhoudsproducten op basis van silicone of polijstmiddelen voor lak (zoals polish).

| GLAZEN TAFELBLADEN

Glas is een heel sterk materiaal, zolang u maar uw gezond verstand blijft gebruiken en een aantal regels in acht neemt.

Let hier zeker op:

- > Let op dat de poten van de tafel stevig staan, en dat het glas centraal en stevig op de dragers rust.
- > Laat geen kinderen in de buurt rennen of spelen, en dan vooral niet met werp- of afvuurspeelgoed (bal, pijltjes, katapult ...), maar laat ze ook niet op of onder de tafel kruipen.
- > Vermijd schokken op de boorden en het oppervlak.
- > Plaats er geen zware voorwerpen op, kruip er niet op en ga er niet op zitten.

> **Te vermijden:** gebruik geen schuursponsjes of schuurcrème.

SPOELBAKKEN, KOOKTAFELS, AFZUIGKAPPEN, ANDERE ONDERDELEN: HANDGREPEN, SCHARNIEREN, GASVEREN

| SPOELBAKKEN / KRANEN

Omdat de spoelbak in de keuken heel vaak wordt gebruikt, krijgt hij dagelijks veel vuil en dus bacteriën te slikken. Maak hem dus dagelijks of na ieder gebruik schoon, om te voorkomen dat het vuil zich vastzet. Volg ook de specifieke instructies van de fabrikant.

SPOELBAKKEN VAN SYNTHETISCH MATERIAAL

> **Gewone reiniging:** kalkaanslag is de vijand van uw spoelbak. Maak uw spoelbak na ieder gebruik schoon met zeepsop om te vermijden dat dit verschijnt.

Gebruik tafellazijn als de kalk te hardnekkig blijkt. Afhankelijk van de regio moet u dit onderhoud één keer per week doen (erg kalkhoudend water bevordert de kalkaanslag op de bodem van spoelbakken die vloeistoffen zoals koffie, thee enz. opnemen, wat de indruk geeft dat er vlekken in de spoelbak zitten). Laat de azijn 20 minuten inwerken en spoel met schoon water.

> **Specifieke reiniging:** gebruik op hardnekkige vlekken zoals die van gekleurde vloeistoffen (thee, vruchtensap, bepaalde wijnen ...) een klassieke schuurcrème en spoel met schoon water.

Voor andere vlekken, zoals die van bepaalde verfsoorten of inkt, gebruikt u een met alcohol doordrenkte doek.

Als er toch nog vlekken zijn die maar niet willen verdwijnen of er veel kalkaanslag in de spoelbak zit, kunt u een product verrijkt met zuurstof gebruiken, zoals bakpoeder. Los 10 lepels bakpoeder in de spoelbak op in 3 liter water en laat een nacht inwerken.

> **Te vermijden:** gebruik geen schuursponsen of andere schurende producten, om krassen in de spoelbak te voorkomen. Vermijd natriumhydroxide en ammoniak. Plaats geen hete voorwerpen (zoals een kookpot die van het vuur komt) op de afdruiplaat (bestand tot 180 °C) en gebruik deze plaat niet als werkblad.

Raadpleeg de handleiding van de fabrikant voor meer informatie. Volg ook de specifieke instructies van de fabrikant.

SPOELBAKKEN VAN INOX

> **Gewone reiniging:** omdat ze heel gevoelig zijn voor kalkaanslag raden we aan ze na ieder gebruik schoon te maken met een niet-schurend schoonmaakproduct. Verwijder kalkaanslag met warme azijn die u 20 minuten laat inwerken en vervolgens afspoelt met schoon water. Na reiniging biedt de spuitbus BRINOLOX extra bescherming met een waterdicht laagje.

> **Te vermijden:** gebruik geen schuursponsen of andere schurende producten, om krassen in de spoelbak te voorkomen. Gebruik ook geen chloor en laat geen natte metalen voorwerpen achter in de spoelbak om oxidatie te voorkomen.

