



# 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**<sup>®</sup>

**Geachte klant,**

wij geven u graag enkele schoonmaak- en gebruikstips zodat u nog lang plezier heeft van uw nobilia-keuken.

Lees deze adviezen goed door voordat u uw nobilia-keuken gaat gebruiken. Er staan naast algemene ook speciale adviezen in, die alleen van toepassing zijn op onze producten. Bewaar dit boekje zorgvuldig en geef het indien nodig door aan de volgende gebruiker.

Daarnaast moet u ook letten op de gebruiksaanwijzing en verdere informatie die horen bij de meubelonderdelen, accessoires en elektrische apparatuur.

nobilia is niet aansprakelijk voor schade die door onjuist gebruik van de keukenmeubels wordt veroorzaakt. Bovendien is nobilia niet aansprakelijk voor de gevolgen van verkeerd onderhoud en gebruik van de keuken.

Wij wensen u veel plezier in en met uw nieuwe nobilia-keuken.

Met vriendelijke groet,  
nobilia-Werke J. Stickling GmbH & Co. KG



Dr. Oliver Streit  
- Directie -

**Chère cliente, cher client,**

afin que vous puissiez profiter longtemps de votre nouvelle cuisine nobilia, vous trouverez ci-après, quelques conseils concernant l'entretien et l'utilisation.

Veillez impérativement lire cette notice d'utilisation et ces instructions d'entretien avant le premier usage de votre cuisine nobilia. Elles contiennent des recommandations d'ordre général, ainsi que des recommandations spéciales qui sont uniquement valables pour les produits de notre société. Conservez minutieusement cette documentation et, le cas échéant, remettez-la à tout propriétaire ultérieur éventuel.

Veillez, en outre, respecter aussi absolument la notice d'utilisation, ainsi que les informations supplémentaires jointes aux meubles, accessoires et appareils électroménagers.

nobilia ne sera pas tenu responsable pour les dommages découlant d'une utilisation incorrecte des meubles de cuisine. De plus, nobilia décline toute responsabilité pour les dommages découlant d'entretien et d'utilisation incorrects de la cuisine.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans et avec votre nouvelle cuisine équipée nobilia.

Veillez agréer, chère cliente, cher client, nos sincères salutations.  
nobilia-Werke J. Stickling GmbH & Co. KG



Dr. Oliver Streit  
- Gérance -



## 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 -

## INHOUDSOPGAVE

- 4 | 5 Inhoudsopgave
- 6 | 7 Algemene schoonmaakadviezen
- 8 | 9 Schoonmaakadviezen voor fronten met zijdematte oppervlakken
- 10 | 11 Schoonmaakadviezen voor werkbladen, hoogglanzende werkbladen
- 12 | 13 Schoonmaakadviezen voor scharnieren, laderails, bestekbakken
- 14 | 15 Schoonmaakadviezen voor kookplaten, spoelbakken, kookvelden van glaskeramik, inbouwapparatuur
- 16 | 17 Adviezen ten aanzien van damp en hitte
- 18 | 19 Algemene tips en veiligheidsvoorschriften
- 20 | 21 Afstellen van draaideuren, ladekasten en uittrekelementen
- 22 | 23 Algemene richtlijnen voor belasting

## SOMMAIRE

- 4 | 5 Sommaire
- 6 | 7 Recommandations d'entretien d'ordre général
- 8 | 9 Recommandations d'entretien pour façades à surface velours mat
- 10 | 11 Recommandations d'entretien pour plans de travail, plans de travail haute brillance
- 12 | 13 Recommandations d'entretien pour charnières, coulisses, range-couverts
- 14 | 15 Recommandations d'entretien pour plans de cuisson, éviers, tables de cuisson vitrocéramique, appareils à encastrer
- 16 | 17 Recommandations concernant la vapeur et la chaleur
- 18 | 19 Conseils d'ordre général et consignes de sécurité
- 20 | 21 Ajustage des portes ouvrantes, des tiroirs et des coulissants
- 22 | 23 Valeurs de charge par défaut d'ordre général



## 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

### Algemene schoonmaakadviezen

De hoogwaardige oppervlakken van een nobilia-keuken zijn in principe onderhoudsvriendelijk. Voor waardebehoud en jarenlange levensduur van uw nobilia-keuken moet u uw keuken regelmatig, maar nog belangrijker, op de juiste manier onderhouden.

#### Let daarom op de volgende schoonmaakadviezen:

- ◆ Gebruik uitsluitend milde, in water oplosbare, huishoudelijke reinigingsproducten, die volgens de productinformatie uitdrukkelijk geschikt zijn voor het reinigen van keukens.
- ◆ In het algemeen moet van het gebruik van oplosmiddelen en alcoholhoudende substanties worden afgezien.
- ◆ Gebruik nooit bijtende, chemische middelen of schurende schoonmaakmiddelen ongeacht of u nu een keuken met hoogglanzende fronten of met supermatte fronten hebt gekocht. Ook schuurpoeder, staalwol of krabbers vernielen het oppervlak zodanig dat herstel niet meer mogelijk is.
- ◆ Gebruik een zachte, niet pluizende doek, een zeem of een spons.

