

Pour que vous puissiez profiter  
**LONGTEMPS**  
de votre  
nouvelle  
cuisine !

Conseils d'entretien



---

---

## Madame, Monsieur, Nous vous remercions pour votre achat et nous espérons que votre nouvelle cuisine Kuhlmann comblera tous vos souhaits !

Vous avez choisi un produit de qualité exceptionnelle. Une qualité qui vous convaincra dans la vie de tous les jours. Et le respect des présentes instructions vous permettra de préserver la valeur de votre cuisine pendant de nombreuses années.

Au fil des pages suivantes, nous vous donnons de précieux conseils ! Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement notre mode d'emploi et nos conseils d'entretien. C'est important pour que vous puissiez faire valoir vos droits à garantie.

Veuillez conserver précieusement ce document et, le cas échéant, le transmettre au propriétaire suivant. Il donne des conseils d'ordre général et des informations spécifiques uniquement valables pour les produits de notre maison.

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

### Votre équipe RWK & Kuhlmann Küchen GmbH



---

## Qu'est-ce qui peut endommager votre cuisine ?

Les matériaux utilisés dans la fabrication de votre cuisine sont très résistants. Toutefois, certains facteurs peuvent poser quelques problèmes, comme par exemple :

### Températures

- Défense de poser les casseroles chaudes sur les meubles ou sur le plan de travail, utiliser un dessous de plat résistant à la chaleur.
- Vérifiez régulièrement si la porte de votre four ferme bien. Dans le cas contraire, contactez le S.A.V. qui remplacera le joint de porte.
- Laissez refroidir le four porte fermée.

### Fumées

- Lorsque vous cuisinez, allumez toujours la hotte et veillez à une ventilation suffisante afin d'éviter toute condensation sur les meubles. Veuillez laisser votre hotte allumée après avoir cuisiné et essuyez immédiatement l'humidité résiduelle.

### Rayures

- Défense de découper directement sur le plan de travail, utiliser toujours une planche à découper.
- La face inférieure de la vaisselle n'est pas émaillée. Ne la poussez pas sur la surface des meubles, dans le cas contraire, risque de les rayer !

### Humidité

- Défense de poser votre machine à café, la bouilloire ou la machine à soda sur les joints du plan de travail ou sous les meubles hauts.
- Essuyez directement l'eau sur les joints ou chants de porte.
- Si vous ouvrez immédiatement le lave-vaisselle dès la fin du programme, la vapeur qui s'échappe risque d'endommager votre cuisine à long terme (gonflements). Pour l'éviter, attendez une demi-heure avant d'ouvrir la porte – par ailleurs, la vaisselle sèche mieux.
- Vérifiez si l'évacuation de votre réfrigérateur fonctionne, le cas échéant, consultez le mode d'emploi du fabricant qui explique comment la déboucher.

### Taches

- Il est conseillé d'éliminer les taches le plus rapidement possible avec un détergent doux et de bien essuyer. Les anciennes taches de graisse ou de couleur intense sur certaines surfaces sont pratiquement impossibles à enlever.

---

## Comment entretenir les différents matériaux ?

Votre cuisine est peut-être fabriquée à base de plusieurs matériaux qui requièrent donc différents produits d'entretien. Pour l'application, nous recommandons d'utiliser un chiffon doux, non pelucheux, une peau de chamois ou une éponge. En cas d'utilisation de microfibras, il faut veiller à ce qu'elles soient propres. Les impuretés risqueraient de rayer la surface de vos meubles. En cas de doute à propos d'un produit d'entretien, effectuez au préalable un essai à un endroit invisible pour savoir s'il est compatible avec la surface à nettoyer. Bannir les poudres à récuser, les solvants, les éponges grattoirs, les nettoyeurs vapeur et les gommes nettoyantes de votre cuisine. Par ailleurs, respectez impérativement les instructions de service et toutes autres informations jointes aux meubles, accessoires et électroménagers.

### Surfaces brillantes



- Vos chiffons sont-ils propres ? Dans le cas contraire, les salissures restantes, comme par ex. la poussière, risquent de rayer la surface des meubles. Il suffit d'essuyer les surfaces brillantes avec un chiffon propre pour éliminer les impuretés. Il n'est même pas nécessaire d'utiliser un détergent doux.

