



Pflege- und Wartungsanleitung für samtmatte Oberflächen

Schoonmaak- en onderhoudsinstructies voor fronten met zijdematte oppervlakken
Instructions de soin et d'entretien pour façades à surface velours mat

Wichtige Informationen für Endkunden!

Belangrijke informatie voor eindgebruikers!
Informations importantes pour les utilisateurs !

nobilis[®]



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

damit Sie an Ihrer neuen nobilia Küche lange Freude haben, möchten wir Ihnen nachfolgend einige Tipps zur Pflege und zur Wartung geben.

Bitte lesen Sie diese Pflege- und Wartungsanleitung unbedingt vor der ersten Nutzung Ihrer nobilia Küche. Sie enthält allgemeine Hinweise sowie besondere, die nur für Produkte unseres Hauses Gültigkeit haben. Bewahren Sie diese Unterlage sorgfältig auf und geben sie diese gegebenenfalls an einen Nachbesitzer weiter.

Beachten Sie weiterhin auch unbedingt die Bedienungsanleitungen sowie weitere Zusatzinformationen, die den Möbeln, Zubehörartikeln und Elektrogeräten beiliegen.

nobilia haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Nutzung der Küchenmöbel entstehen. Zudem übernimmt nobilia keine Gewährleistung für die Folgen einer nicht sachgemäßen Pflege und Bedienung der Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Freude in und mit Ihrer neuen nobilia Küche.

Mit freundlichen Grüßen
nobilia-Werke J. Stickling GmbH & Co. KG

Dr. Oliver Streit
- Geschäftsführung -



INHALTSVERZEICHNIS

- 4 | 5 Inhaltsverzeichnis
- 6 | 7 Allgemeine Pflegehinweise
- 8 | 9 Pflegehinweise für Fronten mit samtmatter Oberfläche
- 10 | 11 Pflegehinweise für Arbeitsplatten, hochglänzende Arbeitsplatten
- 12 | 13 Pflegehinweise für Scharniere, Auszugsschienen, Besteckeinsätze
- 14 | 15 Pflegehinweise für Kochmulden, Spülen, Glaskeramik-Kochfelder, Einbaugeräte
- 16 | 17 Hinweise zu Dampf und Hitze
- 18 | 19 Allgemeine Tipps und Sicherheitshinweise
- 20 | 21 Justieren von Drehtüren, Schubkästen und Auszügen
- 22 | 23 Allgemeine Belastungsvorgaben

Allgemeine Pflegehinweise

Die hochwertigen Oberflächen einer nobilia Küche sind grundsätzlich sehr pflegeleicht. Um den Wert und die Lebensdauer Ihrer neuen nobilia Küche über viele Jahre zu erhalten, sollten Sie diese trotzdem regelmäßig, aber vor allen Dingen richtig pflegen.

Beachten Sie daher die folgenden Pflegehinweise:

- ◆ Verwenden Sie grundsätzlich nur milde, wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- ◆ Auf den Einsatz Lösungsmittel- und alkoholhaltiger Substanzen muss generell verzichtet werden.
- ◆ Ganz gleich, ob Sie eine Hochglanzfront oder eine supermatte Kunststofffront gekauft haben, bitte verwenden Sie auf gar keinen Fall scharfe chemische Substanzen sowie scheuernde Putz- oder Lösungsmittel. Auch Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

- ◆ Verwenden Sie ein weiches, nicht fusseln- des Tuch, ein Leder oder einen Schwamm.

Verwenden Sie keine Mikrofasertücher oder Schmutzradierer. Diese enthalten häufig feine Schleifpartikel, die zu einem Verkratzen der Oberflächen führen können.

- ◆ Entfernen Sie Verschmutzungen immer so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und somit meistens vollständig entfernen.

Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser aus einem Schlauch!

- ◆ Wischen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung stets gründlich trocken. Zu feuchte Oberflächen durch Verwendung zu nasser Tücher oder auftretende Dampfschwaden während oder nach dem Kochen sind grundsätzlich zu vermeiden.

Halten Sie alle Flächen stets trocken! Stehen- des Wasser und andere Flüssigkeiten können dauerhafte Schäden verursachen!