#### Gebruik geen microvezeldoekjes of vlekverwijderaars. Deze bevatten vaak fijne slijpdeeltjes die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

- ◆ Verwijder verontreinigingen altijd zo snel mogelijk. Pas ontstane vlekken verwijdt u bij voorkeur direct: de vlekken worden dan makkelijker en meestal volledig verwijderd.

#### Gebruik nooit een stoomreiniger of stromend water uit een slang!

- ◆ Wrijf alle oppervlakken na reiniging altijd goed droog. Vermijd te vochtige oppervlakken door gebruik van te vochtige doeken of dampvorming die ontstaat tijdens of na het koken.

Houd alle vlakken altijd droog! Stilstaand water en andere vloeistoffen kunnen blijvende schade veroorzaken!

Aparte schoonmaakadviezen zijn van toepassing afhankelijk van het gebruikte materiaal. Let daarom ook op de specifieke schoonmaaktips voor uw keuken.

### Recommandations d'entretien d'ordre général

Les surfaces de qualité supérieure d'une cuisine nobilia sont en principe très faciles d'entretien. Afin de garantir la qualité de votre nouvelle cuisine nobilia pendant de nombreuses années, nous vous recommandons de l'entretenir malgré tout régulièrement, et surtout correctement.

#### Ci-après, les recommandations d'entretien que vous devrez donc respecter :

- ◆ Toujours utiliser des nettoyants ménagers non agressifs, solubles à l'eau, qui selon l'information du produit sont spécialement prévus pour les meubles de cuisine.
- ◆ « Il faut généralement renoncer à l'utilisation de substances contenant de l'alcool et contenant des solvants. »
- ◆ Quel que soit le type de façade achetée, haute brillance ou matière synthétique ultra mat, prière de ne jamais utiliser des substances chimiques agressives, tels que récurants ou solvants. Il en est de même pour les poudre abrasives, la paille de fer ou les éponges à récurer, car celles-ci détériorent si fortement la surface que toute retouche est ensuite impossible.
- ◆ Utiliser un chiffon doux, non pelucheux, une peau de chamois ou une éponge.

#### N'utiliser ni chiffons microfibrés, ni gommes anti-salissures. Ces articles contiennent souvent de fines particules abrasives qui risquent de rayer les surfaces.

- ◆ Eliminer toujours toutes les traces de salissures aussi vite que possible. Les taches fraîches se laissent enlever plus facilement et presque totalement.

#### Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou de l'eau courante au jet !

- ◆ Après le nettoyage, essuyer toutes les surfaces en veillant à ce qu'elles soient toujours bien séchées. Éviter toujours de trop humidifier les surfaces en utilisant des chiffons trop mouillés ou en favorisant la formation de vapeurs pendant et après la cuisson.

Veiller toujours à maintenir les surfaces bien sèches ! L'eau stagnante et autres liquides répandus risquent d'être à l'origine de dommages permanents !

Il conviendra de tenir compte des recommandations d'entretien individuelles en fonction du type de matériau utilisé. C'est pourquoi vous devrez absolument respecter aussi les recommandations d'entretien spéciales concernant votre cuisine.

## 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.

### Schoonmaakadviezen voor fronten met zijdematte oppervlakken

Panelen met een geheel mat effect worden voorzien van een speciale oppervlakte coating. Dit geeft de panelen een bijzonder haptische en visuele indruk die in de buurt komt van in de was gezette of gesatineerde oppervlakken. De daartoe noodzakelijke coating is minder glad en daarom minder gesloten als die van glanzende structuren. Daarom moet bij de reiniging aandacht besteed worden aan het volgende:

Levensmiddelen en stoffen met veel kleurstoffen, zoals koffie, mosterd, thee, rode wijn enz. kunnen, zodra ingedroogd, lichte verkleuringen blijvend achterlaten op de film.

#### Let daarom op de volgende schoonmaakadviezen:

- ◆ Neem de verontreinigingen direct af met veel water of een verdunde zeepoplossing. **De vlekken niet laten indrogen!**
- ◆ Vlekresten, vooral vetspatten en vetafzettingen kunt u wegborstelen met een hete oplossing van groene zeep (30%) met behulp van een afwas- of handborsteltje (nagelborstel).

**Pas op: kans op brandwonden!**

Daarna moet u de zeepresten wegspoelen met schoon, lauwwarm water en het oppervlak met een zeem droogwrijven.

Deze handelwijze moet u mogelijk enkele keren herhalen. Bij bijzondere hardnekkige vlekken kunt u ook een schoonmaakmiddel gebruiken met een alcoholpercentage van 15-20%, bijv. Sidolin of Ajax ruitenreiniger of Bref ontvetter. Probeer het product eerst uit op een niet-zichtbare plek. Beperk de inwerktijd tot een kort en licht wrijven, omdat alcohol de meeste laklagen bij een langere inwerktijd kan beschadigen.

Let bij gebruik van gangbare huishoudreinigingsmiddelen er altijd op dat u geen gekleurde schoonmaakmiddelen onverdund of geconcentreerd gebruikt, omdat de kleurstoffen in het schoonmaakmiddel ook verkleuringen kunnen achterlaten. Ingedroogde of gedurende langere tijd ingetrokken substanties zijn slechts beperkt verwijderbaar.

**Dit oppervlak is niet bestand tegen organische oplosmiddelen, zoals verdunnings-, aceton of onverdunde spiritus. Daarom mogen deze vloeistoffen nooit op het oppervlak terechtkomen.**

### Recommandations d'entretien pour façades à surface velours mat

Les façades à effet velours mat sont pourvues d'un revêtement de surface spécial. Il confère aux façades une impression haptique et visuelle particulière, qui s'apparente à celle des surfaces cirées ou satinées. Le revêtement dont on a besoin à cet effet est moins lisse et ainsi, moins fermé que celui des structures brillantes. C'est pourquoi il est impératif de respecter ce qui suit pour le nettoyage :

Les produits alimentaires et les substances à forte teneur en colorants tels que le café, la moutarde, le thé, le vin rouge, ou similaire – lorsqu'ils séchent – laissent en permanence de légères traces de coloration sur la surface.

#### Ci-après, les recommandations que vous devez donc respecter :

- ◆ Laver le plus rapidement possible les salissures avec beaucoup d'eau ou avec une nettoyant dilué. **Ne surtout pas laisser sécher les taches !**
- ◆ Éliminer les traces de taches, particulièrement les éclaboussures et couches de graisse au moyen d'une solution à 30% composée d'eau très chaude et de savon mou que l'on frotte sur les taches à l'aide d'une brosse (brosse à ongles ou brosse à récurer). **Attention, risque de brûlure !**

Pour terminer, rincer le voile de la solution de nettoyage à l'eau claire et tiède et sécher la surface en l'essuyant à la peau de chamois.

Il peut arriver que cette opération soit à répéter plusieurs fois. Dans le cas de taches particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser aussi des nettoyants à teneur d'alcool de max. 15 à 20 % comme par ex. les produits lave-vitres Sidolin ou Ajax ou des détachants pour graisse. Faire d'abord un essai à un endroit non visible. Ne pas laisser agir le produit, limiter sa durée d'application à un essuyage bref sans trop appuyer, car en le laissant agir longtemps, l'alcool risque d'abîmer la plupart des vernis.

Lors de l'utilisation de produits de nettoyage classiques, veiller impérativement à ne pas utiliser de nettoyants colorés non dilués ou concentrés, ceux-ci risquant aussi de laisser des traces de leurs colorants. Les taches séchées ou incrustées depuis plus longtemps ne se laissent alors éliminer que partiellement.

**Cette surface n'est pas résistante aux solvants organiques tels que les diluants, les dissolvants ou l'alcool non dilué. Dès lors, ces produits ne doivent jamais entrer en contact avec la surface.**



## 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.**



### Schoonmaakadviezen voor werkbladen, algemeen

Werkbladen moeten in principe niet als ondergrond worden gebruikt om te snijden, omdat messneden in elk materiaal, dus ook in een deklaag, kerven achter kunnen laten.

Snijplanken van hout, kunststof e.d. kunnen dan ook hun nut bewijzen.

Serviesgoed van porselein of aardewerk heeft aan de onderkant een ongeglaazuurde rand. Wanneer u serviesgoed heen weer schuift over het werkblad, kunnen er gemakkelijk kras-sen ontstaan.

Hete schalen, pannen of andere hete voorwerpen mogen niet op het werkblad worden geplaatst.

### Gebruik daarvoor altijd een onderzetter of zet ze op granieten inlegwerk!

De werkbladen kunnen met de gebruikelijke huishoudreinigingsmiddelen worden onderhouden; gebruik geen schuurmiddelen. Afhankelijk van de vervuilingsgraad brengt u het middel verdund met een beetje water op. Gebruik daarvoor een zachte doek. Verwijder de resten schoonmaakmiddel met een vochtige doek en veeg de deuren droog.

### In principe geldt:

Stilstaande vloeistoffen op werkbladen, vooral op lijmvoegen, moeten direct worden verwijderd.

### Schoonmaakadviezen voor hoogglanzende werkbladen

Behandel deze stralende oppervlakken erg voorzichtig! Sporen door gebruik zijn sneller zichtbaar op glanzende werkbladen (bijv. door het verschuiven van keramiek) dan op matte ondergronden. Het gaat daarbij om sporen die de bruikbaarheid van het werkblad op geen enkele wijze beperken.

Deze sporen zijn onvermijdbaar en zijn dus geen reden voor reclame.