 **Let op:** chloor of ontkalkingsmiddelen die in de handel verkrijgbaar zijn kunnen mogelijk corrosie van uw spoelbak veroorzaken door gaatjes.

Volg ook de instructies van de fabrikant van de spoelbak.

KERAMISCHE SPOELBAKKEN

- > **Gewone reiniging:** keramische spoelbakken zijn heel gemakkelijk schoon te maken met een spons en zeepsop of uw gebruikelijk schoonmaakproduct. Verkiez een poetssteen voor de schoonmaak van spoelbakken.
- > **Te vermijden:** gebruik geen ontkalkingsmiddelen, middelen op basis van soda, zoutzuur, citroenzuur, mierenzuur of fluorwaterstofzuur en hun afgeleiden (bijv. antiroestproducten).

Raadpleeg de handleiding van de fabrikant voor meer informatie.

OM PROBLEMEN DOOR KALKAANSLAG TE VOORKOMEN

Maak de spoelbak regelmatig schoon en het liefst nog na ieder gebruik.

Het onderhoud van de kranen:

- > **Gewone reiniging:** gebruik een spons en schoon water.
- > **Grondige reiniging (hardnekkige sporen of kalk):** gebruik zeep op een zachte spons, spoel af en droog af met een doek.

Een speciaal product voor chroom houdt verchromde of vergulde kranen mooi. Maar met gekookte witte azijn, aangelengd met water, kan het ook al lukken. Laat de azijn dan 20 minuten inwerken en spoel af met schoon water.

 **Let op:** gebruik zeker geen producten die ammoniak, acetaat of corrosieve bestanddelen bevatten.

Het onderhoud van de bubbler:

- > **Grondige reiniging:** verwijder de bubbler met een sleutel of waterpomptang. Plaats een stuk stof tussen het metaal en de tang om het chroom niet te beschadigen. Verwijder de ring van de zeef en laat deze vervolgens in warme alcoholazijn liggen om hem te reinigen. Ontkalk de bubbler regelmatig.
- > **Te vermijden:** gebruik geen schuursponsen of andere schurende producten, om krassen te voorkomen.

PROBLEMEN & OPLOSSINGEN

Een druppende of lopende kraan repareren:

Wanneer uw kraan slecht stroomt, zult u de bubbler moeten schoonmaken (lees het onderhoudsadvies hierboven).

Het kan ook gebeuren dat vuil de eenknopsmengkraan verstopt, wanneer de waterleiding onder druk wordt gezet (vooral bij nieuwbouw of renovatie). Dit kan leiden tot een gebrekkige werking van de eenknopsmengkraan en een lek. U moet de eenknopsmengkraan en het patroon dan demonteren, schoonmaken en weer monteren.

Een druppende eenknopsmengkraan repareren:

Een eenknopsmengkraan gaat vaak druppelen omdat de keramische cartridge vol kalk zit. In dat geval vervangt u de cartridge. Dit is heel eenvoudig en snel gedaan.

Raadpleeg de handleiding van uw eenknopsmengkraan en uw adviescentrum van Schmidt.

VITROKERAMISCHE, GAS- EN INDUCTIEKOOKPLATEN

- > **Gewone reiniging:** verwijder sporen meteen met een vochtige doek, zonder schoonmaakproduct.
- > **Specifieke reiniging** (kalkaanslag, wateraanslag en glanzende metaalwrijvingen door kookpotten): gebruik een schoonmaakproduct voor inox of speciale producten voor kookplaten. Verwijder ingebakken resten wanneer de kookplaat nog warm is. Gebruik hiervoor een scheermesje.

Laat nooit suiker of andere zoete gerechten (bijv. jam) aanbranden op de kookplaten!

Raadpleeg de handleiding van de fabrikant voor meer informatie.

