**ANEXO CONTRATO: CUIDADOS GENERALES**

CERRADURAS:

* + Al instalarse en el inmueble, se recomienda cambiar los cilindros de cerraduras y chapas de seguridad. En el caso de hacerlo, se deberá informar al propietario del inmueble de dicho cambio y se le facilitará copia de las nuevas llaves (lo mismo si se instalara una 2ª cerradura adicional).

FIJACIÓN DE OBJETOS EN PISOS, CIELOS Y PAREDES:

* + LÁMPARAS Y LUCES DE TECHO: Si se va a colgar una lámpara, ésta debe ubicarse en un radio no mayor de 7cm. en torno al centro eléctrico que hubiera en el cielo, y los tarugos no deben penetrar más de 2,5 cm. Siempre hay que cerciorarse de no dañar ninguna instalación eléctrica, de agua, de calefacción o de gas. Este tipo de cielo **NO** permite colocar focos embutidos.

PISOS LAMINADOS KRONOTEX:

* + Durante las semanas de uso, dejar estos pisos libres de alfombras de centro.
  + En los sectores frente a ventanas que reciban luz solar directa, se recomienda que se mantengan las cortinas o persianas cerradas durante las horas de mayor radiación.
  + Se recomienda poner protectores en las patas y bases de los muebles para evitar marcas y rallas en el piso, y usar un limpiapiés eficiente en los accesos.
  + La limpieza debe realizarse primero aspirando para retirar el polvo y posteriormente aplicando algún producto limpiador especialmente formulado para este tipo de piso, utilizando un paño o mopa MUY ESTRUJADO, ya que el exceso de líquido causa daños irreversibles en el piso al entrar por las uniones de los paneles, hinchándolos y produciendo florecimiento del mismo. Finalmente se deberá volver a pasar un paño limpio y seco.

NO DEBEN UTILIZARSE CERAS, VIRUTILLAS, ELEMENTOS QUÍMICOS, ABRASIVOS, SOLVENTES NI LIMPIADORES COMUNES. El uso de abrillantadores no es recomendado por el fabricante, ya que al usarlos se agrega una capa de un producto químico que en el tiempo puede ser muy difícil de remover del piso. En conclusión, sólo pueden usarse productos especialmente formulados para pisos laminados (como por ejemplo los productos BONA X y los productos Dr. Schutz).

BAÑOS Y COCINA:

* + El mantenimiento y limpieza de los desagües y codos del lavamanos, lavaplatos y tina de baño, deben ser efectuados por un técnico calificado para esta labor, le está PROHIBIDO al arrendatario o terceras personas no calificadas efectuar
  + estas limpiezas y mantenimientos, todo daño que se produzca de esta intervención no calificada será de responsabilidad del arrendatario.
  + Para el aseo de baños y cocina, se requiere especial cuidado con no exponer los flexibles a detergentes corrosivos (cloro, ácido muriático), que químicamente dañan su empaquetadura. También se debe EVITAR usar la manguera del flexible para colgar los elementos de limpieza (esponjas, mopas, paños, etc.), ya que se acortaría la vida útil de este elemento.
  + Evitar uso de abrasivos y cloro en la cubierta de mármol del vanitorio.
  + Si no va a estar en el departamento por largo tiempo, deje cerradas las llaves de paso; de esa manera se protege de accidentes que puedan causar una inundación.
  + Los artefactos sanitarios (WC, óvalos de los vanitorios, tinas, lavaplatos) deben ser limpiados con agua tibia, detergente neutro líquido y una esponja. NO utilice productos de características abrasivas como detergentes en polvo en el baño (rayan el esmalte) ni tampoco virutillas de acero o cepillos metálicos en el lavaplatos. Tenga cuidado de no dejar restos de comida (sobre todo bolsitas de té) en las superficies de acero inoxidable, ya que generan manchas.
  + