



# ¡Si parece recién estrenada!

Guía de mantenimiento

**SoCoo'c**

cocinas

ACTUALIZADA EN DICIEMBRE DE 2024

# ¡Ya está! Tu cocina está instalada y ya has hecho tus pinitos como chef.

A partir de ahora, es importante usarla y limpiarla bien para que dure mucho tiempo.

En esta guía te damos consejos de limpieza y de uso para que tu cocina conserve su lustre.

GARANTÍA

DE **10** AÑOS

para muebles y mecanismos.

GARANTÍA

DE **25** AÑOS

para bisagras y correderas.

## ¡Nuestras cocinas están hechas para durar y para aguantar la vida cotidiana!

Los muebles, las encimeras y los electrodomésticos resisten cada día. Y, en SoCoo'c, las garantías no se quedan atrás:

- Muebles y mecanismos: 10 años
- Bisagras y correderas: 25 años
- Grifos monomando: según la garantía del proveedor
- Fregaderos: según la garantía del proveedor
- Electrodomésticos: según la garantía del proveedor

## ¿Alguna duda? ¡No pasa nada!

Puedes consultar los detalles de la garantía en la orden de pedido SoCoo'c.

# ¡Sigue la guía!

# Trucos para tener una cocina limpia como una patena

Antes de darte consejos de limpieza para cada elemento de tu cocina, te contamos las costumbres que tendrás que adoptar para que tu cocina esté siempre impoluta.

**+** El exceso o la falta de humedad en el ambiente pueden estropear tu cocina. La estancia tiene que estar bien ventilada. Los conductos de ventilación deben estar despejados para que el aire circule con normalidad. Ventila con frecuencia la cocina para que el nivel de humedad se mantenga entre el 40 y el 70 %. La temperatura de la estancia no debe bajar de los 0 °C cuando la casa esté vacía.

## Así sí

La mayoría de elementos de la cocina se limpian con agua y jabón y un paño de microfibra o una esponja. Utiliza productos suaves, como el vinagre blanco, que es antibacteriano, antical y ecológico. Aclara y seca siempre después de limpiar.

## Así no

No uses estropajos, cremas abrasivas ni productos antical, ya que pueden estropear los muebles.



## Muebles

# ¡A por las manchas!

### + Cuidadito con el agua

Una cocina y el exceso de humedad no hacen buenas migas. Aquí tienes algunos consejos para evitar la humedad y conservar mejor tu cocina.

- Recuerda secar bien el agua que chorree por los frentes y comprueba que no se haya infiltrado en cajones o gavetas.
- ¡A los frentes no les gusta estar siempre húmedos! Te estarán agradecidos si no dejas secar los paños húmedos sobre ellos.
- Los electrodomésticos pueden generar vapor, que se condensa en las superficies cercanas. Por eso, mejor no colocarlos bajo muebles altos o en contacto con otros muebles. Y recuerda secar la condensación que veas en las superficies.
- Para ganar en eficacia, enciende la campana extractora 10 minutos antes de empezar a cocinar para crear una corriente de aire que se lleve los olores de la cocción y el vapor.



Si tienes frentes negros, elimina las huellas utilizando una esponja mágica, una esponja con lavavajillas o limpiacristales.

### Así sí

- Utiliza productos suaves, como agua y jabón o vinagre blanco.
- Aclara y seca con un paño seco.
- Antes de utilizar un producto más fuerte, pruébalo en una parte oculta o poco visible para asegurarte de que el producto no estropea el material. Aclara con agua y seca bien.

### Así no

- Las manchas de comida o bebida resacas en los frentes dificultan la limpieza.
- Los estropajos rayan los muebles.
- Los productos antical y abrasivos pueden alterar los revestimientos de los frentes si no se aclaran con agua y se secan inmediatamente.
- No uses detergentes que contengan partículas abrasivas, como las cremas abrasivas.



## Muebles

# Materiales: lo que cada uno necesita



Trucos y consejos

Para identificar fácilmente de qué material son tus frentes:

Material	Nombre del frente indicado en la orden de pedido
Melaminado	MEZZO, MELT, MUSE
Estratificado	SOGIA
PET	PIKY, PALI
Vidrio	PALI, NOCTY, GLASSY



### Melaminado y estratificado

El polvo, las manchas ligeras y las huellas desaparecen con limpiacristales o simplemente con agua y jabón. Si usas jabón, acláralo rápido con agua y un paño de microfibra y luego seca con un paño suave.