Houten materialen – met name hoogglanzende – zijn in principe gevoelig voor warmte. Zet daarom nooit hete schalen en pannen onbeschermd op het werkblad.

### Gebruik daarvoor altijd een onderzetter of zet ze op granieten inlegwerk!

Verkleuringen of veranderingen van het oppervlak zijn geen reden voor reclame.

### Recommandations d'entretien pour plans de travail en général

Ne jamais utiliser les plans de travail comme surface de découpe, les couteaux laissent des entailles dans tous les matériaux également dans le revêtement stratifié dur.

Employer à cet effet des supports de découpe en bois, matière plastique ou autres..

La vaisselle en porcelaine et en faïence est dotée sur sa face inférieure d'un bord non vernis. Pousser cette vaisselle sur le plan de travail risque donc de laisser des traces, de petites rayures.

Ne poser ni casseroles, ni poêles chaudes et ni autres objets chauds directement sur le plan de travail.

### Toujours utiliser un dessous-de-plat ou un support en granit !

Les plans de travail s'entretiennent avec des nettoyeurs classiques (pas de produits à récurer). En fonction du degré de salissure, les diluer avec un peu d'eau. Se servir d'un chiffon doux. Eliminer les traces de nettoyeurs au moyen d'un chiffon humide, puis essuyer pour sécher.

### Valable en règle générale :

Eliminer immédiatement tout liquide stagnant sur les plans de travail, surtout dans la zone des joints à colle.

### Recommandations d'entretien pour plans de travail haute brillance

Soyez précautionneux avec ces surfaces brillantes ! De légères traces d'usage (comme par ex. des rayures laissées par des objets en céramiques poussés sur la surface) sont plus rapidement visibles sur les plans de travail brillants que sur les surfaces mates. Il s'agit en l'occurrence de traces qui ne restreignent aucunement les propriétés utilitaires du plan de travail.

Ces traces sont inévitables et ne peuvent donc faire l'objet d'aucune réclamation.

Les matériaux dérivés du bois – plus particulièrement ceux à haute brillance – sont toujours très sensibles à la chaleur. Des casseroles et des poêles chaudes ne doivent par conséquent jamais être déposées sur le plan de travail sans protection.

### Veillez toujours utiliser un dessous-de-plat ou un support en granit !

Des décolorations ou des changements dans la surface ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation.

## 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.

### Scharnieren en laderails

Scharnieren en laderails zijn in hoge mate onderhoudsvrij. De Quadro-kogellagergeleidingen vergen geen verder onderhoud. Het kogelmechaniek zorgt voor zelfreiniging van de geleiderails.

### Bestekbakken

Bestekbakken kunt u uitnemen als u deze wilt schoonmaken. U kunt deze het best met een mild schoonmaakmiddel reinigen. Dan blijft de antistatische bescherming van de kunststofdelen bewaard.

### Charnières et coulisses

Les charnières et les coulisses sont en grande partie exemptes d'entretien. Les rails Quadro à roulement à billes ne demandent aucun autre entretien particulier. Le principe à billes permet un auto-nettoyage de la coulisse.

### Range-couverts

Les range-couverts se laissent retirer pour le nettoyage. La meilleure façon pour les nettoyer se pratique avec des nettoyants doux. La protection antistatique des éléments en matière synthétique reste ainsi conservée.



### 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.

### Schoonmaakadviezen voor kookplaten en spoelbakken

van edelstaal, geëmailleerd of van kunststof dient u met een vochtige doek met wat afwasmiddel te reinigen.

Hardnekkige watervlekken kunt u met een gangbaar reinigingsmiddel of gewone schoonmaakazijn verwijderen.

Let in ieder geval op de aparte adviezen van de fabrikant van apparatuur en spoelbakken.

### Schoonmaakadviezen voor kookplaten van glaskeramik

Verontreinigingen die niet zijn vast gebrand verwijderd u met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel.

Hardnekkige verontreinigingen, kalk- en watervlekken, maar ook metaal-glanzende slijpsporen van pannen verwijderd u met een door de fabrikant aanbevolen speciaal reinigingsproduct, bijv. Cerafix, Stahlfix, enz.

Vast gebrande resten verwijderd u het beste wanneer deze nog heet zijn met de bijgeleverde glasschraper.

Pas op dat geen suiker of voedingsmiddelen met suiker (bijv. marmelade) aanbranden op de kookzones!

Verwijder deze resten onmiddellijk met een vochtige doek!

Let in ieder geval op de aparte adviezen van de fabrikant van de apparatuur.

### Schoonmaakadviezen voor apparatuur, algemeen

Volg voor onderhoud en bediening van de elektrische apparatuur altijd de adviezen op van de fabrikant van deze apparatuur.

### Recommandations d'entretien pour plans de cuisson et évier

Qu'ils soient en inox, émaillés ou en matière synthétique, les nettoyer de préférence à l'aide d'un chiffon humide imprégné de produit vaisselle.

Pour éliminer les taches d'eau tenaces, utiliser des nettoyants courants ou tout simplement du vinaigre de cuisine.

Veillez en l'occurrence absolument respecter aussi les conseils séparés du fabricant d'appareils et d'éviers.

### Recommandations d'entretien pour tables de cuisson vitrocéramique

Éliminer les taches superficielles à l'aide d'un chiffon humide, sans nettoyer.

Éliminer les taches tenaces, telles que taches de tartre et d'eau, et aussi les traces brillantes métalliques laissées par la friction des casseroles, en utilisant des nettoyants spéciaux recommandés par le fabricant comme par ex. Cerafix, Stahlfix, etc.

La meilleure méthode pour enlever les restes brûlés est de les gratter à l'état encore chaud au moyen d'un racloir en verre.

Veillez à ne pas laisser du sucre ou des mets sucrés (p. ex. de la confiture) brûler sur les zones de cuisson !

Enlever tout de suite ces restes avec un chiffon humide !

Pour cela, veuillez absolument respecter aussi les conseils séparés du fabricant d'appareils.

### Recommandations d'entretien pour appareils électroménagers en général

Pour l'entretien et l'utilisation, veuillez absolument respecter aussi les conseils séparés du fabricant d'appareils.

### 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.**



### Adviezen ten aanzien van damp en hitte

Zorg voor een goede ontluchting wanneer u aan het koken bent, zodat ontstane damp niet kan condenseren op de meubelelementen.

Gebruik altijd de wasemkap op de juiste stand!

Vermijd overlopend water.

Open de vaatwasser pas 20 minuten na beëindiging van het programma, zodat de damp in het apparaat kan condenseren.

Zet koffiezetapparaat, waterkoker of broodrooster niet aan wanneer deze onder wandkastjes staan. De vrijkomende damp, maar ook de temperatuur kunnen op den duur de meubelelementen beschadigen.

Plaats geen hete pannen of andere hete voorwerpen zonder beschermende onderlaag op het werkblad of andere meubeldelen.

Controleer zo nu en dan de oppervlaktetemperatuur aan de zijkant van de oven. Zolang u de rand nog met uw vingertoppen kunt aanraken, is de warmteafgifte in orde. Wanneer dit niet kan, moet de dichtheid van de deur door de klantenservice van de fabrikant van dit apparaat worden gecontroleerd.

Deuren van oven en vaatwasser mogen voor het ontluchten niet schuin open staan; de uitstromende warmte en vochtigheid kan leiden tot hittede schade en uitzetting van aangrenzende meubeldelen.

Let vooral op de onderhoudsinstructies van de fabrikant van elektrische apparatuur en inbouwelementen!

### Recommandations concernant la vapeur et la chaleur

Lorsque vous cuisinez, veillez à une aération suffisante pour éviter la formation de condensation sur les éléments.

Toujours se servir de la hotte à une vitesse d'aspiration appropriée !

Eviter de faire déborder l'eau.

Avant d'ouvrir le lave-vaisselle, attendre environ 20 minutes après l'achèvement du programme pour que la vapeur puisse se condenser dans l'appareil.

Ne pas se servir de la machine à café, de la bouilloire ou du grille-pain sous les éléments hauts. La vapeur qui s'en échappe, tout comme la température risquent, à la longue, d'endommager les éléments.

Ne jamais poser directement des casseroles chaudes ou d'autres objets chauds sur les plans de travail ou sur d'autres parties d'éléments, utiliser des dessous-de-plat protecteurs.

Vérifier de temps à autre la température des surfaces sur le chant latéral de la porte du four. Tant que vous pouvez toucher le chant du bout des doigts, la chaleur livrée est en ordre.

Dans le cas contraire, faire vérifier l'étanchéité de la porte par le S.A.V. du fabricant d'appareil

Ne pas ouvrir la porte du four ou du lave-vaisselle en biais pour laisser refroidir, la chaleur tout comme l'humidité qui s'en échappent risqueraient alors d'endommager les éléments juxtaposés (gonflements, dilatations).

Respecter particulièrement aussi les conseils séparés des fabricants d'appareils électroménagers et d'éléments à encaster !



## 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!



**Algemene tips en veiligheidsvoorschriften**

Wanneer u in de keuken werkt, hebt u te maken met water, hoge temperaturen, waterdamp, vochtigheid en nattigheid. Bovendien veroorzaken veel levensmiddelen vlekken.








Het materiaal van moderne meubeldelen zijn weliswaar bestand tegen de meeste belastingen, maar toch zijn er grenzen die te maken hebben met de eigenschappen van het materiaal.

Daarom hebben wij enkele, maar zeer belangrijke tips voor u zodat u nog lang plezier kunt hebben van uw nobilia-keuken:

De keuken moet in een ruimte staan met goede klimaatbeheersing. Dit geldt voor de temperatuur, maar ook voor de luchtvochtigheid.

Controleer regelmatig of het condenswater in uw koelkast goed wegloopt, zodat geen ijsafzetting of overstromen van condenswater kan plaatsvinden.

Elektrische apparaten en sanitaire voorzieningen mogen alleen door erkende installateurs worden geplaatst. Laat deze voorzieningen en apparatuur regelmatig door een vakman inspecteren!

-  Keukens van nobilia mogen alleen deskundig worden gebruikt. Bij niet deskundig gebruik is er kans op letsel en zaakbeschadigingen.
-  Ga niet op het werkblad zitten of staan. Laat kinderen niet zonder toezicht in de keuken; zij kunnen elektrische apparaten aanzetten.
-  Niemand – vooral geen kinderen – mag in kastjes kruipen, omdat deuren zich automatisch kunnen sluiten. De deuren zijn mogelijk van binnenuit niet of met veel moeite te openen.
-  Ga niet aan de wandkasten hangen! Bij ondeskundige belasting kunnen de kastjes naar beneden vallen. **Pas op: kans op letsel!**
-  Wandkasten worden gewoonlijk gemonteerd op bevestigingsrails. Leun niet te gen apart geplaatste wandkasten. Ze kunnen verschuiven!
-  Demonteer geen beslag om dit te reinigen! **Pas op: kans op letsel!**
-  Onderbreek de stroomtoevoer wanneer u lampen verwisselt of elektrische apparatuur gaat reinigen. **Pas op: levensgevaar!**

Elke nobilia-keuken is voorzien van een product-identificatie-code (PIC). Deze werd door de monteurs binnen in de gootsteenkast bevestigd.

**Conseils d'ordre général et consignes de sécurité**

Le contact avec l'eau, les températures élevées, la vapeur, l'humidité fait partie du travail en cuisine. Outre cela, de nombreux produits alimentaires sont à l'origine de fortes taches.








Bien que les matériaux modernes utilisés pour les éléments soient résistants à la plupart des sollicitations, il existe malgré tout des limites dépendant des caractéristiques spécifiques du matériau.

Afin que vous puissiez profiter longtemps de votre nouvelle cuisine nobilia, nous vous recommandons de respecter quelques conseils importants :

Installer votre cuisine dans une pièce normalement tempérée. Ceci concerne tant la température que spécialement l'humidité.

Contrôler régulièrement le purgeur d'eau de condensation de votre réfrigérateur pour éviter le givre ou le débordement de l'eau de condensation.

L'installation des équipements électriques et sanitaires est exclusivement réservée à des professionnels qualifiés. Faire contrôler régulièrement ces installations par un technicien!

-  Les cuisines nobilia doivent uniquement être utilisées correctement. Toute utilisation incorrecte représente un risque de blessures ou de dommages matériels.
-  Ni monter, ni s'asseoir sur les plans de travail. Ne jamais laisser des enfants sans surveillance dans la cuisine au cas où il leur serait possible de mettre des appareils électroménagers en marche.
-  Ne laisser personne – et surtout pas les enfants – entrer dans les armoires, les portes risquant de se refermer automatiquement. Ces portes ne se laissent peut-être pas ouvrir de l'intérieur ou alors que très difficilement.
-  Ne pas s'accrocher aux éléments hauts ! En cas de charge incorrecte, ces éléments risquent de tomber. **Attention, risque de blessure !**
-  Les éléments hauts sont habituellement accrochés à un rail de fixation. Ne pas s'adosser contre des éléments hauts suspendus individuellement. Il y a risque de glissement !
-  Ne pas démonter les ferrures à des fins de nettoyage ! **Attention, risque de blessure !**
-  Couper l'alimentation électrique pour changer des ampoules et pour nettoyer les appareils électriques. **Attention, danger de mort !**

Chaque cuisine nobilia est dotée d'un code d'identification de produit (PIC). Ce code a été placé par le personnel de montage à l'intérieur de l'élément sous évier.

## 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

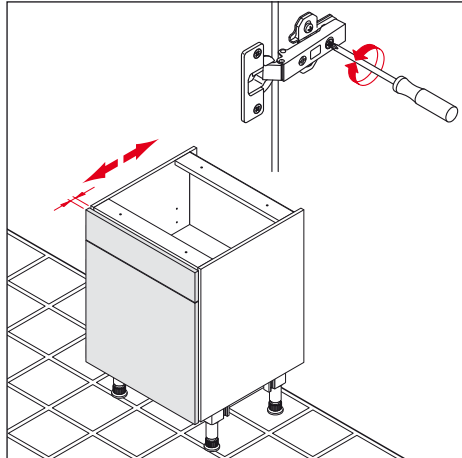
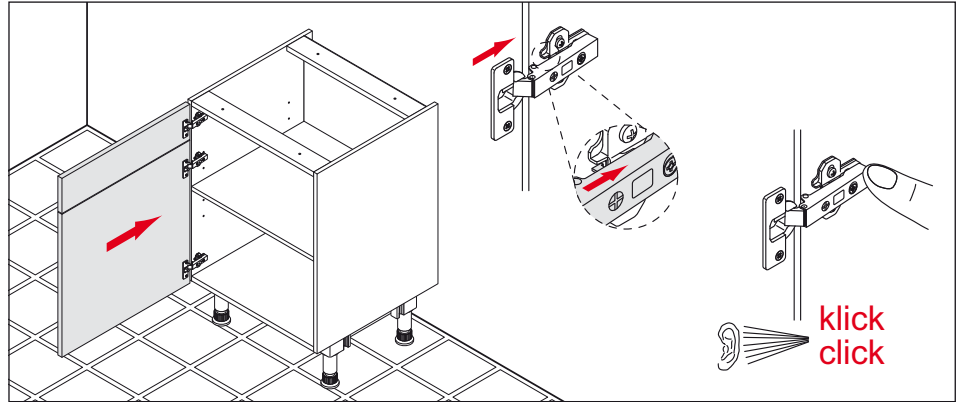
Alle Drehtüren sind mit 3-D-Schnellmontagescharnieren aus Ganzmetall ausgestattet. Über die Clip-Rasterung lassen sich die Türen werkzeuglos ein- und aushängen.