### Surfaces en bois, généralités



- Le bois massif est un matériau naturel qui réagit aux variations d'humidité dans l'air (gonflement ou retrait). Un bois laqué ou ciré résiste certes mieux, mais ces déformations sont inévitables. Afin que les meubles en bois massif ne se déforment pas à long terme, notamment au niveau des joints, veiller à ce que l'humidité dans la cuisine est comprise entre 40 et 70 %.
- Les plaqués bois en particulier peuvent foncer ou s'éclaircir, en fonction de l'essence, sous l'effet de la lumière et des rayons du soleil. De légères modifications de couleur sont un signe d'authenticité et ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

### Surfaces en verre



- Il est possible d'éliminer facilement les taches de graisse et d'huile avec un détergent doux ou un nettoyant spécial vitres. Défense d'utiliser un produit abrasif qui risque de rayer le verre. Avec les produits de nettoyage acides ou à base de silicone, une couche poisseuse peut apparaître en surface ou attaquer le verre.

---

## Surfaces laquées couleur



- Un chiffon en microfibras est parfait pour nettoyer les surfaces laquées couleur. Éliminer les salissures tenaces avec le chiffon humide imprégné d'un détergent ménager doux.

## Surface en mélaminé

- Nettoyez les façades, le corps ou le plan de travail avec un détergent ménager doux ou un liquide vaisselle. Rincez ensuite les surfaces à l'eau claire et essuyez-les, par ex. avec une peau de chamois.

## Surfaces en bois laqué

- Les surfaces en bois laqué sont faciles à nettoyer avec le chiffon microfibre humide et chaud imprégné d'un détergent ménager doux. Essuyez ensuite les surfaces dans le sens du grain du bois. Vous pouvez également éliminer les taches tenaces avec le détergent pur, rincer ensuite avec un chiffon humide et essuyer les surfaces comme décrit ci-dessus. N'utilisez ni encaustiques ni cires qui peuvent contenir des substances qui se déposent comme un film sur la surface.

## Surfaces en inox ou chrome

- En règle générale, un liquide vaisselle suffit pour nettoyer les surfaces inox et chrome. Vous pouvez en outre utiliser un produit d'entretien spécial inox pour éliminer les salissures tenaces ou les taches d'eau. Éliminer la rouille sur l'inox avec de l'acide citrique – défense d'utiliser un abrasif.

## Surfaces en aluminium

- Le chiffon microfibre doux, humide permet de nettoyer parfaitement les surfaces aluminium. Essuyer ensuite les surfaces. En règle générale, d'autres nettoyeurs ne sont pas nécessaires. Éliminer les salissures tenaces avec un liquide vaisselle ou un nettoyant spécial vitres.

## Poignées et poignées profilées

- Nettoyez les poignées et les poignées profilées de vos meubles avec le chiffon microfibre humide. Utilisez quelques gouttes de liquide vaisselle. Veillez à essuyer avec un chiffon doux. Évitez impérativement les détergents à base de vinaigre ou métalliques.

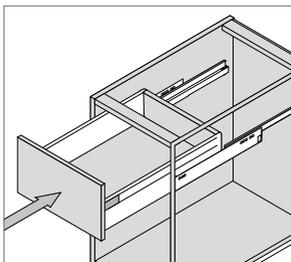
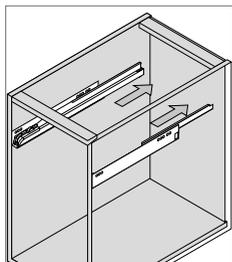
## Ferrures

- Les charnières et les rails des tiroirs et des coulissants sont exempts de maintenance ! Il n'est donc pas nécessaire de les huiler ni de les lubrifier. Veillez à ce que les rails soient toujours propres afin de ne pas compromettre leur bon fonctionnement.

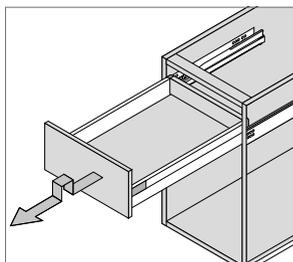
# Que pouvez-vous faire vous-même ?

## Tiroirs Intivo

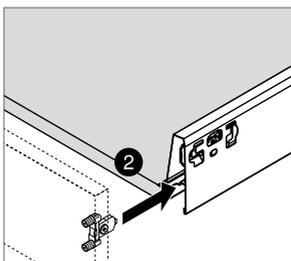
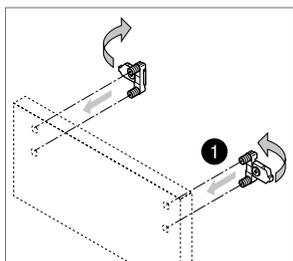
Accrocher les tiroirs



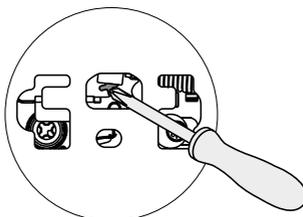
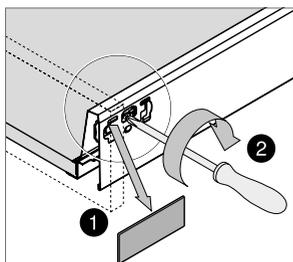
Décrocher les tiroirs



Tiroirs - Montage bandeau avant



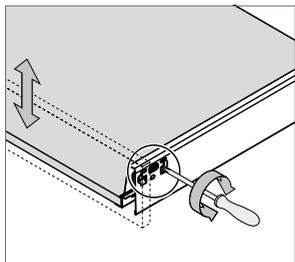
Tiroirs - Démontage bandeau avant



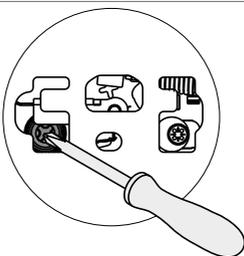
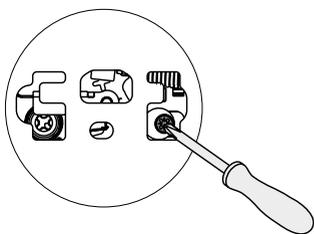
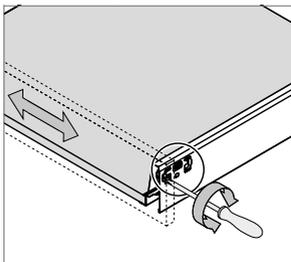
# Que pouvez-vous faire vous-même ?

## Tiroirs Intivo

Réglage en hauteur

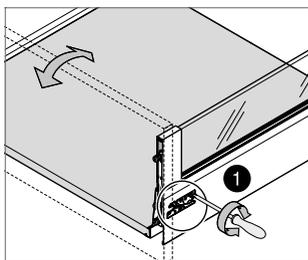


Réglage latéral

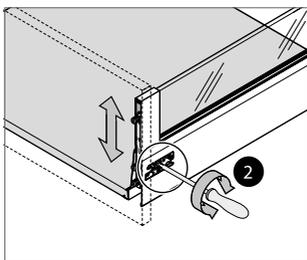


## Coulissants Intivo avec verre

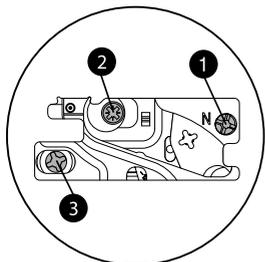
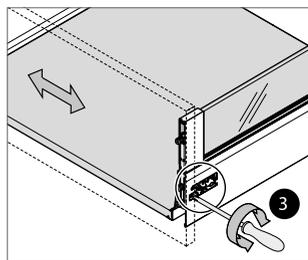
Réglage de l'inclinaison



Réglage en hauteur



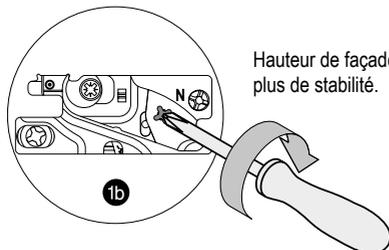
Réglage latéral



# Que pouvez-vous faire vous-même ?

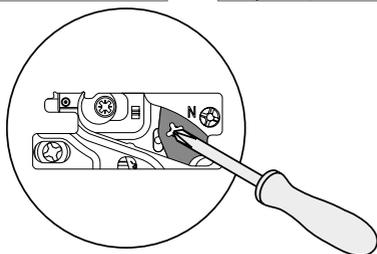
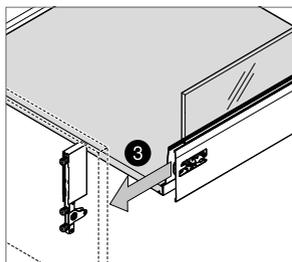
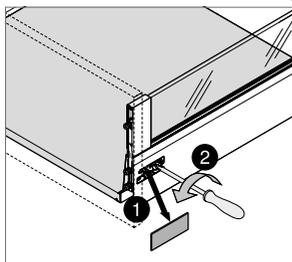
## CoulissantsIntivo avec verre