También existe un producto de limpieza SoCoo'c especial para estratificado si quieres que los frentes queden aún más limpios (ref.: MRES).



Para las marcas de lápiz, boli, rotulador, pintalabios o pintura, utiliza acetona y luego aclara y seca de inmediato. ¡Atención! Utiliza la acetona con moderación sobre el estratificado y no la uses sobre el color «negro estructurado».



### PET

El PET es un material plástico, por lo que se aconseja limpiarlo con agua y jabón y secarlo con un paño de microfibra.

No deben emplearse disolventes (acetona, alcohol, tricloroetileno) ni se debe frotar en seco, ya que los frentes pueden cargarse de electricidad estática y convertirse en un imán para el polvo y la suciedad..

## Muebles

# Materiales: lo que cada uno necesita

### + Vidrio

Los frentes de vidrio se limpian como cualquier otro vidrio: con limpiacristales. Para las puertas de vidrio con marco, vigila que el limpiacristales no se infiltre por las ranuras ni en el marco de metal, ya que podría dañarse.

### + Melaminado barnizado brillante

Aquí tienes algunos consejos para limpiar eficazmente los frentes brillantes:

- En el caso de las huellas: es suficiente con un paño de microfibra húmedo o con algodón hidrófilo húmedo.
- En el caso de manchas de todo tipo (de agua, de comida...), solo hay que hacer una cosa: limpiar con una esponja, agua caliente y un poco de lavavajillas y luego secar con un paño de microfibra o de algodón hidrófilo. ¡Listo!



**Las superficies brillantes son sensibles a los productos agresivos; muchos productos de limpieza y disolventes orgánicos pueden rayarlas.**

**No apliques cera ni ningún otro producto de encerado, podrías ensuciar las puertas. No utilices disolventes, acetona ni gasolina.**

**¡No limpies nunca en seco los frentes brillantes! Los frotamientos, sobre todo en seco, rayan los frentes.**



## Muebles

# ¡Contra las manchas sin piedad!

Para mandar de verdad las manchas a paseo, recuerda aclarar las superficies después de limpiarlas.

 Recomendado  No recomendado

FRENTE	TIPOS DE MANCHA	Agua y jabón	Limpiacristales	Alcohol de quemar	Abrillantador de estratificado ref. MRES	Acetona	Quitamanchas	Vinagre blanco	RECOMENDACIONES IMPORTANTES
Melaminado	Restos de pegamento (celo, etiquetas, cantos)								No utilizar productos a base de alcohol.
	Manchas de tinta (etiqueta)								
	Restos de grasa								
Melaminado barnizado brillante	Restos de pegamento (celo, etiquetas, cantos)								Tras la limpieza, si aún quedan marcas, utilizar limpiacristales. No dejarlo un tiempo, no insistir, secar rápido.
	Restos de grasa								
Estratificado	Restos de pegamento (celo, etiquetas, cantos)								No utilizar acetona en el color «negro estructurado».
	Manchas de tinta (etiqueta)								
	Restos de grasa								
	Restos de cal								
PET	Restos de pegamento (celo, etiquetas, cantos)								
	Manchas de tinta (etiqueta)								
	Restos de grasa								
Vidrio	Restos de pegamento (celo, etiquetas, etc.)								
	Restos de grasa								



**iPst, pst!**  
¡Mira en tu orden de pedido!



**MELAMINADO:** MEZZO, MELT, MUSE  
**ESTRATIFICADO:** SOGIA  
**PET :** PIKY, PALI  
**VIDRIO:** PALI, NOCTY

## Encimeras

# No te pases con el agua

### + Cuidadito con el agua

La humedad es enemiga no solo de los muebles, sino también de las encimeras, ¡pero que no cunda el pánico! Solo hay que poner en práctica algunos consejos.