### Afstellen van draaideuren

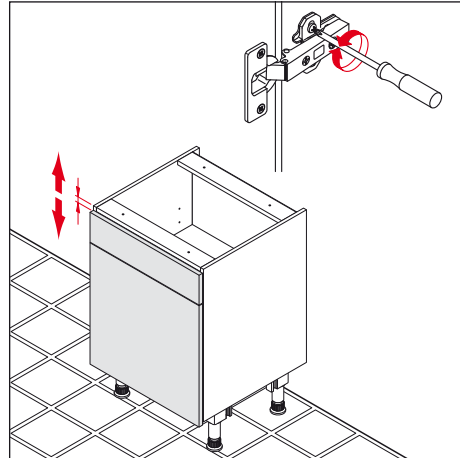
Alle draaideuren zijn uitgevoerd met geheel metalen 3-D-snelmontagescharnieren. Via de clip-bevestiging plaatst en verwijdert u deuren zonder gereedschap uit de hengsels.

### Ajustage des portes ouvrantes

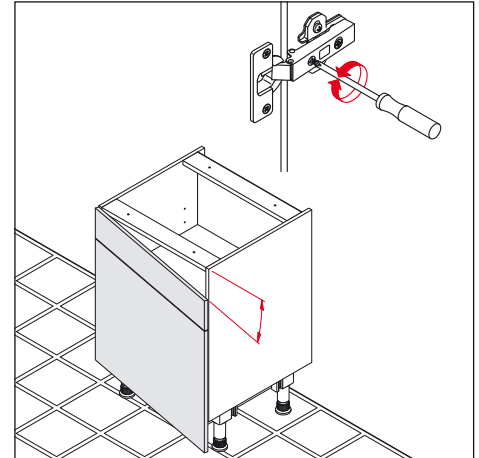
Toutes les portes ouvrantes sont équipées de charnières de montage rapide 3-D tout métal. Grâce à la fixation par clip, les portes se laissent accrocher et décrocher sans outils.



Tiefenverstellung  
Diepteverstelling  
Réglage de la profondeur

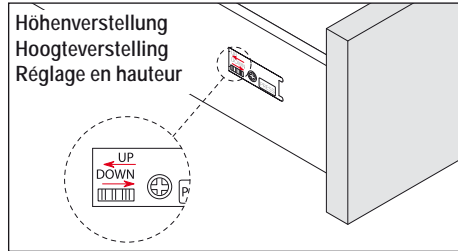


Höhenverstellung  
Hoogteverstelling  
Réglage en hauteur



Seitenverstellung  
Zijwaarts verstellen  
Réglage latéral

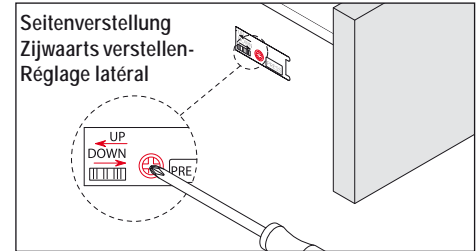
**Justieren von Schubkästen und Auszügen  
Afstellen van ladekasten en uittrekelementen  
Ajustage des tiroirs et des coulissants**



Die Frontblende kann durch Betätigung des Verstellrades eingestellt werden.

Het frontpaneel kan met behulp van het stelwiel afgesteld worden.

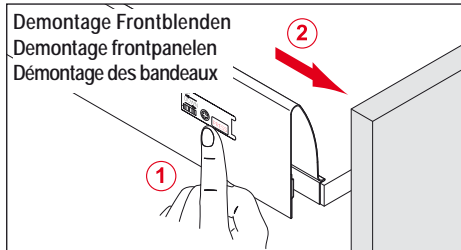
Le bandeau se laisse régler par l'actionnement de la roue d'ajustage.



Die Frontblende kann durch Drehen der Verstellschraube eingestellt werden.

Het frontpaneel kan met behulp van de stelschroef afgesteld worden.

