



LE DANTEC[®]

FABRICANT DE CUISINES DEPUIS 1948

GUIDE D'ENTRETIEN

LE DANTEC vous remercie pour la confiance que vous nous avez témoignée.

Dans une démarche de qualité et d'accompagnement de nos clients, nous vous mettons à disposition ce guide afin d'utiliser et d'entretenir au mieux votre cuisine ou autre aménagement d'intérieur. Vous y trouverez toutes les informations et les recommandations nécessaires pour vous assurer le confort et la durabilité de vos équipements.

Nous espérons que ce guide permettra de préserver au mieux votre cuisine et d'en faire un espace de vie convivial et chaleureux.



La garantie Le Dantec pour les meubles ne s'applique que dans la mesure où l'entretien de ceux-ci a été fait conformément aux conseils mentionnés dans ce guide.

Le non-respect de la présente notice ou une utilisation incorrecte de la cuisine engendrera la perte de la garantie.

SOMMAIRE

Les règles d'or.....	2
Les règles fondamentales :	2
Les précautions à respecter :	2
Entretien des matériaux des façades.....	3
Entretien des matériaux de plan de travail.....	4
Entretien de la quincaillerie et des accessoires.....	6
Les tiroirs :	6
Les coulisses :	6
Les charnières :	6
Les poignées :	6
Accessoires en plastique :	6
Accessoires en inox et alu :	6
Accessoires en bois :	6
Entretien des électroménagers.....	7
Les fours :	7
Les tables de cuisson :	7
Les hottes :	8
Les réfrigérateurs / congélateurs :	8
Les lave-vaisselles :	9
Les éviers et la robinetterie :	9
La sécurité.....	11
Les produits dangereux :	11
Les gestes préventifs :	11
Les numéros d'urgences :	11
Service Après-Vente.....	12

Les règles d'or

Les règles fondamentales :

- 1-La pièce doit être régulièrement ventilée et tempérée.
- 2-Veiller à ce que les bouches d'aération ne soient pas obstruées.
- 3-Essuyer immédiatement les liquides présents sur toutes les surfaces.



Les précautions à respecter :

Ne pas laisser couler ou stagner de liquide sur l'ensemble des matériaux et sécher immédiatement, notamment autour des assemblages de plan de travail, de l'évier et de la plaque de cuisson (surtout sur stratifié / compact).

Ne pas utiliser de produits corrosifs, abrasifs ou acides sur votre aménagement (anticalcaire, javel, bicarbonate, éponges abrasives, détergents, vinaigre blanc...).

Ne pas laisser sécher les torchons sur les façades.

Ne pas nettoyer à grandes eaux ou avec des appareils à vapeur l'ensemble du mobilier.

Ne pas exposer votre plan de travail à de fortes chaleurs (stratifié, quartz).

Ne pas surcharger les éléments : coulissants, étagères, tiroirs et poubelles.



Ne pas monter ni s'agripper aux façades de vos aménagements.

Les pièces doivent être suffisamment chauffées et aérées afin de garantir la bonne tenue du matériel et ainsi éviter toute humidité qui pourrait faire oxyder et gonfler les matériaux

Entretien des matériaux des façades

De nombreux matériaux de votre cuisine se nettoient avec un chiffon microfibre humidifié d'eau savonneuse. Vous devez absolument proscrire l'utilisation des éponges abrasives, des crèmes à récurer et le vinaigre blanc qui risquent d'endommager vos équipements.



- **Façades Bois massif / plaqué :**

Utilisez un chiffon microfibre légèrement humidifié et séchez directement les surfaces en respectant le sens du fil du bois.

Ne pas laisser du liquide sécher naturellement dessus ni divers déversements. Le bois reste sensible.

Le bois massif est un matériau vivant et naturel qui est particulièrement sensible aux variations de températures et d'hygrométrie. Lorsque des conditions changent (ex : humidité élevée), le bois peut se dilater ou se rétracter ce qui entraîne des fissures. Prenez soin de son environnement pour limiter de possibles dégradation : température ambiante stable, humidité maîtrisée.



- **Façades laqué mat :**

Servez-vous également de votre microfibre humide. De plus, séchez juste après pour un résultat optimal.