- Cuando cocinamos o limpiamos la encimera, suele quedar agua retenida alrededor del fregadero, de la placa de cocción y en las juntas. Seca bien siempre la encimera para evitar que se hinche por la humedad o que el agua se infiltre por las juntas.
- Recuerda secar el agua que se derrame sobre la encimera al usar teteras eléctricas, cafeteras o al regar las plantas.
- Deja secar las esponjas y estropajos en el fregadero o en un portaesponjas y no en la encimera.
- No dejes secar los paños húmedos en la encimera.
- Cuando haya terminado el ciclo del lavavajillas, déjalo enfriar durante media hora antes de abrirlo, ya que el vapor que se escapa cuando aún está caliente puede hacer que la encimera se hinche.

Como precaución, recomendamos instalar una placa antivapor en el lavavajillas, que generalmente viene incluida. Si no es el caso, puedes pedirla en tu tienda SoCoo'c. (Ref. ADALU).

### Así sí

- Utiliza productos suaves, como agua con jabón, para la limpieza cotidiana.
- Limpia con vinagre blanco para desinfectar, quitar la grasa o desincrustar en las limpiezas a fondo (una vez al mes). ¡Es más ecológico!
- Aclara y seca con un paño seco.
- Pon un salvamanteles en la encimera para dejar las ollas o bandejas calientes.

### Así no

- Las manchas de comida o bebida reseca en la encimera dificultan la limpieza.
- Limpiar con estropajo puede estropear la superficie de la encimera.

## Encimeras

# ¡Cuidado con los golpes de calor!

### + ¡Cuidado, que quema!

El calor también puede estropear la encimera.

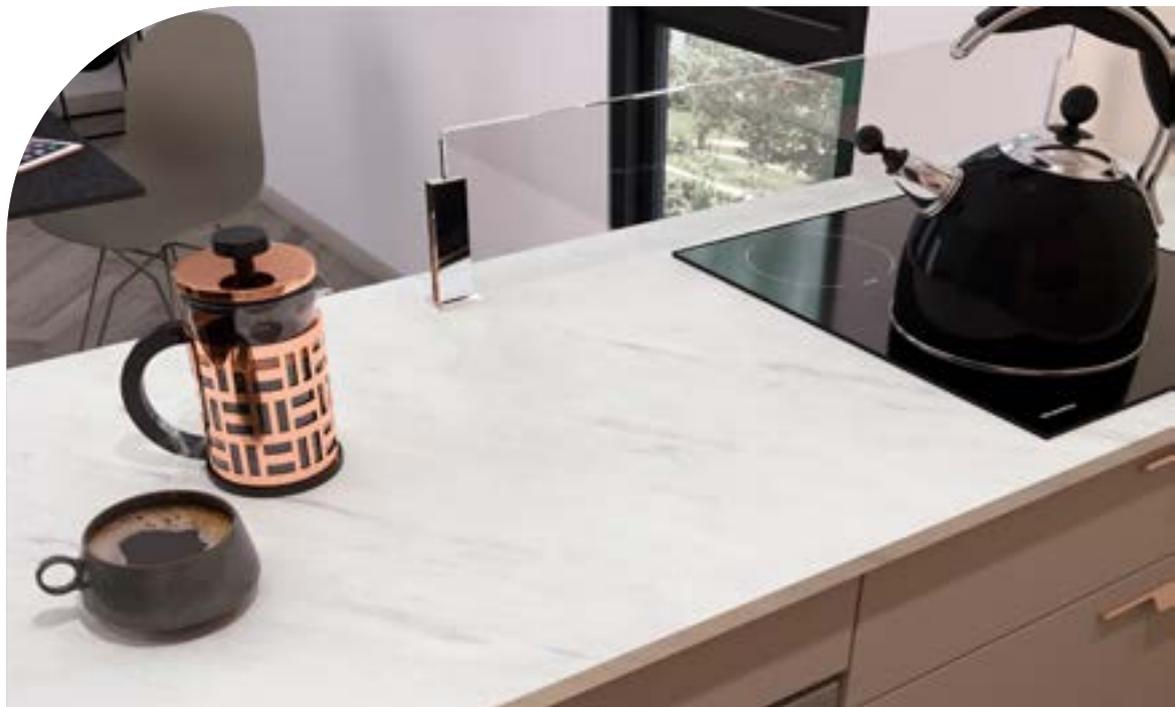
- La encimeras tienen una resistencia limitada al calor y no tienen garantía contra las quemaduras. Para que te hagas una idea, la base de una olla en la que se haya hervido agua supera los 250°C, y una encimera resiste una temperatura máxima de 180 °C. Para evitar el riesgo de quemaduras, no dejes ollas o bandejas calientes directamente en la encimera, usa siempre un salvamanteles.
- En el caso de los hornos situados en un mueble bajo, cierra la puerta después de usarlo para que el calor no estropee la encimera