Resserrer

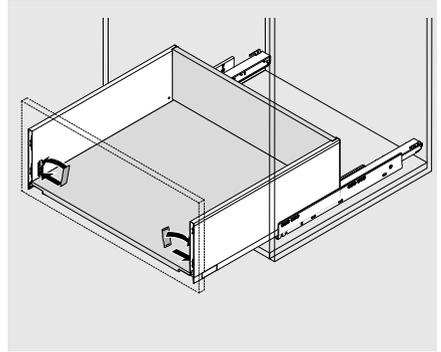
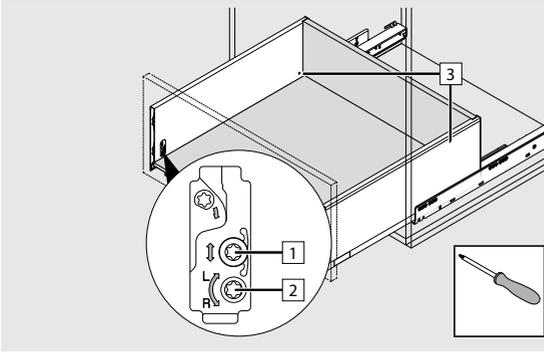


Hauteur de façade > 400 mm pour plus de stabilité.

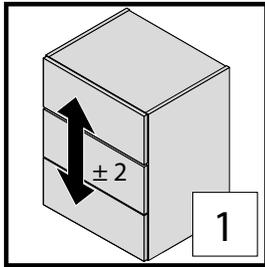
Démontage bandeau avant



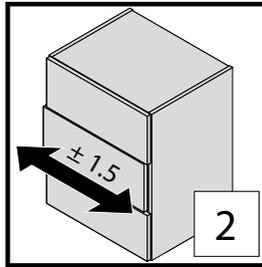
# Tiroirs Legrabox



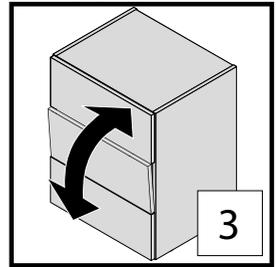
Réglage en hauteur



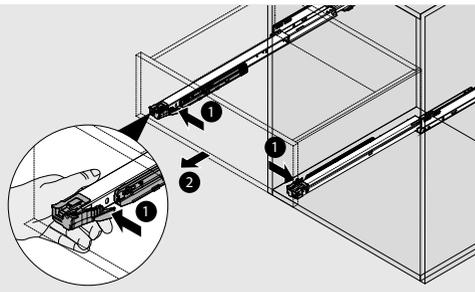
Réglage latéral



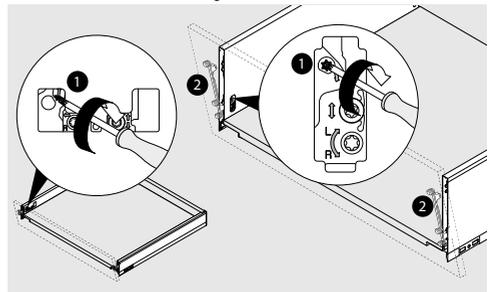
Réglage de l'inclinaison



Décrocher les tiroirs

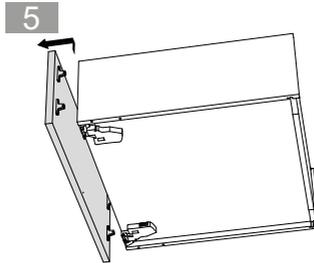
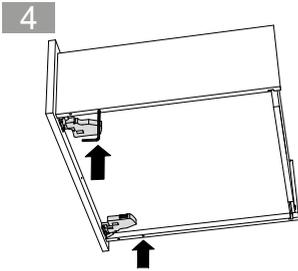
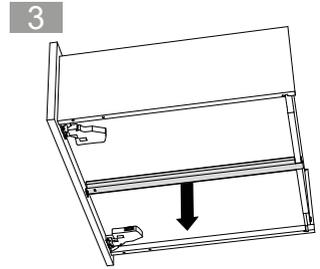
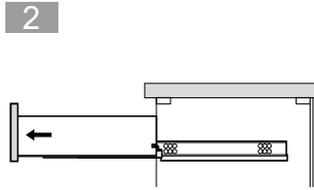
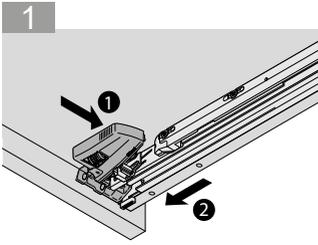