AFZUIGKAPPEN

FILTERS:

- > **Gewone reiniging:** maak de metalen vetfilter(s) regelmatig in de spoelbak schoon met afwasmiddel. Als de afzuigkap een recirculatiesysteem heeft, zal hij niet naar buiten toe afvoeren. Naast een vetfilter moet hij dan ook worden voorzien van een actieve-koolstoffilter. Voor een optimale werking moet deze filter regelmatig worden vervangen.
- > **Te vermijden:** tenzij de fabrikant anders vermeldt, raden we af de filter in de vaatwasser te plaatsen omdat de temperatuur en agressiviteit van de producten de kleur van filters van aluminium kunnen wijzigen.

Raadpleeg de handleiding van de fabrikant voor meer informatie.

OPPERVLAK VAN INOX:

- > **Gewone reiniging:** verwijder normaal vuil met een gewoon schoonmaakmiddel zoals brandspiritus of zeepsop. Spoel daarna af met warm water en wrijf droog.
- > **Specifieke reiniging:** in het geval van hardnekkig vuil en watervlekken die er moeilijk uit gaan of beginnen roesten, raden we aan een speciaal product voor inox te gebruiken, namelijk een poetssteen (ook Pierre d'Argent of witte steen).

OVENS / VAATWASSERS

Let hier zeker op:

- > Bij het inbouwen van de vaatwasser moet het bij de keuken meegeleverde stoomprofiel worden geïnstalleerd.
- > Zet de deur van de oven en vaatwasser niet op een kier om ze te laten afkoelen. Laat uw vaatwasser na gebruik of uw pyrolyseoven na het reinigen minstens 30 minuten afkoelen voor u ze opent. De hitte of het vocht kunnen de meubels in de directe omgeving immers beschadigen.

Volg de instructies van de fabrikant voor het onderhoud en het gebruik van de verschillende huishoudtoestellen.

- > **Te vermijden:** gebruik geen schuurcrèmes en -poeders, en vermijd oplosmiddelen.

SCHARNIEREN EN GASVEREN

Scharnieren en gasveren, en dan vooral die van vaak gebruikte deuren, zouden één tot twee keer per jaar geolied moeten worden. Dit geldt ook voor ander ijzerbeslag met metalen draaipunten. Het ijzerbeslag moet immers de hele levensduur van het meubel kunnen meegaan.

Voor de eenvoudige schoonmaak ervan geven we u enkele nuttige tips.

> **Gewone reiniging:** veeg af met een zachte, pluisvrije doek, een zeem of een spons (vochtig maar niet nat). Droog altijd af met een droge doek. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor materialen als leer, inox enz. Reinig anders met enkel schoon water.

Veeg vuil onmiddellijk weg.

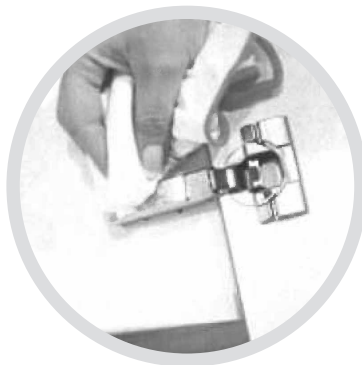
Beweegbare onderdelen van kunststof hebben geen onderhoud nodig.

> **Te vermijden:** gebruik geen stoomreinigers, reinigingsproducten zoals schuurpoeder, glaswol of schuursponsjes, en evenmin reinigingsmiddelen die aceton, chloor, verdunner en oplossingen bevatten waarvan de naam begint met Tri- of Tetra-.

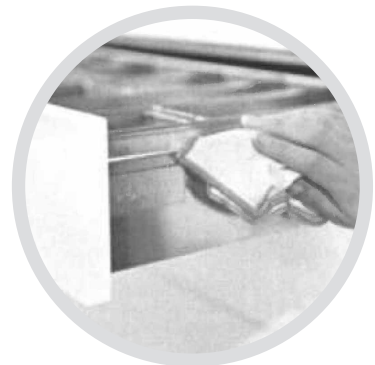
Bewaar schoonmaakproducten, gist, additieven voor de vaatwasser of huishoudzout niet open. Dampemissies kunnen corrosie veroorzaken op alle metalen oppervlakken.