Je nach Materialausführung müssen individuelle Pflegehinweise berücksichtigt werden. Beachten Sie daher unbedingt auch die speziellen Hinweise zur Pflege Ihrer Küche.

Pflegehinweise für Fronten mit samtmatter Oberfläche

Fronten mit samtmattem Effekt werden mit einer speziellen Oberflächenbeschichtung versehen. Diese verleiht den Fronten einen besonderen haptischen und visuellen Eindruck, der dem von gewachsten oder satinierten Oberflächen gleichkommt. Die dafür notwendige Beschichtung ist weniger glatt und damit weniger geschlossen als die von glänzenden Strukturen. Daher muss bei der Reinigung Folgendes beachtet werden:

Lebensmittel und Substanzen mit einem hohen Farbstoffanteil, wie Kaffee, Senf, Tee, Rotwein o.ä. können - wenn sie einmal eingetrocknet sind - auf der Folie dauerhaft leichte Verfärbungen hinterlassen.

Beachten Sie daher die folgenden Hinweise:

- ◆ Waschen Sie Verunreinigungen möglichst sofort mit viel Wasser oder verdünnter Seifenlage ab.

Die Flecken dürfen nicht eintrocknen!

- ◆ Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer sehr warmen 30%-igen Schmierseifenlö-

sung unter Zuhilfenahme einer Spül- oder Handwaschbürste (Nagelbürste) ausgebürstet werden.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

Anschließend die Reste der Reinigungslösung mit klarem, lauwarmem Wasser auswaschen und mit einem Ledertuch trocken wischen.

Diese Vorgehensweise muss unter Umständen mehrmals wiederholt werden. Bei besonders hartnäckigen Flecken können auch Reiniger mit einem Alkoholanteil von max. 15-20 % wie z.B. Sidolin, Ajax Fensterreiniger oder Bref-Fettlöser verwendet werden. Testen Sie diese zunächst an einer nicht sichtbaren Stelle. Beschränken Sie dabei die Einwirkzeit auf ein kurzes druckarmes Wischen, da Alkohol die meisten Lackierungen bei langer Einwirkzeit beschädigen kann.

Achten Sie bei der Verwendung von handelsüblichen Haushaltsreinigern unbedingt darauf, dass keine gefärbten Reiniger unverdünnt oder konzentriert eingesetzt werden dürfen, da deren Farbstoffe ebenfalls Rückstände hinterlas-

sen können. Eingetrocknete oder über längere Zeit eingedrungene Substanzen sind dann nur noch begrenzt entfernbar.

Diese Oberfläche ist nicht beständig gegen organische Lösungsmittel, wie Verdünnungen, Nagellackentferner oder unverdünnten Spiritus. Daher dürfen diese niemals auf die Oberfläche gelangen.



Pflegehinweise für Arbeitsplatten allgemein

Grundsätzlich sollten Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen benutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material, also auch im harten Schichtstoff-Belag, Kerben hinterlassen können. Nützlich sind Schneidunterlagen aus Holz, Kunststoff, Granit, o.ä.

Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Das Schieben über die Arbeitsplatte kann daher leicht Kratzer verursachen.

Heiße Töpfe, Pfannen oder andere heiße Gegenstände dürfen nicht auf der Arbeitsplatte abgestellt werden.



Verwenden Sie dafür immer einen Topfunterersatz oder Graniteinlagen!

Die Arbeitsplatten lassen sich mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel!) pflegen. Je nach Verschmutzungsgrad tragen Sie diese mit wenig Wasser verdünnt auf. Benutzen Sie hierfür ein weiches Tuch. Entfernen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Türen trocken.

**Grundsätzlich gilt:
Stehende Flüssigkeiten auf Arbeitsplatten, insbesondere auf Leimfugen, müssen sofort entfernt werden.**

Pflegehinweise für hochglänzende Arbeitsplatten

Gehen Sie mit diesen brillanten Oberflächen vorsichtig um! Auf glänzenden Arbeitsplatten sind auch leichte Gebrauchsspuren (z. B. durch das Schieben von Keramik) schneller sichtbar als auf matten Oberflächen. Es handelt sich hierbei um Spuren, die die Gebrauchsfähigkeit der Arbeitsplatte in keiner Weise einschränken.

Diese Spuren sind nicht zu vermeiden und können daher nicht als Beanstandung anerkannt werden.

Holzwerkstoffe – insbesondere hochglänzende – sind grundsätzlich empfindlich gegen Wärme. Heiße Töpfe und Pfannen dürfen daher niemals ungeschützt auf der Arbeitsplatte abgestellt werden.

Bitte verwenden Sie dafür immer einen Topfunterersatz oder Graniteinlagen!

Verfärbungen oder Veränderungen in der Oberfläche können nicht als Beanstandung anerkannt werden.



Scharniere und Auszugsschienen

Scharniere und Auszugsschienen sind weitgehend wartungsfrei. Die Quadro-Kugellagerführungen erfordern keine weitere Pflege. Das Kugelprinzip sorgt für eine Selbstreinigung der Führungsschienen.



Besteckeinsätze

Besteckeinsätze können zum Reinigen herausgenommen werden. Säubern Sie diese am zweckmäßigsten mit milden Reinigungsmitteln. Hierbei bleibt bei Kunststoffteilen der antistatische Schutz erhalten.

Pflegehinweise für Kochmulden und Spülen

aus Edelstahl, emailliert oder aus Kunststoff sollten Sie mit einem feuchten Tuch unter Zusatz eines Spülmittels reinigen.

Hartnäckige Wasserflecke können Sie mit handelsüblichen Reinigern oder normalen Haushaltsessig entfernen.

Beachten Sie hierzu unbedingt auch die besonderen Hinweise des Geräte- und Spülherstellers.



Pflegehinweise für Glaskeramik-Kochfelder

Nicht fest gebrannte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Tuch, ohne Reinigungsmittel.

Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken, auch metallisch glänzenden Topfabrieb beseitigen Sie mit vom Hersteller empfohlenen Spezialreinigern, wie bspw. Cerafix, Stahlfix, etc.

Festgebrannte Reste entfernen Sie am besten, im noch heißen Zustand, mit dem beiliegenden Glasschaber.

Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Speisen (z. B. Marmelade) in den Kochzonen anbrennen können!

Entfernen Sie diese Reste sofort mit einem feuchten Tuch!

Beachten Sie hierzu unbedingt auch die besonderen Hinweise des Geräteherstellers.

Pflegehinweise für Elektrogeräte allgemein

Beachten Sie zur Pflege und Bedienung Ihrer Elektrogeräte unbedingt die gesonderten Hinweise des Geräteherstellers.



Hinweise zu Dampf und Hitze

Sorgen Sie beim Kochen für eine ausreichende Belüftung und dafür, dass entstehender Dampf nicht an den Möbelteilen kondensieren kann.

Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug in der angemessenen Leistungsstufe!

Vermeiden Sie überschwappendes Wasser.

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf im Gerät kondensieren kann.

Betreiben Sie Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster nicht unter den Wandschränken. Der austretende Dampf sowie die Temperatur können auf Dauer die Möbel schädigen.

Stellen Sie keine heißen Töpfe oder andere heiße Gegenstände ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatten oder andere Möbelteile.

Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentür. Solange Sie die Kante noch mit der Fingerkuppe berühren können, ist die Wärmeabgabe in Ordnung.

Wenn nicht, muss die Dichtigkeit der Tür durch den Kundendienst des Geräteherstellers überprüft werden

Backofen- oder Geschirrspülertür dürfen zu Lüftungszwecken nicht schräg gestellt geöffnet bleiben, da die ausströmende Wärme und

Feuchtigkeit zu Hitzeschäden und Quellungen an den angrenzenden Möbelteilen führen kann.

Beachten Sie insbesondere auch die gesonderten Hinweise der Hersteller von Elektrogeräten und Einbauteilen!



Allgemeine Tipps und Sicherheitshinweise

Zur Küchenarbeit gehört der Umgang mit Wasser, mit hohen Temperaturen, Wasserdampf, Feuchte und Nässe. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken.