### Así sí

- Utiliza siempre una tabla para cortar los alimentos, la encimera no está hecha para eso.
- Si mueves objetos (como cajas de plástico, pilas de platos...) de un lado a otro de la encimera, levántalos para que no rayen.

### Así no

- No utilices productos anticorrosivos ni abrasivos, podrían alterar la superficie de la encimera.





Índice

1

Muebles

2

Encimeras

3

Accesorios

4

Electrodomésticos

5

Fregaderos y grifos monomando

6

Salud, seguridad y medioambiente

## Encimeras

# Aplicate el cuento de las buenas costumbres



### + Estratificado

El **estratificado** es fácil de limpiar y el material ideal para una encimera.

- Para la limpieza diaria, limpia con agua y jabón y aclara y seca con un paño seco.
- Para las manchas resistentes, también puedes utilizar el producto de limpieza SoCoo'c (ref. MRES).



Índice

1

Muebles

2

Encimeras

3

Accesorios

4

Electrodomésticos

5

Fregaderos y grifos monomando

6

Salud, seguridad y medioambiente

## Accesorios

# Pequeños detalles para evitar un desmadre



### Los zócalos

Al fregar el suelo, el agua puede estropear los zócalos; sécalos bien con un paño seco.

No olvides limpiar detrás de los zócalos de vez en cuando. Solo hay que retirar los clips para quitarlos.

Si quieres ver cómo se hace en vídeo, lo tienes en el minuto 6 del tutorial «Instalar un zócalo de cocina para ángulo interior en vídeo».



### Los cajones y gavetas

El polvo, la suciedad y las huellas desaparecen con limpiacristales o simplemente con agua y jabón.

Si usas jabón, acláralo rápido con agua y un paño de microfibra y luego seca con un paño suave. También existe el producto de limpieza SoCoo'c (ref. MRES).

No dejes líquido al fondo de los cajones y gavetas. Limpia con frecuencia los cajones. Para facilitar la limpieza, los frentes de los cajones SoCoo'c pueden retirarse gracias a un pequeño pestillo situado debajo.

Si quieres verlo en vídeo, lo tienes en el tutorial «Instalar los frentes de cajón y gaveta».



**Nuestros cajones soportan un peso máximo de...**

- 35 kg en las gavetas de 40 a 60 cm.
- 70 kg en las gavetas de 80 cm o más.

No los cargues demasiado, no te apoyes en ellos y no dejes que os niños se cuelguen.



## Accesorios

# Pequeños detalles para evitar un desmadre

### + Juntas

Hay que estar pendiente del estado de las juntas de silicona, tienen una vida útil limitada.

Comprueba su estado y rehazlas si es necesario (solo con silicona antifúngica).

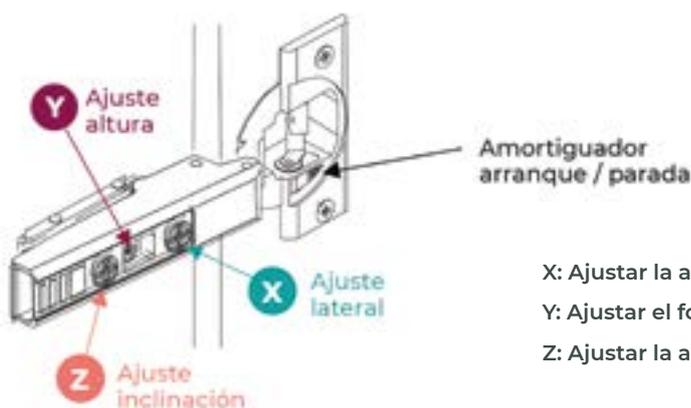


### + Bisagras

Las bisagras son elementos móviles sometidos a una gran frecuencia de uso. No necesitan un mantenimiento particular ni lubricante.

