

EINLEITUNG

Sie haben Ihre neue Schmidt-Küche, Ihr neues Ausstattungselement oder Ihr neues Badezimmer in Besitz genommen.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und das Vertrauen, das Sie uns damit entgegenbringen.

Dieser Leitfaden wurde speziell für SIE entwickelt.

Er liefert Ihnen hilfreiche Tipps zur Pflege und Nutzung Ihrer Küche oder Ihres Badezimmers, damit diese (dieses) lange so schön und nutzerfreundlich bleibt wie am ersten Tag.

Wir haben die größte Sorgfalt auf seine Erstellung verwendet, jede Phase im Leben Ihrer Küche, Ihres Schranksystems oder Badezimmers ist wichtig (Montage, Nutzung...).

Weitere Informationen erhalten Sie jederzeit in Ihrem Schmidt-Beratungszentrum.

Die Nichteinhaltung dieser Pflegehinweise führt zum Verlust der Garantie. Außerdem lehnt SCHMIDT jede Haftung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße Pflege und Nutzung der Küche oder Ausstattung entstehen.

INHALT

ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN & SICHERHEITSHINWEISE	S. 4
Luftfeuchtigkeit	S. 4
Empfehlungen zu Hitze und Dampf	S. 4
Sicherheitshinweise & -auflagen	S. 4
Hinweis zur Belastung unserer Produkte	S. 5
Denken Sie an Ihre Kinder	S. 5
KORPUSSE UND MÖBELKORPUSSE	S. 6
Möbelkorpusse und andere Melamin-, Schichtstoff- oder polymerbeschichtete Oberflächen	S. 6
FRONTEN & DEKORELEMENTE	S. 7
Fronten und Dekorelemente aus Massiv- oder Furnierholz	S. 7
Lackierte Fronten und Oberflächen	S. 7
Matte Fronten und Oberflächen	S. 8
Lasierte und lackierte Holzfronten und -oberflächen	S. 8
ARBEITSPLATTEN	S. 9
Allgemeine Pflegehinweise für alle Arbeitsplatten	S. 9
Schichtstoff- und Compact-Schichtstoff-Arbeitsplatten	S. 10
Andere Arbeitsplatten ohne Schichtstoff- und Compact-Schichtstoff-Arbeitsplatten	S. 10
Glasflächen	S. 12
TISCHE & STÜHLE	S. 13
Sitzflächen	S. 13
Rohre	S. 13
Tischplatten aus Glas	S. 13
SPÜLEN, KOCHFELDER, DUNSTABZUGSHAUBEN, SONSTIGE ELEMENTE: GRIFFE, SCHARNIERE, TÜRFESTSTELLER	S. 14
Spülen / Armaturen	S. 14
Cerankochfelder, Induktions- und Gaskochfelder	S. 16
Abzugshauben / Backöfen / Geschirrspülmaschinen	S. 16
Scharniere und Türfeststeller	S. 17
Besteckkästen aus Holz und Kunststoff / Griffe und Knöpfe	S. 18
Aluminiumkomponenten und lackierte Eolis-Profile	S. 18
Umweltschutz	S. 18
KLEINE, SELBST DURCHFÜHRBARE EINSTELLUNGEN	S. 19
Scharniere Anleitung und Montage	S. 19

ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN & SICHERHEITSHINWEISE

LUFTFEUCHTIGKEIT

Eine zu feuchte oder zu trockene Umgebung kann Ihrer Küche schaden.

Da Holz ein lebendes Naturmaterial ist, ist es von solchen Schwankungen besonders betroffen.

Angemessene und einzuhaltende Höhe der Luftfeuchtigkeit: **40 bis 70 % Luftfeuchtigkeit.**

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Lüften Sie die Küche regelmäßig.
- > Stellen Sie im Winter Luftbefeuchter auf die Heizungen.



EMPFEHLUNGEN ZU HITZE UND DAMPF

MÖBEL

Eine häufige und längere Ansammlung von Wasserdampf (Kochfeld, Geschirrspüler) sowie von heißer Luft (Backofen) kann zur Ablösung der Kanten von Elementen und Fronten führen.

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Achten Sie bei Verwendung des Kochfelds immer darauf, die Dunstabzugshaube ein paar Minuten vor dem Beginn des Kochvorgangs einzuschalten. Dadurch wird der Dampf besser abgeleitet.
- > Wischen Sie Wasser und Kondensationsflüssigkeit auf den Fronten und Möbelseiten systematisch ab.
- > Denken Sie daran, Ihren Schnellkochtopf unter der laufenden Abzugshaube zu öffnen.
- > Sorgen Sie dafür, dass Dampf und Hitze aus Elektrokleingeräten (Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Eierkocher) nicht auf die Möbel abstrahlen! Dampf führt dazu, dass sich die Möbel ausdehnen.. Wenn Sie Dampf erzeugende Haushaltsgeräte (Kaffeemaschine, usw.) benutzen, stellen Sie diese systematisch auf den vorderen Arbeitsplattenbereich.
- > Schalten Sie die Dunstabzugshaube immer vor dem Kochen ein.

SICHERHEITSHINWEISE & -AUFLAGEN

• Die Aufstellung unserer Küchen hat durch zugelassene Monteure unseres Händlernetzes zu erfolgen.

> Die Installation der Elektro- und Sanitärausstattungen muss von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

> Schmidt-Küchen oder -Ausstattungen müssen unter normalen Bedingungen genutzt werden.

Jede unsachgemäße Nutzung kann mit einer Verletzungsgefahr oder materiellen Schäden einhergehen.

> Kinder dürfen niemals auf die Möbel, auf Schubladen, Arbeitsplatten oder Tische klettern, es besteht

Sturz- und Verletzungsgefahr:

- > Lassen Sie Kinder in der Küche niemals unbeaufsichtigt, sie könnten die Elektrogeräte in Gang setzen.
- > Lassen Sie niemanden in einen Schrank hineintreten, die Türen könnten sich automatisch wieder schließen.
- > Hängen Sie sich nicht an Hochschränke! Diese Elemente können sich bei Überlastung aus der Verankerung lösen. Hantieren Sie nicht an Elementen, die sich aus der Halterung lösen könnten.
- > Schalten Sie beim Auswechseln eines elektrischen Bauteils, bei einem Kundendiensteingriff oder bei der Reinigung eines Geräts den Strom ab.

| HINWEIS ZUR BELASTUNG UNSERER PRODUKTE

Möbelböden und Regale sind gemäß Sicherheitsnorm EN 14749 mit 65 kg / m², belastbar.

| DENKEN SIE AN IHRE KINDER

Als Lebensraum ist Ihre Küche das Zentrum Ihres Hauses, in dem die Familie zusammenkommt, die Mahlzeiten zusammen einnimmt und die Kinder ihre Zwischenmahlzeit genießen. Aber Ihre Küche ist auch ein Betätigungsfeld, in dem Sie schälen, schneiden, kochen, die Schubladen und Türen der Schränke unzählige Male öffnen und schließen.