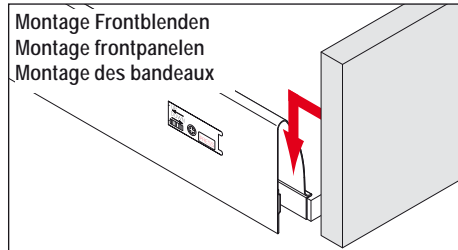
Le bandeau se laisse régler en tournant la vis d'ajustage.



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.

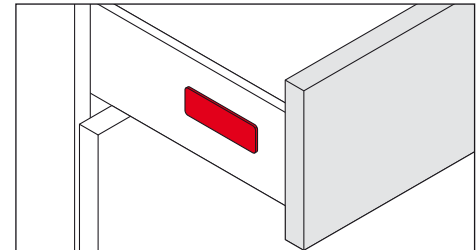
1. Appuyer simultanément sur les boutons de déverrouillage droit et gauche. 2. Soulever le bandeau et l'enlever.



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.

### Algemene richtlijnen voor belasting

Alle kasten zijn volgens de laatste stand der techniek geconstrueerd. Zij voldoen aan alle betreffende normen, dus ook bijv. DIN 68930. Alle meubels zijn voorzien van het GS-teken voor bewezen veiligheid.

Alle hier vermelde maximale belastingen zijn statisch gedefinieerd, d.w.z.: deze belastingen zijn het resultaat van een "voorzichtig en redelijk neerleggen" van voorwerpen, niet "laten vallen", "gooien" of iets dergelijks.

De belasting moet gelijkmatig, verdeeld op het vlak plaatsvinden. Krachtsinwerkingen met een puntig voorwerp moeten wezenlijk lager zijn.

In principe wordt een gebruik verondersteld conform de voorschriften.

Alle planken, ook de legplanken, kunnen een gewicht tot 50 kg/m<sup>2</sup> dragen.

### Voorbeelden

**Voorbeeld 1:** Wandkasten kunnen een belasting verdragen van 75 kg, waarbij de afzonderlijke planken niet meer dan 16 kg kunnen dragen.

**Voorbeeld 2:** Ladekasten en uittrekelementen kunnen tot een breedte van 60 cm een bijlading verdragen van 20 kg (Classic-uitvoering).

**Voorbeeld 3:** Bij uittrekelementen van 80 en 90 breed mag de bijlading niet zwaarder zijn dan 35 kg.

**Voorbeeld 4:** Apothekerskasten zijn door hun volledig uittrekbare elementen eenvoudig te beladen/ontladen. In totaal mag niet meer dan 80 kg worden bijgeladen, gelijkmatig verdeeld over de korven en legborden.

**Voorbeeld 5:** Bij hoekkasten van het type carrousel, rondel of met uitdraaibare elementen, bedraagt de maximale belasting 20 kg per plank.

**Voorbeeld 6:** Kasten met uittrekelementen van 15 cm breed mogen met 6 kg per plank worden belast.

### Valeurs de charge par défaut d'ordre général

Tous les éléments sont construits selon la technique de pointe. Ils répondent à toutes les normes qui les concernent, comme p. ex. la norme DIN 68930. La marque GS, pour sécurité contrôlée, a été délivrée à tous nos meubles.

Toutes les charges maximales listées à partir d'ici sont définies statiquement, c.-à-d. : ces charges résultent d'une „dépose prudente et convenable" des objets, que l'on n'a ni „lissé tomber", ni „jetés" ou similaire.

La charge doit être uniformément répartie sur la surface. Les applications de force séparées doivent être moins importantes.

Ceci relève toujours d'un emploi conforme à la finalité.

Tous les fonds, y compris les tablettes, peuvent supporter une charge dont le poids peut au maximum atteindre 50 kg/m<sup>2</sup>.

### Exemples

**Exemple 1 :** La charge des éléments hauts peut atteindre 75 kg, sachant toutefois que la charge maximale autorisée pour le fond est uniquement de 16 kg.

**Exemple 2 :** La charge possible pour les tiroirs et coulissants d'une largeur maximale de 60 cm est de 20 kg (pour le modèle Classic 15 kg).

**Exemple 3 :** La charge des coulissants de 80 et 90 cm de largeur ne devrait pas dépasser 35 kg.

**Exemple 4 :** Les éléments apothicaire sont particulièrement faciles à charger et à décharger grâce à leur sortie intégrale. Au total, la charge à répartir uniformément sur les paniers et les plateaux ne devrait pas dépasser 80 kg.

**Exemple 5 :** La charge maximale de chaque tablette des éléments d'angle à tourniquet, tournant et à coulissant pivotant est de 20 kg.

**Exemple 6 :** La charge possible sur chaque tablette des éléments à coulissant de 15 cm de large est de 6 kg.



## 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 sammatte Oberflächen  
195 667 - 06 / 08 DE, NL, FR

**nobilia**<sup>®</sup>

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