Sin embargo, si te das cuenta de que los frentes se han movido (algo normal después de un tiempo), ajusta las bisagras de nuevo.

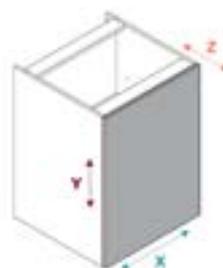
Los frentes se ajustan en altura, anchura y profundidad según el esquema siguiente:



X: Ajustar la anchura

Y: Ajustar el fondo

Z: Ajustar la altura



### + Tiradores



#### Así sí

- Para la limpieza, utiliza una esponja con lavavajillas, aclara y seca con un paño seco.

#### Así no

- Cuidado con los productos abrasivos, pueden estropear los tiradores y hacer que salga óxido.
- ¡A los frentes no les gusta estar siempre húmedos! No pongas a secar los paños sobre los frentes.

## Electrodomésticos

# Desactiva las malas costumbres



El mantenimiento de los electrodomésticos puede variar de una marca a otra. Tómate un tiempo para leer los manuales de instrucciones y de mantenimiento de los proveedores de tus electrodomésticos. Encontrarás mil y un consejos que te facilitarán la vida y harán que duren mucho tiempo.



### + El lavavajillas

- No abras la puerta hasta que el ciclo haya acabado y la máquina se haya enfriado. Así evitarás que salga el vapor de agua, que podría hinchar la encimera y hacer que los cantos se despeguen.
- Se aconseja instalar una placa antivapor en la superficie de la encimera donde esté el lavavajillas; generalmente viene incluida con el lavavajillas. Si no es el caso, puedes pedirla en tu tienda SoCoo'c. (Ref. ADALU)
- Se desaconseja subirse en la puerta del lavavajillas en posición abierta.

### + Frigorífico

- En primer lugar, deberás comprobar que esté perfectamente plano.
- Comprueba con regularidad que el conducto de drenaje no esté obstruido.
- Si fuera necesario, desatáscalo con un alambre o una varilla que suele estar incluida con el frigorífico.
- Para la limpieza mensual del frigorífico, limpia el interior con vinagre blanco, acláralo con agua y seca con un paño de microfibra.



## Electrodomésticos

# Desactiva las malas costumbres

### + El horno

- Igual que con el lavavajillas, no dejes la puerta entreabierta después de usarlo.

### + La placa de cocción

- ¡Nunca dejes comida ni líquidos sobre la placa de cocción caliente! Si se te cae algo, límpialo de inmediato con un paño húmedo, sin producto de limpieza.
- Para eliminar las marcas más tenaces, como manchas de cal, de agua u otras marcas (por el roce de las ollas), utiliza productos especiales para placas de cocción. Atención, hazlo cuando la placa se haya enfriado.