Wir testen unsere Produkte, sowohl in Bezug auf die Sicherheit als auch auf die Robustheit.

Wir haben geeignete Sicherheitssysteme für Schubladen, Schranktüren und Regale entwickelt, dennoch ist Ihre Küche ein wunderbares Forschungsgebiet für Ihre Kinder. Die Küche ist der Raum, in dem statistisch gesehen am meisten Unfälle passieren.

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Stellen Sie Haushaltsreiniger systematisch nach oben oder halten Sie sie unter Verschluss.
- > Vermeiden Sie Stürze, indem Sie darauf achten, dass Ihre Kinder Türen und Schubladen nicht als Treppen oder Wippen benutzen.
- > Drehen Sie beim Kochen die Griffe der Töpfe immer nach hinten, außerhalb der Reichweite von Kinderhänden...
- > Wählen Sie Mischbatterien, die die Verbrennungsgefahr reduzieren und heißes Wasser sparen helfen.

DIE SCHMIDT-LÖSUNGEN FÜR „KINDERSICHERHEIT“:



Backofen mit kalt bleibender Tür



Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten



Schublade mit Kippsicherung



Magnetische Verriegelung



Integrierte Steckdosen



Tablarträger

KORPUSSE UND MÖBELKORPUSSE

MÖBELKORPUSSE UND ANDERE MELAMIN-, SCHICHTSTOFF- ODER POLYMERBESCHICHTETE OBERFLÄCHEN

> **Normale Reinigung:** Mit Seifenwasser, Alkohol + Wasser oder mit Geschirrspülmittel reinigen, gut nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Scheuermittel (Pulver oder Milch), keine Kratzschwämme, Verdünnungsmittel (Lösungsmittel, Aceton, Terpentinersatz, Waschbenzin, usw.) und keine Pflegeprodukte auf Silikonbasis und Farbauffrischer (der Art „Politur“).

FRONTEN & DEKORELEMENTE

FRONTEN UND DEKORELEMENTE AUS MASSIV- ODER FURNIER-HOLZ

Holz ist ein lebendes Material, das durch natürliche Farb- und Strukturabweichungen gekennzeichnet ist. Die Oberflächen werden durch mehrere hochwertige Lack oder Lasurschichten versiegelt. Licht- und Sonneneinwirkung führen zu normalen Entfärbungen, die kein Reklamationsgrund sind. Fronten aus Massivholz sind leicht zu pflegen.

> **Normale Reinigung:** Waschen Sie sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, immer in Richtung der Holzmaserung, um die Poren von Schmutz zu befreien. Um Restfeuchtigkeit in den Profilen, Winkeln und an den Kanten zu beseitigen, wischen Sie die Fronten anschließend mit einem trockenen Tuch nach.

Lassen Sie Verschmutzungen nicht erst eintrocknen, sondern entfernen Sie sie sofort. Vermeiden Sie auch die Verwendung zu nasser Tücher.

> **NICHT erlaubt:** Holz darf keiner zu feuchten oder zu trockenen Luft ausgesetzt werden. Ansonsten verformt es sich (Ausdehnung oder Schrumpfung), was den sorgfältig aufgetragenen Lack bzw. die Lasur schädigt. Aus diesem Grund muss unbedingt vor dem Kochen die Abzugshaube eingeschaltet und auf eine gute Belüftung geachtet werden. Reiben Sie feuchte Oberflächen nach dem Kochen trocken, um ein Aufquellen zu vermeiden.

LACKIERTE FRONTEN UND OBERFLÄCHEN (glänzend, matt, Melamin mit Supermatt-Lasur, Schichtstoff, Polycarbonat, Lasur)

Normale, bei Halogen- oder Sonnenlicht sichtbare feine Kratzer kommen vom Polieren für die Glanzoptik und stellen keinen Mangel der Oberfläche dar. Diese Mikrokratzer sind bei normaler Nutzung des Produkts ganz natürlich, wie bei anderen glänzenden Oberflächen, z.B. einem Auto, auch.

Diese Oberflächen lassen sich wirklich sehr leicht pflegen:

> **Normale Reinigung:** Mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes weiches Tuch. Wasserspuren sofort mit einem weichen Tuch aufnehmen, ohne zu reiben.

> **Spezialreinigung**(Wasser, Lebensmittel tierischen Ursprungs, Fett oder Pflanzenfett, Getränke): Einfach mit einem Schwamm, warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel reinigen. Das Produkt immer mit einem weichen Tuch auftragen.

> **NICHT erlaubt:** Lackierte und glänzende Fronten niemals trocken reinigen! Die Verwendung scheuernder Reinigungsprodukte (Mikrofasertücher, Kratzschwämme, usw.) kann die Flächen verkratzen. Für solche Kratzer werden keine Reklamationen angenommen.

MATTE FRONTEN UND OBERFLÄCHEN

> **Normale Reinigung:** Eine matte Oberfläche benötigt keine spezielle Pflege. Es reicht aus, sie regelmäßig mit einem in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel getränkten Tuch zu säubern. Die Oberfläche verträgt praktisch alle gängigen Desinfektionsmittel und Haushaltsreiniger. Die Verwendung eines Schwamms aus Melaminschaum auch „magischer Schwamm“ genannt, reicht für die normale Reinigung und Pflege der Oberfläche aus.

 **Programm Arcos SuperMat:** Den mit jeder Kommission gelieferten „magischen“ Reinigungsschwamm verwenden.

> **Spezialreinigung:** Bei Verschmutzungen, die sich nicht mit einem gängigen Haushaltsreiniger beseitigen lassen, wird die Verwendung nicht aggressiver, wohlriechender Lösungsmittel (Aceton) empfohlen.