Deuren met liftsystemen



Scharniersystemen



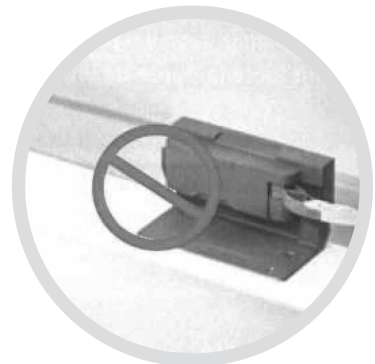
Laden en ladenblokken



Schuifgeleiders



Binnenindelingsystemen



Elektrische openingshulp

BESTEKLADEN VAN HOUT EN KUNSTSTOF

Al deze producten zijn uitneembaar en eenvoudig schoon te maken.

- > **Gewone reiniging:** gebruik een vochtige doek en afwasmiddel.
- > **Specifieke reiniging** (hardnekkige vlekken): gebruik huishoudalcohol en maak daarna schoon met een vochtige doek.
- > **Te vermijden:** gebruik geen schurende producten (poeders of crèmes), schuursponsjes, verduuners (thinner, aceton, terpentijn, white spirit ...). Was de bestekbak niet in de vaatwasser.

HANDGREPEN EN KNOPPEN

De keukenmeubelen zijn voorzien van een handgreep of knop van hout, metaal, glas of kunststof. Om nog lang van uw handgrepen te kunnen genieten, vragen we u de volgende onderhoudstips te volgen:

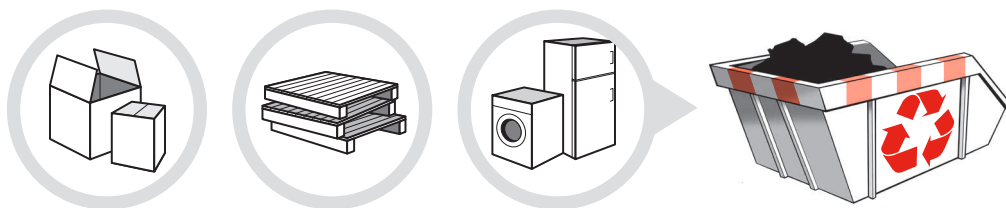
- > **Gewone reiniging:** gebruik gewoon een spons met een neutraal, vloeibaar reinigingsmiddel en droog af met een zachte doek. Gebruik enkel reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor aluminium. U vindt de instructies van de fabrikanten op de achterkant van de verpakking van het reinigingsmiddel.
 - > **Te vermijden:** gebruik geen stalen sponsjes, schurende producten of agressieve schoonmaakproducten.
- Hang geen natte handdoeken aan de handgrepen, want zo kunnen ze beschadigd raken en lelijk worden.

ONDERDELEN VAN ALUMINIUM EN GELAKTE EOLIS-PROFIELEN

- > **Gewone reiniging:** gebruik een vochtige doek en afwasmiddel.
- > **Te vermijden:** gebruik geen aceton, azijn of ammoniak. Gebruik geen stalen sponsjes, schuurcrèmes of schuursponsjes.

LIEF VOOR DE PLANEET

Wend u tot uw containerpark met afgedankte keukenonderdelen, een afgedankte keuken of andere inrichtingen.



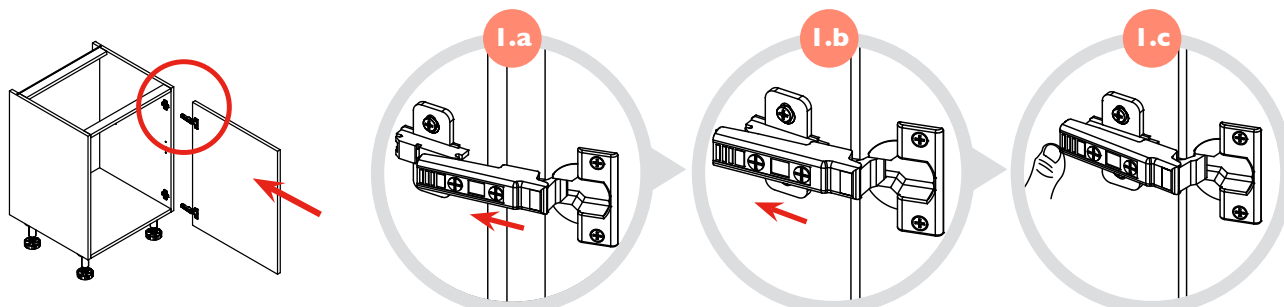
Ontdek alle informatie
over sorteren op:

www.fostplus.be/nl

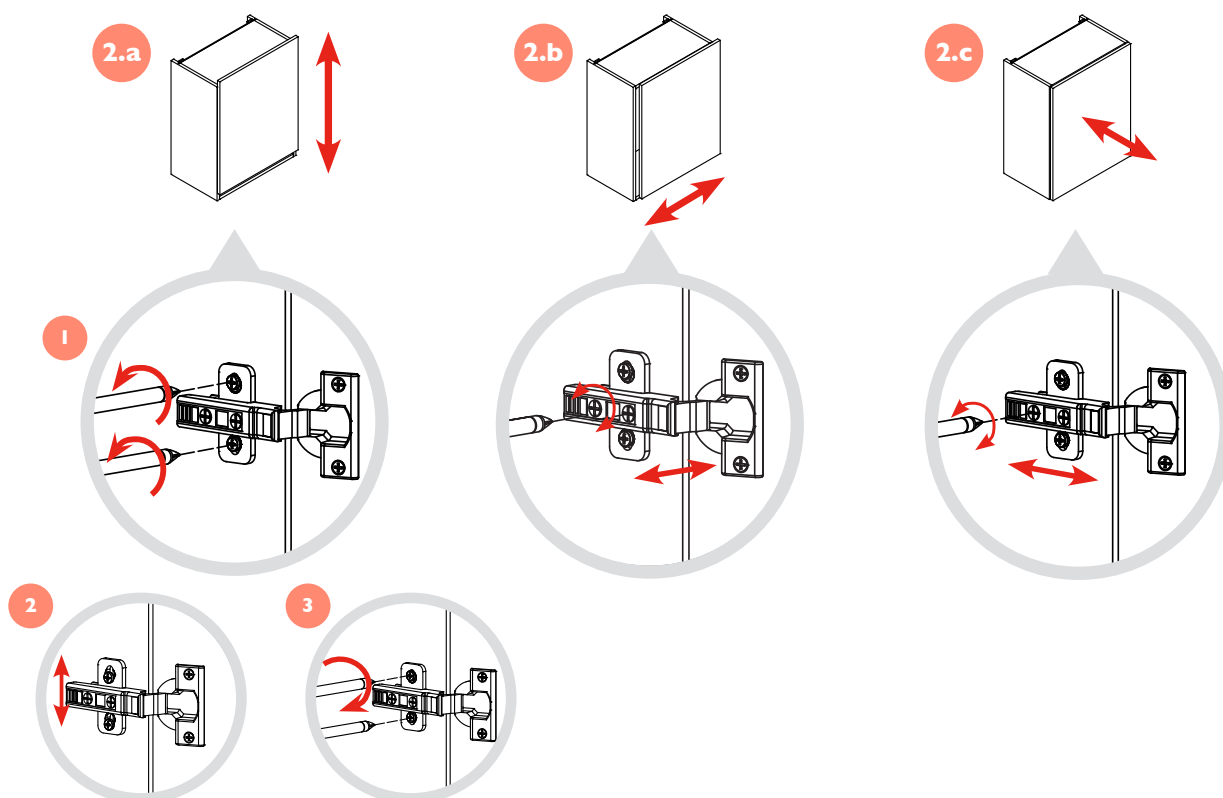
KLEINE AANPASSINGEN OM ZELF TE DOEN

SCHARNIEREN - HANDLEIDING EN PLAATSING

DE DEUREN MONTEREN



AFSTELLINGEN





SCHMIDT

> U vindt ons op www.homedesign.schmidt