### + La campana extractora

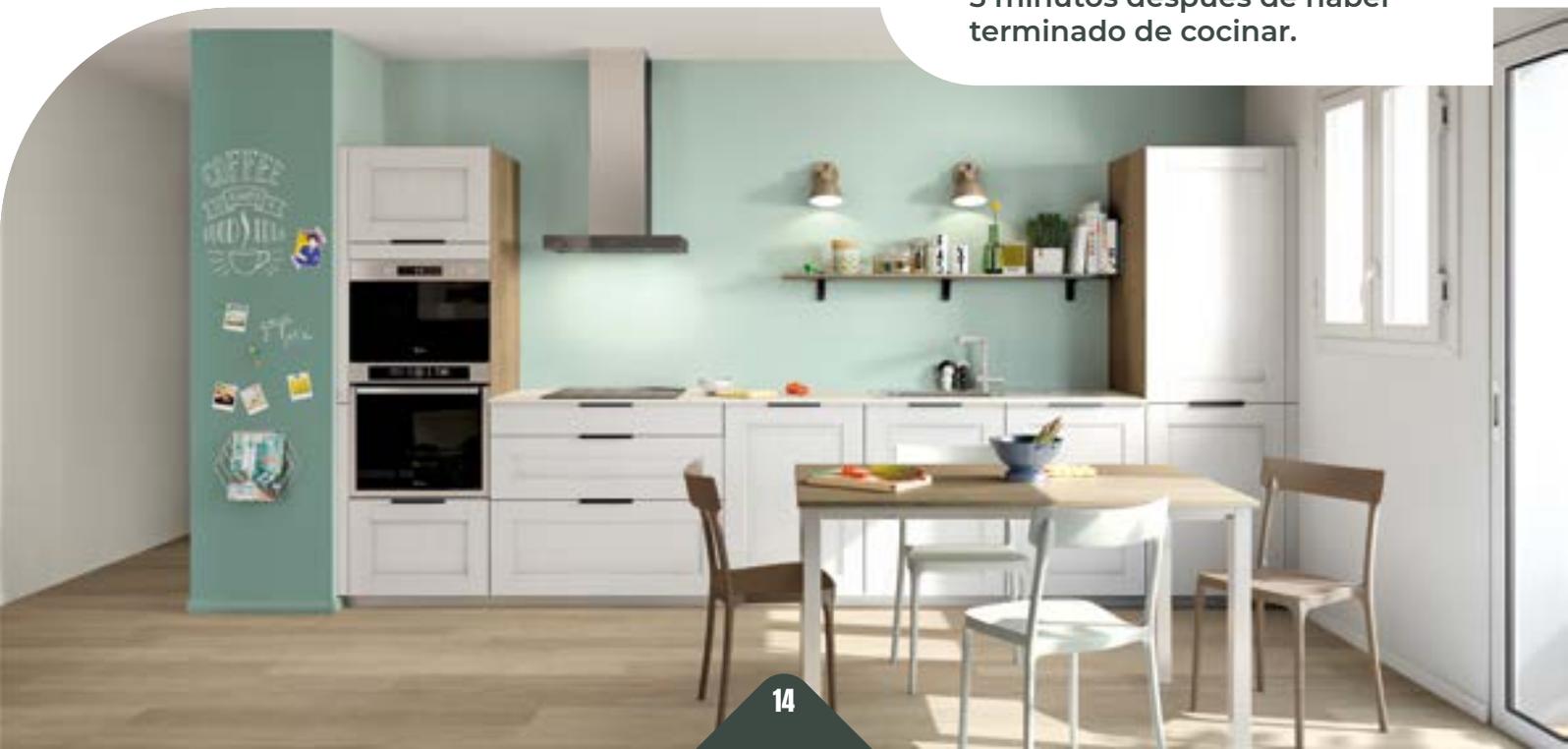
- Recuerda limpiar con regularidad los filtros metálicos antigrasa. Si la campana es de recirculación, debe estar equipada con un filtro de carbón. Para una eficacia óptima, este filtro ha de cambiarse en intervalos de 6 meses a 1 año según el modelo y la frecuencia de uso.
- Para proteger los muebles adyacentes a la campana, SoCoo'c recomienda instalar protectores de acero inoxidable (ref. PAHIX). Sin estos protectores, no se podrá aplicar la garantía si se estropean los lados de los muebles.



#### Trucos y consejos

**Para mayor eficacia, enciende la campana 10 minutos antes de empezar a cocinar para crear una corriente de aire que se lleve los olores de la cocción y el vapor.**

**También te aconsejamos apagarla 5 minutos después de haber terminado de cocinar.**



## Fregaderos y grifos monomando

# Al agua, patos

El fregadero es uno de los elementos de la cocina que más se usa. Por eso, aconsejamos proteger todos los materiales de fregadero – acero inoxidable, resina o granito– contra la suciedad y la cal.

Se deben seguir las recomendaciones del fabricante para mantener limpio el fregadero y alargar su vida útil. Sin embargo, vamos a darte igualmente algunos consejos según el material del fregadero.

### Así sí

- Limpia todos los días el fregadero con una esponja impregnada de lavavajillas y sécalo con un paño seco.
- Una vez por semana, límpialo con vinagre blanco para desinfectarlo y eliminar la cal que se haya podido acumular.