Pour les façades TMATT, nettoyez avec 1 éponge douce et du produit vaisselle puis utilisez une éponge magique :



- **Façades laqué brillante :**

Optez pour un chiffon microfibre humide ou une éponge non abrasive humide avec une noix de liquide vaisselle. Ce qui va dégraisser et enlever la saleté des surfaces.

Ne pas nettoyer ces surfaces à sec, cela entraîne des rayures.

Entretien des matériaux de plan de travail

Stratifié / Compact :

Nettoyez immédiatement les déversements afin d'éviter une infiltration dans le stratifié, en particulier dans les zones très sensibles comme les jonctions ou les coins du plan de travail. De plus, évitez de positionner des éléments comme une cafetière à proximité des jonctions. Utilisez un chiffon doux et absorbant pour éponger les déversements enfin essuyez la zone avec un chiffon sec. **A noter : Du liquide stagnant sur le stratifié entraînera un gonflement irréversible ce qui entraînera un arrêt de la garantie du plan de travail dû à une mauvaise utilisation.**

- Ne pas découper de pain, de viandes ou de légumes directement sur le plan de travail, utiliser une planche à découper.
- Ne pas déposer de casseroles chaudes ou de plats sortis du four directement sur la surface de travail, utiliser un dessous de plat.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs, acides (vinaigre) ou encore des éléments durs et abrasifs.

Céramique :

Privilégiez l'usage d'un chiffon doux et humide. De plus, l'accompagnement d'une noisette de liquide vaisselle vous permettra de dégraisser la zone.

- Ne pas utiliser d'éponge abrasives sur le plan de travail et les joints.
- Ne pas utiliser de produits anticalcaires : très corrosifs, ils peuvent altérer les revêtements des plans de travail et des façades, ainsi que les joints des éviers posés à fleurs si vous ne rincez pas à l'eau claire et n'essuyez pas immédiatement.

Granit :

Privilégiez l'usage d'un chiffon doux et humide. De plus, l'accompagnement d'une noisette de liquide vaisselle vous permettra de dégraisser la zone.

- Ne pas utiliser d'éponge abrasives sur le plan de travail et les joints.
- Ne pas utiliser de produits anticalcaires : très corrosifs, ils peuvent altérer les revêtements des plans de travail et des façades, ainsi que les joints des éviers posés à fleurs si vous ne rincez pas à l'eau claire et n'essuyez pas immédiatement.



Les plans de travail sont étudiés afin de résister aux tâches ménagères, mais ils ne sont pas indestructibles. Même avec une résistance indéniable, il est conseillé d'utiliser des planches à découper ou encore des dessous de plat au quotidien sur tous les types de surfaces.

Quartz :

Privilégiez l'usage d'un chiffon doux et humide. De plus, l'accompagnement d'une noisette de liquide vaisselle vous permettra de dégraisser la zone.

Ne pas utiliser d'éponge abrasives sur le plan de travail et les joints.

Ne pas utiliser de produits anticalcaires : très corrosifs, ils peuvent altérer les revêtements des plans de travail et des façades, ainsi que les joints des éviers posés à fleurs si vous ne rincez pas à l'eau claire et n'essuyez pas immédiatement.

Veillez-vous référer au récapitulatif pour voir l'entretien spécifique à votre matériau de plan de travail.



A noter : Pour les plans de travail en pierre : Céramique, Granit, Quart... Utilisez un dessous de plat quotidiennement. Malgré la solidité de ces types de surfaces, lorsque vous posez un plat chaud sur une surface froide cela peut entraîner un choc thermique important et donc des apparitions de fissures. De plus, ne laissez pas de liquide type huile ou matières grasses sur votre plan de travail car celui-ci absorbera et une tache définitive apparaîtra.

Bois massif :

Nettoyez immédiatement les déversements afin d'éviter une infiltration dans le bois, en particulier dans les zones sensibles comme les jonctions, autour de l'évier et de la plaque de cuisson où de l'eau, de la graisse et de la sauce y sont quotidiennement versés. Utilisez un chiffon doux humidifié et séchez les surfaces juste après.

Le bois massif est un matériau vivant et naturel qui est particulièrement sensible aux variations de températures et d'hygrométrie. Lorsque des conditions changent (ex : humidité élevée), le bois peut se dilater ou se rétracter ce qui entraîne des fissures. Prenez soin de son environnement pour limiter de possibles dégradations : température ambiante stable, humidité maîtrisée.

Soyez réactif, le bois massif est une matière noble qui absorbera tout ce qui sera déversé sur sa surface.

Ne pas découper de pain, de viandes ou de légumes directement sur le plan de travail, utiliser une planche à découper.

Ne pas déposer de casseroles chaudes ou de plats sortis du four directement sur la surface de travail, utiliser un dessous de plat. De plus, mettez une protection sous vos petits électroménagers (cafetières, bouilloire...) et ne pas les positionner à côté des jonctions.

Ne pas utiliser d'éponge abrasives sur le plan de travail et les joints.

Ne pas utiliser de produits anticalcaires : très corrosifs, ils peuvent altérer les revêtements des plans de travail et des façades, ainsi que les joints des éviers posés à fleurs si vous ne rincez pas à l'eau claire et n'essuyez pas immédiatement.

Entretien de la quincaillerie et des accessoires

Les tiroirs : Utiliser une microfibre légèrement humide avec un produit à vitre puis sécher immédiatement avec un chiffon sec. Ne laisser jamais d'eau ou de produits stagner.

Les coulisses : Pas d'entretien ou de graissage nécessaire. Cependant, afin de garantir la durabilité de vos portes, il est recommandé de les régler de temps en temps.

Les charnières : Pas d'entretien nécessaire, juste un peu d'huile une fois par an pour éviter qu'elles soient difficiles. Cependant, afin de garantir la durabilité de vos portes, il est recommandé de les régler de temps en temps.

Les poignées : Utiliser une microfibre légèrement humide avec un produit à vitre puis sécher immédiatement avec un chiffon sec.

Accessoires en plastique : Poubelle, range-couvert, tapis anti-dérapant...
Pour l'ensemble de ces accessoires, nettoyer avec une éponge imprégnée d'eau légèrement savonneuse puis rincer et essuyer avec un chiffon sec.

Accessoires en inox et alu : Poubelle, joint alu... Pour l'ensemble de ces accessoires, nettoyer avec une éponge imprégnée d'eau légèrement savonneuse puis rincer et essuyer avec un chiffon sec.

Accessoires en bois : Les range-couvert par exemple. Nettoyer tout simplement avec une éponge humidifiée avec de l'eau savonneuse puis sécher avec un chiffon sec.

Entretien des électroménagers



Un entretien régulier de vos équipements permet d'éviter l'incrustation de tâches récalcitrantes et de favoriser leur bon fonctionnement.

En premier lieu, référez-vous à la notice fournie par le fabricant de votre appareil. Ce document est conçu spécialement pour vous et l'utilisation de cet électroménager au quotidien. Des informations complémentaires voire contradictoires vous seront apportées en fonction du type de produit.

Les fours :

Selon les fours, un programme auto-nettoyant peut être activé pour l'entretien de votre appareil. Mais Cela ne suffit pas, un entretien manuel pour compléter le programme est nécessaire, notamment pour les fours catalyses.

Il faut savoir que les parois des fours catalyses sont à remplacer quand elles sont saturées de graisses. Pour les autres fours, les parois sont inaltérables dans le temps.

Pour nettoyer votre four :

- 1- Retirer les grilles et les lèchefrites afin de les laver à part au lave-vaisselle.
- 2- Nettoyer le four avec une éponge humide et le sécher avec un chiffon sec.
- 3- Vous pouvez ajouter un peu de savon noir mou à l'eau pour un nettoyage approfondi.

Types de nettoyages =>	ECOCLEAN	PYROLYSE	CATALYSE
Parois auto-dégraissante ?	Dès 200°C	Non	Dès 200°C
Programme de nettoyage ?	Oui, à vide	Oui, à vide	Non
Résidus à essuyer ?	Sucres	Cendres	Sucres



Les tables de cuissons :

Veiller à **ne pas brûler des aliments sucrés** ou des substances sucrées sur votre plaque. Penser à essuyer immédiatement à l'aide d'un chiffon humide sans produit de nettoyage.

En cas de salissures et de tâches (calcaire, eau...), **utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou des produits spéciaux pour les plaques de cuisson**. Quand la plaque est encore chaude, vous pouvez enlever les résidus incrustés avec un racloir à lame de rasoir.