Fleckenart	Empfohlenes Produkt und Anwendungsmethode
Sirup, Fruchtsaft, Konfitüre, Alkohol, Milch, Tee, Kaffee, Wein, Seife, Tinte	Wasser, magische Schwamm
Tierische oder Pflanzenfette, Soßen, eingetrocknetes Blut, eingetrockneter Wein und Spirituosen, Ei	Kaltes Seifenwasser oder kaltes Wasser mit Haushaltsreiniger, Schwamm
Ruß, Gelatine, Pflanzen- und Vinylkleber, organische Abfälle, Gummi arabicum	Warmes Seifenwasser oder kaltes Wasser mit Haushaltsreiniger, Schwamm
Haarlack, Pflanzenöl, Kugelschreiber oder Filzstift	Methylethylketon, Alkohol, Aceton,
Schuhcreme, Teintgrundierung und fetthaltiges Make-up	Lösungsmittel, Baumwolltuch
Nagellack, Sprühlack, Leinöl	Lösungsmittel, Baumwolltuch
Anstriche auf Synthetikölbasis	Trichlorethylen, nitriertes Lösungsmittel, Baumwolltuch
Neoprenkleber	Trichlorethan, Baumwolltuch
Silikospuren	Holz- oder Kunststoffschaber, die Oberfläche nicht verkratzen
Kalkablagerungen	Lösungsmittel mit geringem Gehalt an Zitronen- oder Essigsäure (max. 10 %)

LASIERTE UND LACKIERTE HOLZFRONTEN UND -OBERFLÄCHEN

> **Normale Reinigung:** Verwenden Sie ein trockenes oder mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes weiches Tuch.

> **Spezialreinigung (hartnäckige Flecken):** Verwenden Sie Spiritus, und reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach. Reiben Sie in Richtung der Holzmaserung und verwenden Sie immer saubere, fusselfreie Tücher.

Flecken auf lasiertem und lackiertem Holz	Pflegehinweise
Auf der Oberfläche stehendes Wasser; getrockneter Wassertropfen	Mit einem feuchten Schwamm darüber wischen, dann trocken nachreiben
Diverse Getränke, Flecken pflanzlichen Ursprungs	Mit einem feuchten Tuch abreiben, dann nachtrocknen
Blut, Ei, Flecken tierischen Ursprungs	Feuchter Schwamm mit Geschirrspülmittel
Fett	Feuchter Schwamm mit Geschirrspülmittel, nachwischen und trocknen
Kerze	Möglichst viel mit Fotokarton aufnehmen, mit einem in sehr heißem Wasser getränkten Tuch abwischen, nachtrocknen
Tinte	Spiritus (außer Stempellack), Zitronensaft, Rostschutzmittel aus dem Handel

⚠ Achtung: Lesen Sie vor jeder Maßnahme sorgfältig die Hinweise. Geben Sie das Pflegeprodukt immer auf ein Tuch und nie direkt auf die Fläche. Testen Sie es zuerst in einem versteckt liegenden Bereich. Bearbeiten Sie immer nur ein Material auf einmal und decken Sie die anderen (vergoldete Nägel, Schlösser) notfalls ab. Tupfen Sie einen Fleck von außen nach innen ab, um zu vermeiden, dass er sich ausbreitet.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Scheuermittel (Pulver oder Milch), keine Kratzschwämme, Verdünnungsmittel (Lösungsmittel, Aceton, Terpentinersatz, Waschbenzin, usw.) und keine Pflegeprodukte auf Silikonbasis und Farbauffrischer (der Art „Politur“).

Hinweis: Da Holz ein natürliches, lebendes Material ist können im Lauf der Zeit Farbabweichungen durch die Exposition gegenüber UV-Strahlen (Sonnen- und Mondlicht) entstehen.

ARBEITSPLETTEN

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE FÜR ALLE ARBEITSPLETTEN

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Reiben Sie die Arbeitsplatten nach jeder Küchennutzung ab. Beseitigen Sie frische Flecken sofort, wischen Sie auf der Arbeitsplatte, der Spüle, auf einem Kochfeld und an den Klebefugen stehende Flüssigkeit sofort ab.
- > Saugen Sie stehendes Wasser auf, vor allem an den Fugen der Arbeitsplatten, den Anleimern und um die Spülen, Kochfelder, usw...
- > Kalkflecken auf den Oberflächen: Auf der Arbeits- oder Waschtischplatte stehende Flüssigkeit sofort entfernen und abtrocknen.
- > Bei strukturierten Arbeitsplatten: Verwenden Sie eine Bürste mit harten Borsten zur Reinigung dieser Struktur.

⚠ Achtung: Die zum Entkalken der Kaffeemaschine verwendeten verschiedenen Säuren können die Arbeitsplatte beschädigen. Der Kunde hat alle nötigen Maßnahmen zum Schutz der Arbeitsplatte beim Entkalken zu beachten. Essig wiederum hinterlässt keine Flecken.

Glänzende und matte Arbeitsplatten begeistern durch ihre überraschende Ästhetik. Beachten Sie jedoch, dass auf diesen Oberflächen Spuren deutlicher zu sehen sind.

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Schneiden Sie niemals direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie immer ein Schneidebrett: Trotz der Kratzfestigkeit der Arbeitsplatte lassen sich Kratzer nur so völlig vermeiden.
- > Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen oder andere heiße Gegenstände nicht direkt auf die Arbeitsplatte, das führt zu direkten Schäden. Benutzen Sie stattdessen immer einen Topfuntersetzer. Die Arbeitsplatten sind nur begrenzt hitzebeständig: Bei Schichtstoffplatten wird davon ausgegangen, dass sie oberhalb von 180°C irreversibel beschädigt werden. Die Unterseite eines Topfes, in dem Wasser zum Kochen gebracht wurde, ist beispielsweise über 250°C heiß.

⚠ Achtung: Beim Herumschieben von Gegenständen oder Geschirr (Porzellan, Keramik oder Fayence) können Spuren an der Oberfläche zurückbleiben. Diese sind unvermeidlich und beeinträchtigen Qualität und Nutzung des Produkts in keiner Weise. **Diese Spuren werden bei Reklamationen nicht berücksichtigt.**

Der bei Einsatz der Geschirrspülmaschine entstehende Wasserdampf unter der Arbeitsplatte kann zum Aufquellen. Daher empfehlen wir, den Geschirrspüler erst 30 Minuten nach Programmende zu öffnen. **Für**

solche Schäden können wir keine Haftung übernehmen, denn der Monteur bringt zu diesem Zweck eine Dampfsperre an.

UNSERE TIPPS:



Schneiden: Verwenden Sie ein Schneidebrett.



Umstellen von Gegenständen: Heben Sie die Gegenstände an, um sie an anderer Stelle zu platzieren.



Heiße Platten oder Töpfe: Verwenden Sie einen Topfuntersetzer.

SCHICHTSTOFF-ARBEITSPLETTEN UND COMPACT-SCHICHTSTOFF-ARBEITSPLETTEN

> **Normale Reinigung:** Sehr pflegeleicht, ein feuchter Schwamm mit etwas Spülmittel und anschließendes Nachtrocknen mit einem Tuch können Spuren und Verschmutzungen beseitigen.

ANDERE ARBEITSPLETTEN OHNE SCHICHTSTOFF-UND COMPACT-SCHICHTSTOFF-ARBEITSPLETTEN

KUNSTHARZARBEITSPLETTEN

Diese aus einem Synthetikmaterial hergestellten Arbeitsplatten bieten den Vorteil, mit dem eingebauten Spülbecken absolut dicht abzuschließen.

- > **Normale Reinigung:** Die Pflege erfolgt ganz einfach mit Seifenwasser oder einem alkoholhaltigen Produkt (Glasreiniger). **Sich in den Pflegehinweisen zur Arbeitsplatte informieren.**
- > **Spezialreinigung (Flecken der Art Lippenstift und Nagellack):** Dies Flecken können nur mit Verdünner oder Aceton entfernt werden. Sofort nach der Anwendung unbedingt mit reichlich Wasser abspülen.

ARBEITSPLETTEN AUS GEÖLTEM MASSIVHOLZ

Geöltes Massivholz ist ein lebendes Material, das bei einem Minimum an Pflege extrem haltbar ist. Besonders schädlich für geöltes Massivholz sind übermäßige Hitze, stehendes Wasser, Bleichmittel und Lösungsmittel.

- > **Normale Reinigung:** Beim Kauf haben Sie ein Pflege- und Ausbesserungsset erhalten. Dieses können Sie im nächstgelegenen Schmidt-Beratungszentrum nachkaufen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten (Wasser, Wein, usw.) auf der Arbeitsplatte stehenbleiben; der Fleck könnte sonst tief eindringen.
- > **Spezialreinigung:** Wurde die Arbeitsplatte beschmutzt, besitzt die geölte Massivholz-Arbeitsplatte den großen Vorteil, dass sie leicht ausgebessert werden kann. Die Flecken lassen sich abschleifen und anschließend wird auf die beschädigten Stellen eine Ölschicht aufgetragen.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Pflegeöle für Exotikholz aus dem Handel (Gefahr der Unverträglichkeit und der Nichtkonformität der Farbe), kein Möbelwachs, keine Pflanzenöle aus der Küche und keine Produkte auf Silikonbasis.

Informieren Sie sich in der mit der Arbeitsplatte mitgelieferten Anleitung. Wenden Sie sich an das Beratungszentrum.

ARBEITSPLETTEN UND ZUBEREITUNGSBEREICHE AUS GRANIT

Granit ist ein sehr dichter, nicht saugfähiger Stein. Daher lässt er keine flüssigen Substanzen eindringen.

> **Normale Reinigung:** Granit mit glänzend poliertem Finish reinigen Sie mit einem weichen Tuch und Wasser oder mit einem Glasreiniger. Granit kann nur von Diamant oder einem anderen Granitelement zerkratzt werden. In einem solchen Fall ist professionelles Nachpolieren angesagt.

Informieren Sie sich in der mit der Arbeitsplatte mitgelieferten Anleitung. Wenden Sie sich an das Beratungszentrum.

KERAMIKARBEITSPLETTEN

Keramik ist extrem widerstandsfähig gegen Schläge, Kratzer und trockene Hitze bis 180°. Sie weist von Natur aus Wasser und diverse andere Flüssigkeiten ab. Dies wird durch das Aufbringen eines lebensmittelechten, wasserabweisenden Dichtmittels noch verstärkt.

> **Normale Reinigung:** Regelmäßige Pflege wird empfohlen. Ein feuchter Schwamm und etwas Geschirrspülmittel reichen meistens aus; reinigen Sie Ihre Arbeitsplatte gleich nach der Benutzung. Sie können auch das Produkt „Briotop“ verwenden (Wenden Sie sich an das Beratungszentrum).

Fette oder sonstige Produkte, die tief in die Steinporen eindringen könnten, dürfen nicht länger auf der Oberfläche belassen werden.

 **Achtung:** Verwenden Sie kein Keramikmesser direkt auf der Arbeitsplatte.

ARBEITSPLETTEN AUS EDELSTAHL

> **Normale Reinigung:** Beseitigen Sie normale Verschmutzungen mit einem gängigen Reinigungsmittel wie Spiritus oder Seifenwasser. Spülen Sie anschließend mit heißem Wasser nach und reiben Sie die Platte in Bürstrichtung des Edelstahls nach.

> **Spezialreinigung:** Bei schwer zu entfernenden hartnäckigen Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahl-Spezialreinigers. Mit einem solchen Produkt wird die Oberfläche durch einen wasserabweisenden Schutzfilm zusätzlich geschützt.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Scheuermittel

Halten Sie sich an den mit der Arbeitsplatte gelieferten Leitfaden und das beigegefügte Pflegeprodukt.

ARBEITSPLETTEN AUS QUARZ

Quarzhaltige Materialien sind von Natur aus schön, lange Zeit hygienisch und pflegeleicht. Diese einfache Reinigung erklärt sich durch die Kombination aus natürlichen Quarzkristallen 93 % und Polymeren, welche dem Material eine vollkommen glatte, nicht poröse Oberfläche verleihen. Daher ist dieses Material besonders kratzfest und schmutzabweisend. Öl, Wein, Essig, Tee, Kaffee, Zitronensaft, Frucht- und Gemüsesaft und vieles mehr lässt sich problemlos beseitigen.

Wir empfehlen die Verwendung eines Schneidebretts für alle Schneidarbeiten.

> **Normale Reinigung:** Am einfachsten ist es, Flecken gleich mit einem feuchten Tuch zu beseitigen. Zur

täglichen Reinigung reicht ein Spülmittel aus, Verschmutzungen sollten innerhalb von 24 Stunden beseitigt werden.

- > **Spezialreinigung:** Flecken und Kalkablagerungen können mit einem Reinigungsmittel oder mit „Viakal“-Essig beseitigt werden. Gießen Sie das Produkt nicht direkt auf die Arbeitsplatte. Geben Sie es auf einen Schwamm und verteilen Sie es gleichmäßig über die gesamte Arbeitsplatte. Lassen Sie es 2 bis 3 Minuten einwirken, ehe Sie es mit einem mit Wasser getränkten Schwamm abwischen und mit einem sauberen Tuch nachtrocknen. Sie können auch das Produkt „Briotop“ verwenden, wenden Sie sich dazu an das Beratungszentrum.
- > **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Verdünnungs- und Lösungsmittel wie Aceton oder Nitrozellulose-Verdünner.

GLASFLÄCHEN: Türen, Arbeitsplatten, Waschtischplatten, Glasablagen, Spiegel

Glas ist ein sehr leistungsstarkes und langlebiges Produkt, sofern einige Regeln des gesunden Menschenverstands eingehalten werden.

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Achten Sie auf die ordnungsgemäße Verkeilung des Möbels am Boden (denn davon hängt die Einstellung der Türen ab).
- > Überprüfen Sie gelegentlich die Haltbarkeit und Festigkeit der Verankerungen, Einbauten, Schienen, Glashalteleisten, Griffe, Laschen, usw...
- > Halten Sie sich an die empfohlene Maximalbelastung von Ablagen und überprüfen Sie die Stabilität der Stützelemente.
- > Bedienen Sie die Türen mit Vorsicht: Nicht gewaltsam aufstoßen, nach dem völligen Öffnen nicht einklemmen, nicht gewaltsam schließen.
- > Stützen Sie sich nicht auf geöffnete Türen und nutzen Sie sie nicht als Aufstehhilfe.
- > Bringen Sie Glasflächen nie in die Nähe von oder in Kontakt mit Flammen, heißen oder brennenden Objekten.
- > Reiben Sie nicht mit metallischen, keramischen Gegenständen oder mit dem mit einem Ring bestückten Handrücken über die Glasfläche (Diamant verkratzt Glas).
- > Bei gebrochenen Kanten, Absplinterungen oder Kratzern, kann es von dem Mangel ausgehend zu einem plötzlichen Bruch kommen, manchmal erst viel später: Bitten Sie Ihren Verkäufer um Austausch.
- > Zerbricht das Glas, bitten Sie Ihren Verkäufer um Austausch.

Glasflächen sind pflegeleicht:

- > **Normale Reinigung:** Verwenden Sie einen im Handel erhältlichen Glasreiniger und ein weiches Tuch oder Küchenpapier.
- > **NICHT erlaubt bei bedrucktem, lackierte und sandgestrahltem Glas:** Alle Arten von Scheuerprodukten, Scheuermilch, Alkohol oder Flecklöser oder Verdünner: Spiegel dürfen nicht mit Aceton gereinigt werden.

TISCHE & STÜHLE

Tische und Stühle können je nach Modell aus Holz bestehen: Alle Pflegetipps zu diesem Material finden Sie auf den vorausgehenden Seiten.

SITZFLÄCHEN

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung oder Wärmequellen (Pfanne, Heizung). Sonnenlicht und Hitze können Farbveränderungen hervorrufen.
- > Vermeiden Sie jeden Kontakt mit Kleidung aus rauen Stoffen, scharfen Gegenständen, Haustieren usw...

⚠ Achtung! Jeans und andere dunkle Stoffarten (Übergang von Farbpigmenten) färben auf die Farben heller Sitzflächen ab, daher haften wir nicht für solche Schäden. Reibung durch bestimmte Kleidungsstücke (Jeans oder andere) mit Nieten oder Metallteilen könnte den Bezug zerkratzen oder zerschneiden.

- > Entfernen Sie Staub mit dem Staubsauger (schwache Saugleistung und Bürstenaufsatz).
- > Einen abstehenden Faden niemals ausreißen oder abschneiden. Verwenden Sie einen stumpfen Gegenstand, um ihn an seinen Platz zurückzuschieben.

HOLZ: Informieren Sie sich im Kapitel „Fronten und Dekorelemente aus Massiv- oder Furnierholz“ auf S.7.

VINYL LEDERFASER & KUNSTLEDER: Zur Reinigung reichen ein feuchter Schwamm und etwas Seifenwasser aus.

ACRYL UND POLYCARBONATE: Normale Reinigung mit einem in warmem Wasser angefeuchteten, weichen Tuch.

Wasserspuren sofort mit einem weichen Tuch aufnehmen, ohne zu reiben.

Fettflecken: Haushaltsreiniger auf Wasserbasis, Spülmittel, Glasreiniger oder Reinigungsalkohol. Das Produkt immer auf das weiche Tuch geben.

> **NICHT erlaubt:** Keinen Kratzschwamm und keine Scheuermilch verwenden.

ROHRE

EPOXIDHARZBESCHICHTUNG: Feuchter Schwamm mit Seifenwasser, mit klarem Wasser abspülen, trocken reiben.

CHROM: Spiritus oder „Auto“-Pflegeprodukte.

METALL: Feuchter Schwamm mit Seifenwasser, mit klarem Wasser abspülen, trocken reiben.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Scheuermittel (Pulver oder Milch), keine Kratzschwämme, Verdünnungsmittel (Lösungsmittel, Aceton, Terpentinersatz, Waschbenzin, usw.) und keine Pflegeprodukte auf Silikonbasis und Farbausfrischer (der Art „Politur“).

TISCHPLATTEN AUS GLAS

Glas ist ein sehr leistungsstarkes und langlebiges Produkt, sofern einige Regeln des gesunden Menschenverstands eingehalten werden.

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

- > Achten Sie auf die ordnungsgemäße Verankerung des Tischfußes, auf die korrekte Zentrierung und einen ständigen Kontakt zwischen Glas und Trägern.
- > Lassen Sie Kinder in Tischnähe nicht rennen und spielen, vor allem nicht mit Spielzeug zum Werfen oder mit Projektilen (Ball, Pfeile, Karabiner, usw.), weder auf noch unter dem Tisch.
- > Vermeiden Sie Schläge auf die Tischkanten und die Tischoberfläche.
- > Stellen Sie keine schwere Last auf das Glas, steigen Sie nicht darauf und setzen Sie sich nicht darauf.

> **NICHT erlaubt:** Keinen Kratzschwamm und keine Scheuermilch verwenden.

SPÜLEN, KOCHFELDER, ABZUGSHAUBEN, SONSTIGE ELEMENTE: GRIFFE, SCHARNIERE, TÜRFESTSTELLER...

SPÜLEN / ARMATUREN

Da die Spüle ein stark beanspruchtes und häufig benutztes Element der Küche ist, kommt sie täglich mit zahlreichen Verschmutzungen in Kontakt, darunter auch Bakterien. Sie muss täglich nach jeder Nutzung gereinigt werden, um eine Verunreinigung zu vermeiden. Bitte beachten Sie auch die Spezialhinweise des Herstellers.

SPÜLEN AUS SYNTHETIKMATERIAL

> **Normale Reinigung:** Sie leiden unter Kesselstein und Kalk. Damit sich diese nicht in den Becken absetzen, empfehlen wir Ihnen, Ihre Spüle nach jeder Nutzung mit Seifenwasser zu reinigen.