### Así no

- Atención: el zumo, el té o el café, entre otros, pueden manchar el fregadero. Aclara el fregadero después de usarlo.
- Se desaconseja cortar alimentos en un fregadero; utiliza siempre una tabla de cortar. No dejes utensilios calientes en el fregadero, pon un salvamanteles.



## Fregaderos y grifos monomando

# No te veas desbordado

### + Fregadero de acero inoxidable

- Los fregaderos de acero inoxidable son muy propensos a la acumulación de cal.
- Límpialos a menudo con vinagre blanco.
- Si ves manchas de cal, te aconsejamos que uses vinagre blanco caliente. Deja actuar el vinagre durante 20 minutos, aclara con agua y seca rápido con un paño.
- Ten cuidado con la lejía u otros productos anticál que se venden en las tiendas, podrían provocar corrosión por picadura en el fregadero.



**No uses nunca productos abrasivos, estropajos ni cepillos de acero inoxidable, rayarás el fregadero.**  
**No utilices cloro ni dejes objetos de metal mojados en el fregadero para que no se oxide la cubeta.**



### + Fregadero de resina (SMC)

- Limpia todos los días el fregadero con una esponja impregnada de lavavajillas y sécalo después con un paño seco.
- Desengrasa el fregadero con una esponja impregnada de vinagre blanco y después acláralo.

## Fregaderos y grifos monomando

# No te veas desbordado

### + Fregadero de granito o cerámica

- Limpia todos los días el fregadero con una esponja impregnada de lavavajillas y sécalo después con un paño seco.
- Limpia y desengrasa el fregadero con una esponja impregnada de vinagre blanco y acláralo después.



No utilices productos de limpieza tipo crema abrasiva, estropajos de acero ni productos a base de ácido cítrico o cloro.



### + Grifo monomando

- Mantén la superficie del grifo como nueva gracias a una limpieza suave. Nunca utilices productos abrasivos ni estropajos. Límpialo todos los días con un paño suave para evitar que se acumule la cal. También te recomendamos el vinagre blanco.
- Comprueba de vez en cuando que el aireador no esté obstruido con cal o impurezas. Si fuera el caso, desenróscalo y sumérgelo en un vaso de vinagre blanco.
- Si ves que el aireador gotea, cambia el cartucho. Pero si hay fugas, hay que cambiar las juntas. Cambiar estas dos piezas evitará el deterioro del aireador y evitará tener que reemplazarlo por uno nuevo.



## Dibujitos aburridos

# que hay que conocer bien...

Cuidado con los productos que utilizas para limpiar la cocina. Aquí tienes una explicación de los símbolos que aparecen en los productos de limpieza:



Riesgo de intoxicación en caso de penetración en el organismo por la nariz, la boca o la piel. Actúa como un veneno; riesgos agudos o crónicos.

### Ejemplo: lejía

Si se utiliza con productos de limpieza que contengan ácido o amoníaco, detergente, productos para el WC o antióxido, se libera un gas (cloro) que puede provocar efectos como irritación de las mucosas y los ojos, dolores de cabeza, náuseas, etc.



Se inflama cerca de una llama o de una chispa.



Nocivo para el medioambiente.



Los efectos tóxicos pueden causar la muerte (por inhalación, ingestión o penetración cutánea, incluso en pequeña cantidades).



Riesgo de quemaduras en caso de proyección (acción destructora). Contiene sustancias ácidas y puede, en caso de contacto con los ojos, causar irritaciones y quemaduras.

**Ejemplo: producto para el cuarto de baño y el WC (gel líquido).**



## Seguridad para los niños 5 consejos que no son moco de pavo

- Nunca dejes que las asas de los cazos sobresalgan de la placa de cocción.
- Desenchufa los aparatos eléctricos, como las batidoras.
- Guarda los objetos cortantes en un mismo lugar y fuera del alcance de los niños.
- No cambies el contenido de un recipiente que contenga un producto de limpieza peligroso.
- Mantén las cerillas y los mecheros fuera del alcance de los niños.

**Larga vida  
a tu cocina  
con esta guía  
que aquí culmina**

**¡Ahora  
depende de ti!**

**SoCoo'c**

cocinas