Moderne Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Werkstoffeigenschaften begründet sind.


Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen nobilia Küche haben, sollten Sie ein paar wenige - aber wichtige Tipps beachten:


Die Küche muss in einem normal klimatisierten Raum stehen. Dies gilt sowohl hinsichtlich der Temperatur als auch besonders für die Luftfeuchtigkeit.


Überprüfen Sie regelmäßig den Überlauf des Kondenswassers in Ihrem Kühlschrank, damit keine Vereisung oder ein Überlaufen des Kondenswassers stattfinden kann.


Elektro- und Sanitärinstallationen dürfen nur von ausgebildetem Fachpersonal ausgeführt


werden. Lassen Sie diese Installationen von einem Fachmann regelmäßig überprüfen!


 nobilia Küchen dürfen nur sachgemäß genutzt werden. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht die Gefahr von Verletzungen oder Sachbeschädigungen.


 Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Arbeitsplatten. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Küche, wenn die Gefahr besteht, dass diese die Elektrogeräte einschalten können.

 Niemand - besonders keine Kinder - dürfen in Schränke kriechen, da sich Türen automatisch schließen können. Diese sind möglicherweise von innen nicht oder nur schwer zu öffnen.

 Hängen Sie sich nicht an die Wandschränke! Bei nicht sachgemäßer Belastung besteht die Gefahr des Herabfallens.
Vorsicht, Verletzungsgefahr!

 Wandschränke werden üblicherweise auf einer Befestigungsschiene aufgehängt. Lehnen Sie sich nicht an einzeln hängende Wandschränke. Es besteht die Gefahr des Verrutschens!

 Demontieren Sie keine Beschläge zu Reinigungszwecken!
Achtung, Verletzungsgefahr!

 Unterbrechen Sie die Stromzufuhr vor dem Austauschen von Leuchtmitteln sowie dem Reinigen von elektrischen Geräten.
Achtung, Lebensgefahr!

Jede nobilia Küche ist mit einem Produkt-Identifikations-Code (PIC) versehen. Dieser wurde vom Montagepersonal im Inneren des Spülenschranks platziert.

Justieren von Drehtüren

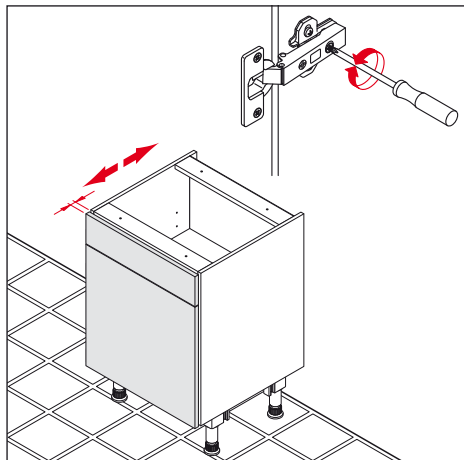
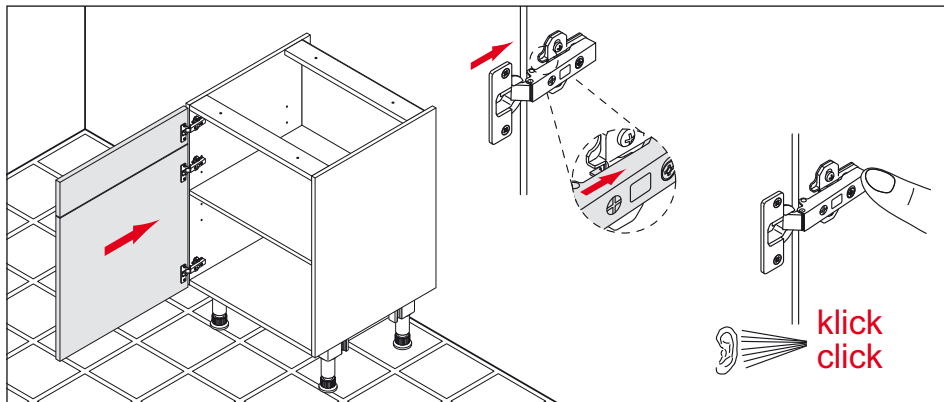
Alle Drehtüren sind mit 3-D-Schnellmontagescharnieren aus Ganzmetall ausgestattet. Über die Clip-Rasterung lassen sich die Türen werkzeuglos ein- und aushängen.

