

MANUALE D'USO



La qualità SCIC è certificata
UNI EN ISO 9001 : 2004
SCIC S.p.A. Via Cremonese, 135/A
43126 PARMA (PR)
T +39 0521.6655
www.scic.it - info@scic.it

La Cucina

Il locale cucina è un ambiente particolarmente aggressivo a causa della preparazione dei cibi, del fumo e del vapore presenti. La cucina è il locale della casa che tende a sporcarsi di più e quello che richiede maggiori attenzioni e cure per la pulizia e l'igiene. Alcune attrezzature presenti in cucina (scolapiatti, lavello, ecc.) possono essere ricettacolo di sporco, unto e batteri difficilmente rimovibili. E' buona norma porre attenzione a piccoli gesti quotidiani che se rispettati possono preservare a lungo il buono stato del nostro arredo. In questo manuale d'uso riportiamo alcuni consigli e alcune semplici regole da seguire per mantenere la vostra cucina bella come l'avete acquistata.

Il momento dell'acquisto

Il momento dell'acquisto della vostra nuova cucina è il momento più importante in cui dovete fare scelte accurate e pensare a un arredo disegnato sulle vostre abitudini ed esigenze. È giusto fare le doverose valutazioni

estetiche ma non dimenticate le necessarie valutazioni funzionali e qualitative, che permettono di mantenere il vostro mobile in buono stato il più a lungo possibile.

Scegliete una cucina con caratteristiche tali da garantire massima igiene e facile pulizia.

Determinante è la scelta dei materiali di rivestimento, specialmente se si hanno in casa dei bambini. Cercate di evitare i materiali che possono facilmente graffiarsi poichè nel tempo il graffio diventa ricettacolo di sporco e si scurisce, risultando oltre che ant igienico anche antiestetico. Bisogna inoltre valutare il tempo a disposizione da dedicare alla pulizia, si possono ad esempio prediligere materiali che non mettono in evidenza le impronte e superfici lisce che non trattengono lo sporco.

Pulizia e Conservazione

La guida Scic 'Pulizia e Conservazione' fornisce le indicazioni riguardanti tutti i materiali delle cucine Scic. All'interno potete trovare le istruzioni di come lavare e trattare le superfici della vostra cucina. La guida 'Pulizia e Conservazione' viene consegnata al consumatore assieme alla cucina acquistata.

BUONE ABITUDINI PER LA MANUTENZIONE DELLA TUA CUCINA

La pellicola di protezione

Si consiglia di rimuovere la pellicola di protezione applicata alle ante, nel momento in cui si riceve a casa la cucina o al massimo nelle due settimane successive. Rimuovere tale protezione dopo mesi può causare il danneggiamento della finitura dell'anta.

Il vapore della cottura

Si consiglia di accendere la cappa durante ogni operazione di cottura poiché il vapore che sale, con il tempo può rovinare le ante dei pensili.

Il vapore degli elettrodomestici

Per quanto possibile si consiglia di aprire la lavastoviglie e il forno quando questi sono completamente freddi per evitare che la nuvola di vapore caldissimo entri in contatto con le parti vicine.

L'acqua

Si consiglia di verificare periodicamente eventuali perdite, gocciolamenti ed infiltrazioni di acqua. Se presenti richiedere prontamente l'intervento di personale specializzato. Non lasciare ristagnare l'acqua dietro il lavello, questa può infiltrarsi sotto l'alzatina ed eventuali schizzi, scendendo lungo il muro, possono infiltrarsi nella sua parte retrostante. Inoltre, soprattutto se il lavello è a fine composizione, l'acqua può scendere lungo il bordo laterale.

Il calore

Non appoggiare sui piani di lavoro pentole, caffettiere o utensili appena tolti dal fuoco. Porre inoltre attenzione alle pentole che riverberano il calore sul piano di lavoro perchè troppo larghe e quindi sporgenti dal piano cottura.

La luce

Nel lungo periodo di tempo sono da considerare le naturali variazioni di tonalità e colorazioni dei materiali dovute alla naturale variabilità delle materie prime a contatto con la luce naturale.

Le macchie

I materiali si macchiano perché hanno una micro porosità che permette ai liquidi di penetrare al loro interno. Tale porosità varia da un materiale ad un altro e da una finitura ad un'altra. E' comunque consigliabile non lasciare stagnare lo sporco sulla superficie poichè potrebbero crearsi delle macchie o degli aloni. È importante rimuovere tempestivamente le macchie sul piano di lavoro. È inoltre utile sapere che prodotti acidi come il limone, l'aceto o il vino possono corrodere materiali come il marmo.

Resistenza al graffio

Considerare che nonostante alcune superfici vengano considerate antigraffio, in realtà nessuna superficie è in assoluto resistente al graffio. Tutte infatti, possono essere graffiate con materiali più duri o di pari durezza.

Resistenza alla contusione

Porre attenzione alla caduta di utensili sul piano di lavoro poichè le cause più frequenti di ammaccatura e scheggiatura del piano di lavoro sono rappresentate dalla caduta di

oggetti dai pensili e di attrezzi appuntiti con la punta rivolta verso il piano.

Superfici in legno

Le ante in legno o impiallacciate sono trattate con le migliori vernici che non possono comunque scongiurare danni di infiltrazioni e gocciolamenti: una eccessiva umidità o il troppo secco possono provocare danni al mobile.

Elettrodomestici

Gli elettrodomestici montati sulle nostre cucine sono il risultato di una selezione approfondita tra quelli offerti sul mercato dalle più importanti aziende quali: AEG, Ariston, Bosch, Foster, Franke, Indesit, Rex, Scholtès, Siemens, Smeg, Whirlpool, Miele, Gaggenau ecc. Queste ditte, oltre a fornire la garanzia sul loro prodotto (a marchio CE) offrono un capillare servizio di assistenza, relativamente all'uso ed alla manutenzione sarà sufficiente seguire le istruzioni specifiche indicate dalla casa produttrice.

Avvertenze

Fare riferimento scrupolosamente a quanto prescritto dalle case costruttrici nei manuali in dotazione ai singoli elettrodomestici e in caso di richiesta di intervento rivolgersi direttamente ai centri di assistenza delle ditte costruttrici che troverete indicati nei libretti e nei certificati di garanzia.

In caso di sostituzione od integrazione degli elettrodomestici Le suggeriamo di acquistare elementi che vengano incassati direttamente dalla nostra Azienda: una installazione scorretta o la scelta di un tipo non idoneo e da noi non testato potrebbe comprometterne il funzionamento e danneggiare i mobili.

La collocazione degli elettrodomestici all'interno della propria abitazione non deve essere lasciata al caso, ma studiata in maniera razionale in modo da ottenere le migliori condizioni di funzionamento e praticità d'uso.

Consigli Generali

Ricordiamo di seguito le buone norme da seguire:

- È necessario controllare periodicamente lo stato dell'impianto elettrico ed in particolare l'efficienza dello scarico a terra.
- Staccare la spina o l'interruttore prima di effettuare la manutenzione degli elettrodomestici.
- Non accendere o toccare gli elettrodomestici quando si è a piedi nudi e quando il pavimento è bagnato.

Si consiglia di non utilizzare adattatori e prese multiple, per evitare surriscaldamenti e creare cortocircuiti è bene che la spina dell'apparecchio sia l'unica collegata alla presa. È buona norma che l'impianto elettrico della cucina infine un interruttore differenziale generale che a sua volta comanda un singolo interruttore di sicurezza per ogni elettrodomestico.