Bleiben Kalkrückstände, dann verwenden Sie gewöhnlichen Speiseessig. Diese Pflege ist je nach Region einmal wöchentlich durchzuführen (sehr kalkhaltiges Wasser begünstigt die Ablagerung von Kesselstein am Beckenboden, der mit Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee, usw. in Berührung kommt..., und es scheint, als sei die Spüle verschmutzt). Lassen Sie den Essig 20 Minuten einwirken und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

> **Spezialreinigung:** Bei hartnäckigen Flecken z.B. durch färbende Flüssigkeiten (Tee, Fruchtsaft, bestimmte Weine...) verwenden Sie klassische Scheuermilch und spülen mit klarem Wasser nach.

Für alle anderen Flecken wie z.B. durch Farbe, Tinte... verursachten verwenden Sie ein in Alkohol getränktes Tuch.

Bei sehr hartnäckigen, kaum zu beseitigenden Flecken oder bei erheblichen Ablagerungen in der Spüle muss ein mit Sauerstoff angereichertes Produkt wie chemische Backhefe zur Anwendung kommen. Lösen Sie 10 Esslöffel Hefe in 3 Litern Wasser in der Spüle auf und lassen Sie das Ganze über Nacht einwirken.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Kratzschwämme oder Scheuerprodukte, sie könnten die Spüle verkratzen. Verzichten Sie auf Natronlauge und Ammoniak. Stellen Sie keine heißen Gegenstände (z.B. vom Herd genommene Töpfe) auf die Abtropffläche (erträgt bis zu 180°C) und nutzen Sie diese nicht als Arbeitsplatte.

Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung des Herstellers. Bitte beachten Sie auch die Spezialhinweise des Herstellers.

EDELSTAHLSPÜLEN

> **Normale Reinigung:** Sie sind sehr kalkempfindlich, und wir empfehlen, sie nach jeder Nutzung mit einem nicht abrasiven Pflegeprodukt zu reinigen. Zur Entfernung von Kalk empfehlen wir warmen Essig, den Sie 20 Minuten lang einwirken lassen und mit klarem Wasser abspülen. Nach der Reinigung können Sie mit dem BRILINOX-Spray einen zusätzlichen wasserabweisenden Film auftragen.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Kratzschwämme oder Scheuerprodukte, sie könnten die Spüle verkratzen. Verwenden Sie auch kein Chlor und lassen Sie Metallgegenstände nicht eingeweicht in der Spüle liegen, denn dies könnte zu einer Oxidation des Beckens führen.

 **Achtung:** Handelsübliche Bleichlauge oder Kalklöser können Korrosionsspuren an Ihrer Spüle hinterlassen.

Bitte beachten Sie auch die Hinweise des Spülenherstellers.

KERAMIKSPÜLEN

> **Normale Reinigung:** Keramikspülen lassen sich ganz einfach mit einem Schwamm und Seifenwasser oder einem handelsüblichen Reinigungsmittel säubern. Setzen Sie zur Reinigung der Spülen vorzugsweise auf weißen Putzstein.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Kalkentferner; keine Produkte auf Natronbasis, Chlorwasserstoffsäure, Zitronensäure, Ameisensäure oder Fluorwasserstoffsäure und ihre Derivate (wie z.B. Rostlöser).

Weitere Hinweise finden Sie auch in der Anleitung des Herstellers.

UM PROBLEME MIT KESSELSTEIN UND KALK ZU VERMEIDEN

Muss die Spüle regelmäßig, am besten nach jeder Nutzung gereinigt werden.

Pflege der Armaturen:

> **Normale Reinigung:** Verwenden Sie einen Schwamm und klares Wasser.

> **Gründliche Reinigung (Restspuren oder Kalkrückstände):** Verwenden Sie Seife und einen weichen Schwamm, anschließend nachspülen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Ein Chromspezialreiniger sorgt lange für schöne Chrom- oder vergoldete Hähne. Mit Wasser verdünnter, abgekochter Weißweinessig wirkt ebenso gut. (Lassen Sie den Essig 20 Minuten einwirken und spülen Sie ihn dann mit klarem Wasser ab.)

 **Achtung:** Verwenden Sie niemals Produkte auf Ammoniak- oder Acetatbasis oder korrosive Produkte.

Pflege des Perlators:

> **Gründliche Reinigung:** Perlator mithilfe eines Schlüssels oder einer Wasserzange herausnehmen. Dabei zwischen Zange und Metall einen Lappen einlegen, um das Chrom nicht zu zerkratzen. Den Ring aus dem Sieb nehmen und zur Reinigung in heißen Weinessig tauchen. Den Perlator regelmäßig entkalken.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Kratzschwämme oder Scheuerprodukte, sie könnten das Element verkratzen.

PROBLEM & ABHILFE

Einen tropfenden, leckenden Wasserhahn reparieren:

Wenn kein kräftiger Strahl aus Ihrem Wasserhahn kommt, muss der verkalkte Perlator gereinigt werden (siehe Pflegehinweis oben).

Möglicherweise verstopfen auch Verunreinigungen die Mischbatterie, wenn das Wassernetz unter Druck gesetzt wird (vor allem bei einem Neubau oder nach einer Renovierung). Das kann die Funktion der Mischbatterie beeinträchtigen und zu Lecks führen. In diesem Fall müssen Mischbatterie und Kartusche ausgebaut, gereinigt und wieder eingesetzt werden.

Eine tropfende Mischbatterie reparieren:

Lecks an Mischbatterien gehen oft auf eine völlig verkalkte „Keramik“-Kartusche zurück. Dann genügt es, die Kartusche auszutauschen, was ganz einfach und schnell geht.

Informieren Sie sich in der Anleitung zur Mischbatterie bzw. in Ihrem Schmidt-Beratungszentrum.

CERANKOCHFELDER, INDUKTIONS- UND GASKOCHFELDER

- > **Normale Reinigung:** Beseitigen Sie Spuren sofort mit einem feuchten Tuch, ohne Reinigungsmittel.
- > **Spezialreinigung** (Kalkfl- und Wasserflecken und glänzender Metallabrieb durch Töpfe): Verwenden Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl oder Spezialprodukte für Kochfelder. Entfernen Sie verkrustete Rückstände, wenn das Kochfeld noch heiß ist, und verwenden Sie dazu einen Schaber mit Rasierklinge.

Lassen Sie niemals Zucker oder zuckerhaltige Speisen (z.B. Konfitüre) auf den Kochfeldern einbrennen!

Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung des Herstellers.

DUNSTABZUGSHAUBEN

FILTER:

- > **Normale Reinigung:** Reinigen Sie den (die) metallischen Fettfilter regelmäßig mit einem Fettlöser in der Spüle. Ist die Dunstabzugshaube mit Rückschleusung eingebaut, leitet sie den Dampf nicht nach außen ab. Neben dem Fettfilter muss sie mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet sein. Für optimale Wirksamkeit muss dieser Filter regelmäßig ausgetauscht werden.
- > **NICHT erlaubt:** Sofern der Hersteller nichts anderes angibt, raten wir davon ab, den Filter in die Geschirrspülmaschine zu geben, denn die Temperatur und die Aggressivität der Produkte können bei Aluminiumfiltern zur Farbveränderungen führen.

Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung des Herstellers.

EDELSTAHLLOBERFLÄCHE:

- > **Normale Reinigung:** Beseitigen Sie normale Verschmutzungen mit einem gängigen Reinigungsmittel wie Spiritus oder Seifenwasser. Spülen Sie mit warmem Wasser nach und reiben Sie trocken.
- > **Spezialreinigung:** Bei hartnäckigen Verschmutzungen und schwer zu beseitigenden Wasserflecken oder auch bei beginnender „Oxidation“ empfehlen wir die Verwendung eines Spezialprodukts für Edelstahlflächen: weißer Putzstein, Silberstein oder Tonerdestein.

BACKOFEN / GESCHIRRSPÜLER

Einige Punkte verdienen Ihre besondere Aufmerksamkeit:

> Beim Einbau des Geschirrspülers muss darauf geachtet werden, dass die mitgelieferte Dampfsperre installiert wird.

> Lassen Sie Backofen und Geschirrspüler nicht bei geöffneter Tür auskühlen. Lassen Sie den Geschirrspüler nach Verwendung bzw. den Backofen nach einer Pyrolyse 30 Minuten bei geschlossener Tür abkühlen, ehe Sie ihn öffnen. Denn durch die Hitze oder Feuchtigkeit könnten Nachbarmöbel beschädigt werden.

Bei der Pflege und Nutzung der verschiedenen Elektrogeräte beachten Sie bitte die Anweisungen der Hersteller.

> **NICHT erlaubt:** Alle Arten von Scheuermilch oder -pulver, kein Lösungsmittel verwenden.

SCHARNIERE UND TÜRFESTSTELLER

Scharniere und Türfeststeller, vor allem die Scharniere häufig bedienter Türen, müssen ein bis zwei Mal jährlich leicht geölt werden. Das gilt auch für Beschläge mit Metallgelenk. Die Beschläge müssen den Nutzer während der gesamten Lebensdauer des Möbelstücks zufriedenstellen.

Wir möchten Ihnen ein paar hilfreiche Tipps zur einfachen Reinigung geben.

> **Normale Reinigung:** Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, nicht fusseles Tuch, ein Fensterleder oder einen Schwamm (leicht angefeuchtet, aber nicht nass). Reiben Sie immer mit einem trockenen Tuch nach. Für Materialien wie Leder, Edelstahl usw. können Sie einen Spezialreiniger verwenden. Ansonsten reinigen Sie nur mit klarem Wasser.

Beseitigen Sie Verschmutzungen gleich, wenn sie entstehen.

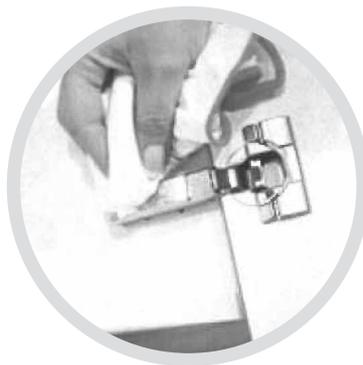
Herausnehmbare Kunststoffteile erfordern keine Pflege.

> **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Dampfreiniger, Reinigungsprodukte wie Scheuerpulver, Glaswolle oder Kratzschwämme sowie Reinigungsprodukte auf Azeton- und Chlorbasis, keine Verdüner und keine Lösungen, deren Namen mit Tri oder Tetra beginnen.

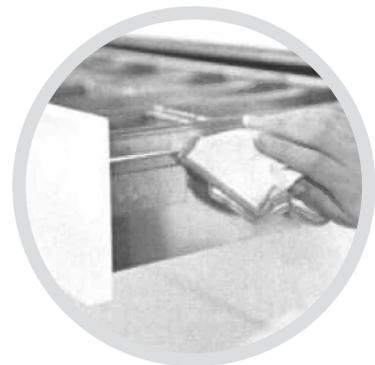
Vermeiden Sie die offene Aufbewahrung von Reinigungsmitteln, Hefe, Produkten für den Geschirrspüler oder Putzsatz. Dampfemissionen können auf allen metallischen Flächen zu Korrosion führen.



Schwenktürsysteme



Scharniersysteme



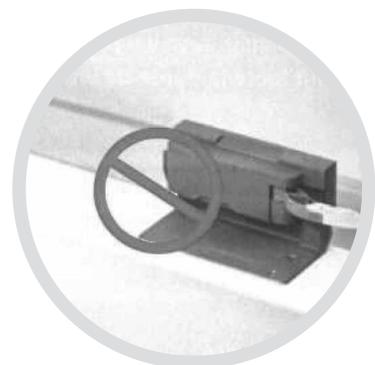
Schubladen und Auszugsblocks



Gleitschienen



Innenausstattungs-systeme



Elektrische Öffnungshilfe

BESTECKKASTEN AUS HOLZ UND KUNSTSTOFF

All diese Produkte sind herausnehmbar und leicht zu reinigen.

- > **Normale Reinigung:** Verwenden Sie Geschirrspülmittel und ein feuchtes Tuch.
- > **Spezialreinigung** (hartnäckige Flecken): Verwenden Sie Haushaltsalkohol, und reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach.
- > **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Scheuerprodukte (Pulver oder Milch), keine Kratzschwämme, Verdüner (Lösungsmittel, Azeton, Terpentinersatz, Waschbenzin...). Vermeiden Sie das Spülen der Besteckkästen im Geschirrspüler.

GRIFFE & KNÖPFE

Küchenmöbel sind mit einem Griff oder Knopf aus Holz, Metall, Glas oder Kunststoff versehen. Damit dieses Griffelement möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir die Einhaltung folgender Pflegehinweise:

- > **Normale Reinigung:** Verwenden Sie einfach einen Schwamm mit einem neutralen Flüssigreiner und reiben Sie mit einem weichen Tuch nach. Bitte achten Sie darauf, nur für Aluminium geeignete Reinigungsprodukte zu verwenden. Die entsprechenden Herstellerangaben finden Sie auf der Rückseite der Verpackung des Reinigungsmittels.