Afstellen van draaideuren

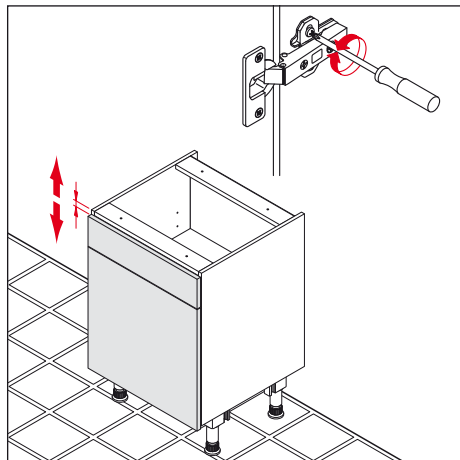
Alle draaideuren zijn uitgevoerd met geheel metalen 3-D-snelmontagescharnieren. Via de clip-bevestiging plaatst en verwijdert u deuren zonder gereedschap uit de hengsels.

Ajustage des portes ouvrantes

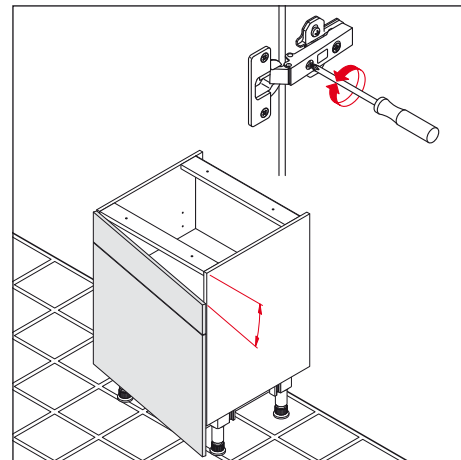
Toutes les portes ouvrantes sont équipées de charnières de montage rapide 3-D tout métal. Grâce à la fixation par clip, les portes se laissent accrocher et décrocher sans outils.



Tiefenverstellung
Diepteverstelling
Réglage de la profondeur

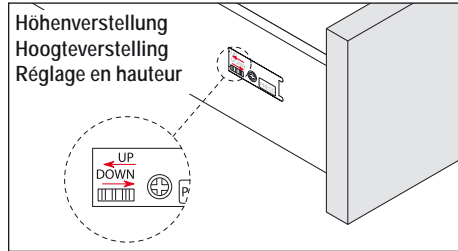


Höhenverstellung
Hoogteverstelling
Réglage en hauteur



Seitenverstellung
Zijwaarts verstellen
Réglage latéral

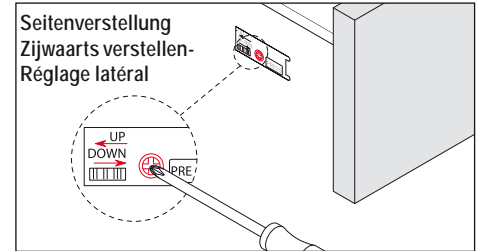
**Justieren von Schubkästen und Auszügen
Afstellen van ladekasten en uittrekelementen
Ajustage des tiroirs et des coulissants**



Die Frontblende kann durch Betätigung des Verstellrades eingestellt werden.

Het frontpaneel kan met behulp van het stelwiel afgesteld worden.

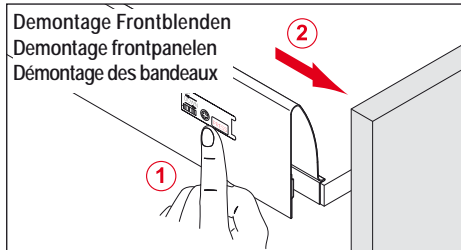
Le bandeau se laisse régler par l'actionnement de la roue d'ajustage.



Die Frontblende kann durch Drehen der Verstellschraube eingestellt werden.

