

3. Cuidado com as louças

Para conservar melhor sua lava-louças, aprenda como tirar o melhor proveito dela:

- Indicamos as panelas esmaltadas, as de aço inoxidável e as de vidro temperado para lavar na lava-louças.
- Evite lavar panelas e utensílios de alumínio, pois podem apresentar manchas após a lavagem, devido à composição química do sabão.
- Não coloque cristais ou utensílios de plástico na lava-louças se não for recomendado pelo fabricante.
- Antes de colocar os utensílios na lava-louças, remova todos os resíduos de alimentos, como você costuma fazer antes de uma lavagem comum.
- Evite abrir a porta enquanto a lava-louças estiver ligada. A temperatura é muito alta e pode provocar queimaduras através de respingos da água quente. Também pode provocar choque térmico, quebrando vidros, louças e principalmente cristais. Se necessário, interrompa a lavagem pressionando a tecla **iniciar/desligar** e aguarde, no mínimo 50 minutos, caso esteja lavando cristais.
- Utilize somente sabão específico para máquinas de lavar louças a fim de não danificá-las e garantir o resultado final da lavagem.
- Utilize líquido secante abrillantador para garantir melhor resultado de secagem.

◉ IMPORTANTE

A alta temperatura da água ou a química do sabão podem danificar utensílios como: artigos de borracha, porcelana com decoração vitrificada ou pintada à mão, objetos de madeira, utensílios com cabo de osso.