- > **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerprodukte oder aggressive Reinigungsmittel.

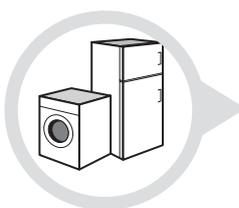
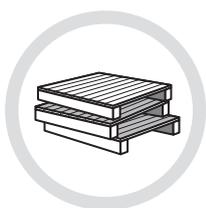
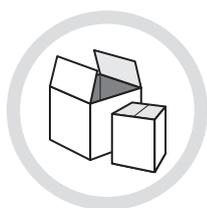
Hängen Sie keine feuchten Tücher an die Griffe, Aussehen und Zustand der Flächen könnten darunter leiden.

ELEMENTE AUS ALUMINIUM & EOLIS-LACKPROFILE

- > **Normale Reinigung:** Verwenden Sie Geschirrspülmittel und ein feuchtes Tuch.
- > **NICHT erlaubt:** Verwenden Sie kein Aceton, keinen Essig oder Ammoniak. Vermeiden Sie den Gebrauch von Stahlwolle, Produkten auf Scheuermilchbasis und Kratzschwämmen.

UMWELTSCHUTZ

Entsorgen Sie Küchenelemente, Ihre Küche oder jeder andere Innenausstattung am Lebensende auf einer Mülldeponie.



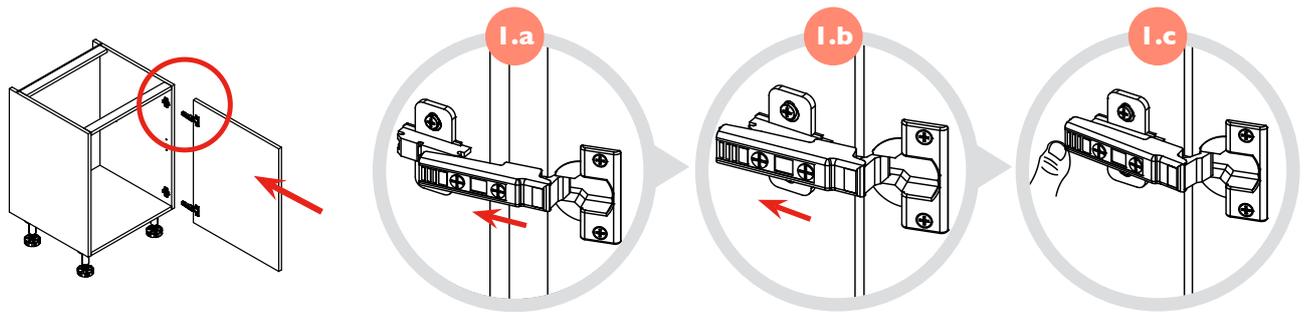
Alle Informationen
zu den
Mülltrennungsaufgaben
finden Sie hier:

www.consignedetri.fr

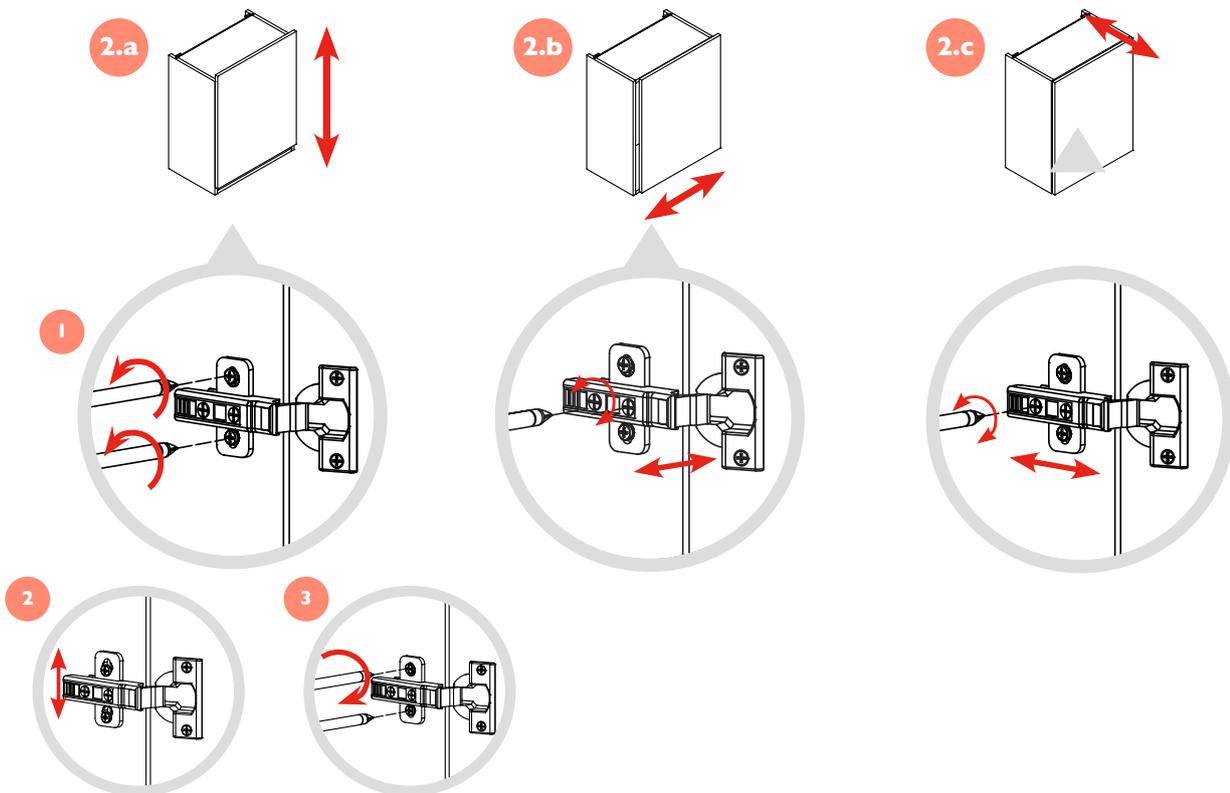
KLEINE, SELBST DURCHFÜHRBARE EINSTELLUNGEN

SCHARNIERE ANLEITUNG UND MONTAGE

MONTAGE DER TÜREN



EINSTELLUNGEN





SCHMIDT

> AUF www.homedesign.schmidt