Het frontpaneel kan met behulp van de stelschroef afgesteld worden.

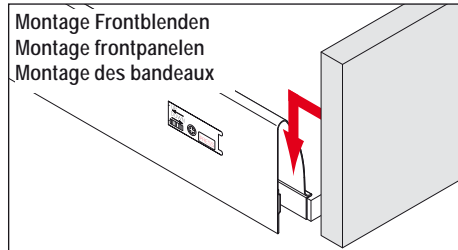
Le bandeau se laisse régler en tournant la vis d'ajustage.



1. Gleichzeitiges Pressen der rechten und linken Entriegelungstasten. 2. Frontblende hochnehmen und abziehen.

1. Druk gelijktijdig op de rechter en linker ontgrendelingsknoppen. 2. Til de frontpanelen omhoog en haal ze eraf.

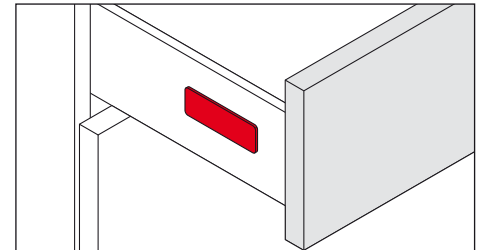
1. Appuyer simultanément sur les boutons de déverrouillage droit et gauche. 2. Soulever le bandeau et l'enlever.



Die Frontblende vorsetzen und herunterdrücken, Frontblende verrastet automatisch.

De frontpanelen ervoor plaatsen en omlaag drukken, de panelen klikken automatisch vast.

Placer d'abord le bandeau devant, puis le descendre en appuyant, le bandeau se cale automatiquement en position.



Abdeckkappen ab- oder aufstecken.

Afdekkappen afnemen of plaatsen.

Déclipser ou clipser les caches finition.



Allgemeine Belastungsvorgaben

Alle Schränke sind nach dem neuesten Stand der Technik konstruiert. Sie erfüllen alle einschlägigen Normen, so z. B. die DIN 68930. Alle Möbel sind mit dem GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit ausgezeichnet.

Alle hier aufgeführten maximalen Belastungen sind statisch definiert, d.h.: Diese Belastungen sind Folge eines „vorsichtigen und angemessenen Ablegens“ von Gegenständen, nicht „Fallen lassen“, „Werfen“ oder Ähnliches.

Die Belastung muss gleichmäßig auf die Fläche verteilt erfolgen. Punktuelle Kräfteinwirkungen müssen wesentlich geringer sein.

Grundsätzlich wird ein bestimmungsgemäßer Gebrauch unterstellt.

Alle Böden, einschließlich der Einlegeböden, können mit einem Gewicht von bis zu 50 kg/qm belastet werden.



Beispiele

Beispiel 1: Wandschränke können mit 75 kg beladen werden, wobei der einzelne Boden nur mit bis zu 16 kg belastet werden darf.

Beispiel 2: Schubkästen und Auszüge können bis zu einer Breite von 60 cm mit einer Zuladung von 20 kg (Classic-Ausführung 15 kg) versehen werden.

Beispiel 3: Bei Auszügen von 80 und 90 cm Breite sollte die Zuladung nicht mehr als 35 kg betragen.

Beispiel 4: Apothekerschränke sind mit ihrem Vollauszug besonders leicht zu be- und entladen. Insgesamt sollten nicht mehr als 80 kg Zuladung gleichmäßig verteilt auf die Körbe und Tablare erfolgen.

Beispiel 5: Bei Karussell-, Rondell- und Schwenkauszugs-Eckschränken beträgt die maximale Belastung 20 kg je Boden.

Beispiel 6: 15 cm breite Auszugschränke können mit je 6 kg je Boden belastet werden.



Pflege- und Wartungsanleitung
für samtmatte Oberflächen
195 667 - 06 / 08 DE, NL, FR

nobilia[®]

nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG
Waldstraße 53-57
D-33415 Verl

Fon +49 (0) 52 46 | 50 80
Fax +49 (0) 52 46 | 50 89 69 99

info@nobilia.de
www.nobilia.de