Démontage bandeau avant

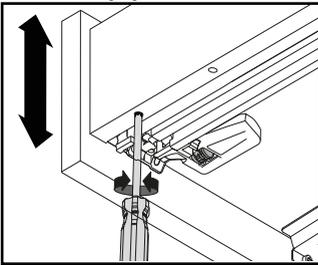


# Tiroirs TA'OR

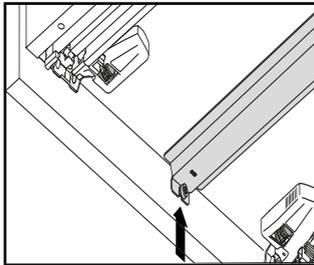
## Demontage Frontblende



## Réglage en hauteur

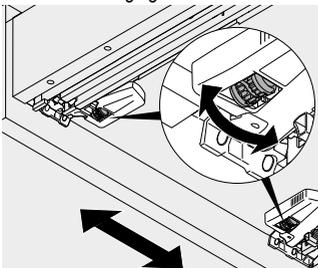


Réglage en hauteur avec Torx®-  
Toumevis (T20):  $\pm 2,5$  mm



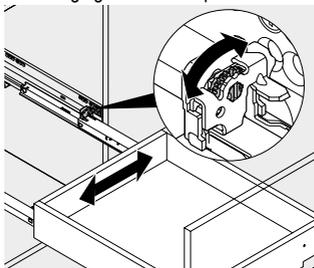
Desserrer la vis de réglage

## Réglage latéral



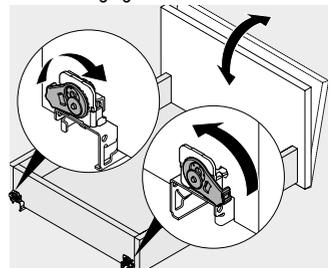
Réglage latéral des deux côtés par  
accouplement  $\pm 1,5$  mm

## Réglage latéral compensation



Réglage côté compensation par le guide  
droit à l'arrière

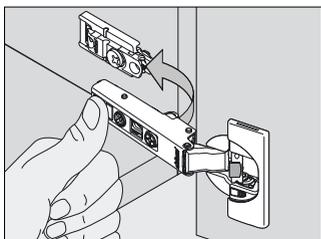
## Réglage de l'inclinaison



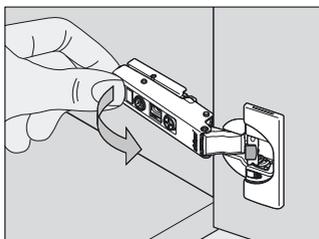
# Que pouvez-vous faire vous-même ?

## Charnières (ajuster les portes)

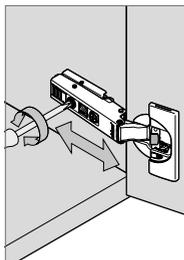
Toutes les portes sont équipées de charnières 3D à montage rapide - le clip permet de les accrocher et décrocher sans outil.



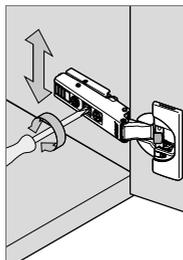
Réglage en profondeur



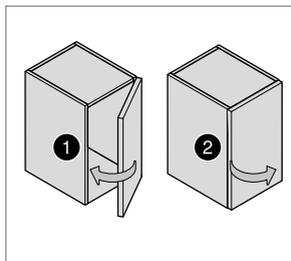
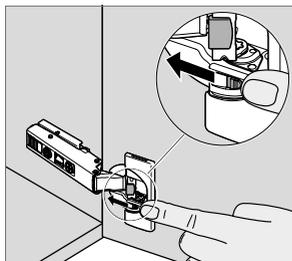
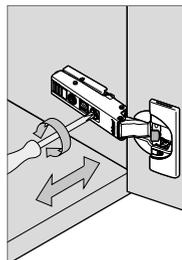
Réglage en hauteur



Réglage latéral



Désactiver l'amortissement intégré



---

Nous mettons à votre disposition tout notre savoir-faire.

Quelques gestes suffisent pour que votre nouvelle cuisine reste belle comme au premier jour. Pour que votre nouvelle cuisine soit au cœur de votre vie !



Pour tout renseignement complémentaire sur l'entretien et le nettoyage de votre cuisine, n'hésitez pas à vous adresser à votre revendeur local.

**kuhlmann**   
Meine Küche. Made in Germany.

RWK & Kuhlmann Küchen GmbH, Unterer Hellweg 2/4, D-32584 Löhne  
Fon +49 (0) 5732 9816-0, Fax +49 (0) 5732 9816-100, [info@kuhlmannkueche.de](mailto:info@kuhlmannkueche.de), [www.kuhlmannkueche.de](http://www.kuhlmannkueche.de)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. / Subject to errors, printing errors and technical modifications.  
Technische wijzigingen, drukfouten en vergissingen voorbehouden. / Sous réserve de modifications techniques, de coquilles et d'erreurs.