

# MANUAL DO UTILIZADOR



# Manual do Utilizador

---

## A COZINHA

O ambiente da Cozinha é particularmente agressivo, principalmente devido à preparação de alimentos e consequente presença de fumo e vapor de água. De todas as áreas da sua casa, a Cozinha é tendencialmente a mais atreita a sujidade. Por isso, a sua limpeza e higiene requerem atenção e cuidado especiais. Alguns dos acessórios presentes na sua cozinha (tais como escorredor de pratos, lava-loiças, etc.) podem ser um receptáculo para sujidade, gordura e bactérias de remoção difícil. Aconselhamos que tenha atenção a alguns pequenos gestos diários que, quando respeitados, ajudam a preservar o bom estado do nosso mobiliário por muito tempo. Neste Manual do Utilizador identificamos algumas dicas e regras simples para que consiga manter a sua cozinha tão bela como no dia em que a comprou.

## O MOMENTO DA SUA COMPRA

O momento de compra da sua nova cozinha é um momento muito importante, que representa um conjunto de escolhas cuidadosas, concretizadas num conjunto de mobiliário projectado e pensado de acordo com os seus hábitos e necessidades. É natural que exista uma avaliação estética, mas não podemos esquecer a avaliação funcional e qualitativa necessárias, que permitem que mantenha o seu mobiliário em boas condições pelo maior tempo possível. Escolha uma cozinha com características que garantam a máxima higiene e uma limpeza fácil. A escolha dos materiais de revestimento é fundamental, principalmente se tem filhos em casa. Tente evitar materiais que possam ser facilmente riscados, uma vez que cada risco pode potencialmente acumular sujidade e escurecer com o tempo, um resultado pouco higiénico e inestético. Também é necessário avaliar qual a sua disponibilidade para se dedicar à sua limpeza. Por exemplo, caso tenha pouco tempo disponível para estas tarefas, recomendamos que utilize materiais anti-dedadas e superfícies mais lisas e menos texturizadas, que retêm menos sujidade.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O guia de Limpeza e Manutenção da SCIC fornece recomendações relativas a todos os materiais que compõem uma Cozinha SCIC. Neste guia, encontrará instruções de como limpar e tratar cada uma das superfícies da sua Cozinha. Este guia de Limpeza e Manutenção ser-lhe-á entregue simultaneamente com a sua Cozinha.

---

# Boas Práticas para a Manutenção da sua Cozinha

---

## **PELÍCULA DE PROTECCÃO**

Recomendamos que a película de protecção aplicada nos revestimentos das portas de cozinha sejam removidas com a montagem ou nas duas semanas seguintes. Note que a remoção da película ao fim de alguns meses poderá danificar o seu revestimento.

## **VAPOR DE ÁGUA DE COCCÃO**

Recomendamos que ligue o exaustor durante todas as operações de cocção, uma vez que o vapor de água com o tempo pode danificar as unidades superiores.

## **VAPOR DE ÁGUA DE ELECTRODOMÉSTICOS**

Sempre que possível, recomendamos que abra a porta do forno e da máquina de lavar loiça após o seu arrefecimento, para prevenir que a nuvem de vapor quente entre em contacto com os elementos contíguos.

## **ÁGUA**

Recomendamos que periodicamente faça uma breve inspecção visual, procurando por eventuais fugas, gotejamento ou infiltrações. Caso confirme a sua existência, por favor contacte um Técnico Especializado com urgência. Não permita que a água se acumule atrás da bacia de lava-loiça, que pode causar infiltrações na bancada, enquanto que o gotejamento nas costas das suas unidades de base poderão causar infiltrações na sua estrutura. Finalmente, no caso de a bacia de lava-loiça se encontrar no final de uma composição, tenha atenção à água que possa eventualmente escorrer pela ilharga lateral.

## **CALOR**

Não coloque sobre os tampos quaisquer tachos, painéis, cafeteiras ou outros recipientes, que tenham estado em contacto directo com uma fonte de calor. Os seus elementos podem sofrer danos irreparáveis resultantes do choque térmico. Preste atenção a recipientes de dimensões mais generosas que podem projectar calor para superfícies contíguas, especialmente quando se projectem para fora da superfície de cocção.

## **LUZ NATURAL**

Quando exposto à luz solar directa, no decurso do tempo, poderá ocorrer uma alteração de cor e/ou tonalidade do seu mobiliário devido à natural variação dos materiais utilizados no seu fabrico.

## **MANCHAS**

Todos os materiais podem ficar manchados devido a um certo grau de porosidade neles presente que permite a penetração de líquidos na sua estrutura. Essa porosidade varia, não só entre materiais, mas também entre acabamentos. Em qualquer caso, aconselhamos a que evite que sujidade permaneça nas superfícies por muito tempo, de forma a evitar a produção de manchas ou marcas. É importante que remova as manchas do tampo com a brevidade possível. Note que produtos ácidos, tais como

---

# Boas Práticas para a Manutenção da sua Cozinha

---

limão, vinagre ou vinho, podem corroer a pedra natural e outros materiais, como o mármore.

## **RESISTÊNCIA AOS RISCOS**

Note que, apesar de algumas superfícies serem consideradas à prova de riscos, não existe actualmente qualquer superfície totalmente imune a riscos. De facto, todos os materiais podem ser riscados por outros materiais com dureza igual ou superior à sua.

## **RESISTÊNCIA AO CHOQUE**

Recomendamos uma atenção especial à eventual queda de quaisquer ferramentas ou instrumentos nos seus tampos. Objectos pesados, afiados ou pontiagudos, podem cair das unidades superiores sobre superfícies da sua cozinha, e constituem causa da maior parte das fragmentações e riscos observados.

## **SUPERFÍCIES DE MADEIRA**

Superfícies de madeira ou folha de madeira são tratadas com os vernizes da maior qualidade. Contudo, estes produtos não são imunes a danos causados por infiltração ou gotejamento. Tenha em mente que, tanto o excesso como a total ausência de humidade, podem danificar a sua mobília.

## **ELETRDOMÉSTICOS**

Todos os eletrodomésticos instalados nas nossas cozinhas resultam de uma selecção meticolosa de entre as mais prestigiadas marcas no mercado, incluindo: AEG, ARISTON, BOSCH, ELECTROLUX, FOSTER, FRANKE, GAGGENAU, INDESIT, LG, LIEBHERR, MIELE, REX, SAMSUNG, SCHOLTÈS, SIEMENS, SMEG, SUB-ZERO, WHIRLPOOL, WOLF, para nomear alguns. Além de fornecerem uma garantia sobre os seus produtos (Certificado CE), estas marcas oferecem uma rede alargada de Assistência Técnica. Para utilização e manutenção dos equipamentos, recomendamos que consulte os Manuais de Instrução fornecidos pelo Fabricante.

---



## AVISO

Reveja com atenção todas as recomendações fornecidas pelo Fabricante nos manuais de instruções dos electrodomésticos. Em caso de necessidade de Manutenção ou Serviço de Reparação, por favor contacte directamente o Centro de Assistência Autorizado respectivo, cujos dados para contacto constam nos Manuais e Certificados de Garantia respectivos.

Em caso de substituição ou integração de novos electrodomésticos, recomendamos que adquira equipamentos que possam ser instalados e integrados pelas nossas Equipas. Uma instalação incorrecta, bem como a escolha de equipamento não adequado a esse fim e que não tenha sido testado pela SCIC, pode comprometer o seu correcto funcionamento e danificar o seu mobiliário.

Além disso, o posicionamento de equipamentos eléctricos em sua casa não deve ser uma operação pensada de ânimo leve. Deve antes resultar de um estudo racional, com vista à obtenção do melhor funcionamento e utilização possíveis.



## RECOMENDAÇÕES GERAIS

Tenha em atenção as Recomendações de Boas Práticas seguintes:

- Verifique o seu sistema eléctrico periodicamente, especialmente a eficácia das ligações de terra.
- Desligue o equipamento e a sua ficha da tomada antes de iniciar qualquer operação de manutenção nos seus electrodomésticos.
- Não ligue nem toque em quaisquer equipamentos com os pés descalços ou com o pavimento molhado.

Recomendamos vivamente que não utilize fichas triplas ou adaptadores de tomada múltiplos.

Por forma a evitar qualquer possível sobreaquecimento ou curto-circuito, as fichas dos electrodomésticos deverão estar ligadas a uma única tomada. Uma boa prática é a instalação de um disjuntor diferencial geral para o sistema eléctrico da sua cozinha, e um disjuntor magnetotérmico ligado a cada equipamento individualmente.

---