Les hottes :



Il est impératif de **nettoyer régulièrement** les filtres métalliques anti-graisse avec un produit vaisselle dégraissant ou en les passant au lave-vaisselle (voir la notice du fabricant pour savoir s'il y a une contre-indication).

Si vous avez une hotte installée en recyclage, ne pas oublier de **changer régulièrement les filtres à charbon actif** (une fois par an).



Pour optimiser l'aspiration de votre hotte, il est conseillé de démarrer votre appareil 10 minutes avant de cuisiner afin de créer un cycle d'air. Cela vous permet de rester en première vitesse durant vos préparations. Enfin, vous pouvez laisser la hotte quelques minutes après vos cuissons afin de limiter les odeurs.

Les réfrigérateurs / congélateurs :

De manière générale, il convient de **nettoyer votre réfrigérateur à fond au moins une fois par mois** (entretien régulier une fois par semaine) afin de garantir une bonne hygiène.

Votre appareil élimine automatiquement le givre, mais il faut tout de même **veiller à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans problème par l'orifice et le conduit d'évacuation**. Maintenez-les toujours propres afin qu'ils ne se bouchent pas.

Rincer bien à l'eau claire et sécher bien le réfrigérateur et les pièces amovibles (clayettes, bacs, balconnets) avant de le remettre en fonction. Penser également à l'entretien du joint de la porte (nettoyage à l'eau claire).

Pour la partie congélation, **dégivrez-le au moins 2 fois par an en débranchant l'appareil**. Passer une éponge imbibée d'eau chaude sur les parois afin de décoller le givre. Nettoyer ensuite avec un détergent spécifique puis rincer à l'eau claire. Sécher avec un chiffon propre.

Ne pas oublier de **nettoyer les parois extérieures et la grille métallique d'aération** à l'arrière de l'appareil (avec délicatesse car très fragile) s'il est en pose libre.

En cas d'absence prolongée, mettre l'appareil hors tension, dégivrer la zone de congélation, procéder au nettoyage complet de l'appareil et laisser les portes entrouvertes pour éviter les mauvaises odeurs et la formation de moisissure.

Les lave-vaisselles :

- 1- **Nettoyer le filtre** qui se situe dans le fond de la cuve après chaque lavage en le passant sous l'eau courante et en évacuant les déchets éventuels. Il suffit de le dévisser et de le revisser.
- 2- **Essuyer régulièrement le joint de la porte** avec un essuie-tout humide ou une éponge pour enlever les résidus de nourriture et les éclaboussures.
- 3- Nettoyer **le bras de levage 2 à 3 fois par an** afin d'y déloger les aliments qui peuvent boucher les trous et nuire à la qualité de lavage (se référer à la notice pour effectuer la manipulation).
- 4- **Vérifier la quantité de sel régénérant** : remplir le bac dédié au sel et veiller à ce que l'appareil soit réglé par rapport à la dureté de l'eau de votre commune (indiquée sur votre facture d'eau ou se renseigner auprès des services d'eau de votre commune). La manipulation sera expliquée dans la notice du fabricant.
- 5- Pour pallier aux mauvaises odeurs, **faire tourner à vide le lave-vaisselle 4 fois par an** avec un programme intensif en utilisant un produit désodorisant et un détartrant dégraissant. Cela évite le développement des bactéries.
- 6- **Utiliser 1 fois par mois le programme avec la plus forte température** afin de dégraisser l'appareil.



En cas d'eau très calcaire, des nettoyeurs spécifiques sont prévus pour détartrer vos appareils.

Après l'utilisation de votre lave-vaisselle, laisser refroidir 30 minutes avant d'ouvrir. La chaleur et l'humidité risqueraient d'endommager les meubles jouxtant votre appareil.

Les éviers et la robinetterie :



Le sanitaire étant un élément très sollicité et du fait de son utilité pour laver, rincer et évacuer les saletés, il est indispensable de le nettoyer quotidiennement **après chaque utilisation**. De plus, le calcaire peut s'inviter dans votre cuve ou sur l'égouttoir. Selon le matériau de votre évier, l'entretien peut être différent.

SUR
MESURE

Sachez que certains aliments peuvent décolorer l'évier (jus d'orange, sauce tomate, café, vin...) voire piquer l'inox.

	<u>Entretien régulier</u>	<u>Entretien spécifique</u>	<u>Ne pas utiliser</u>
<u>Inox</u>	Eau savonneuse. <u>Pour le calcaire :</u> vinaigre chaud (laisser agir 20 minutes puis rincer à l'eau clair).	<u>Pour atténuer les rayures :</u> le dentifrice (appliquer une fine couche dans le sens du brossage de l'évier avec un chiffon doux. Laisser sécher puis rincer à l'eau savonneuse avant d'essuyer avec une microfibre.	Produits anticalcaires. Eau de Javel. Produits abrasifs ou de récurage. Eponge abrasive.
<u>Matériaux de synthèse / résine</u>	Eau savonneuse. Pour le calcaire : vinaigre chaud (laisser agir 20 minutes puis rincer à l'eau clair).	Entartrage important : utiliser un produit enrichi d'oxygène comme de la levure chimique pour pâtisserie. Diluer 10 cuillerées de levure dans 3 litres d'eau dans l'évier et laisser agir toute la nuit. Peinture / encre : utiliser un chiffon imbibé d'alcool.	Crème à récurer. Produits anticalcaires. Produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme le produit antirouille.
<u>Céramique</u>	Eau savonneuse.	<u>Pour atténuer les rayures :</u> le dentifrice (appliquer une fine couche dans le sens du brossage de l'évier avec un chiffon doux. Laisser sécher puis rincer à l'eau savonneuse avant d'essuyer avec une microfibre.	Produits anticalcaires. Produits à base de soude, d'acide chlorhydrique, citrique, formique ou fluorhydrique et leurs dérivés comme le produit antirouille.

La sécurité

Les produits dangereux :



TOXIQUE



NOCIF



INFLAMMABLE

Éloigner toute flamme ou fumée lors de la phase de nettoyage ainsi qu'à proximité de la zone de stockage et porter des gants pour les manipuler.

Ne pas laisser les produits dangereux à la portée des enfants, les ranger en hauteur, de préférence dans un meuble.

Ne pas les respirer.

Les gestes préventifs :

Ne pas laisser les queues des casseroles dépasser du plan de travail.

Débrancher les appareils électriques (mixeurs, couteaux...) après leur utilisation.

Ranger tous les objets coupants dans un endroit hors de portée des enfants, ainsi que les briquets et les allumettes.

Ne pas flamber les aliments sous la hotte.

Ne pas changer le contenu d'un récipient contenant un liquide.

Si vous avez un assainissement individuel, veillez à ne surtout pas utiliser de produits corrosifs, dangereux pour l'environnement aquatique ou encore inflammable. Faites attention aux logos sur les produits d'entretien.

Les numéros d'urgences :

SAMU : 15

Pompier : 18

Centre antipoison Angers : 02 41 48 21 21

Service Après-Vente

Se référer à votre facture pour connaître la durée de garantie de vos équipements.

Pour un électroménager ou du mobilier sous garantie, envoyer des photos, la description du problème, vos coordonnées et le numéro de facture à l'adresse électronique : sav@cuisines-ledantec.com

A noter : chaque appareil électroménager dispose d'une étiquette qui sert à identifier parfaitement le produit. Il vous sera demandé de fournir la référence inscrite dessus.



Contacts des S.A.V concernant vos électroménagers :

- AEG / Faure 08 09 10 01 00
- Asko / Falmec 04 42 33 48 90
- Blanco 04 13 57 15 15
- Bora 01 87 16 53 10
- Bosch 01 40 10 11 00
- Bradano 02 98 61 44 37
- Brandt / Sauter 09 69 39 25 25
- Cata / Valino 04 13 75 89 46
- De Dietrich 09 69 39 34 34
- Electrolux 03 44 62 28 80
- Elica 04 88 78 59 48
- Franke hotte 01 30 28 94 35
- Franke sanitaire 01 30 28 94 00
- Grohe 01 49 97 29 00
- Liebherr 09 68 41 51 00
- Luisina 02 99 00 28 30
- Miele 09 74 50 10 00
- Neff 01 40 10 42 10
- Novy 03 20 94 88 13
- Roblin 04 88 78 59 93
- Siemens 01 40 10 12 00
- Smeg 04 72 21 51 61
- Teka 05 57 97 96 25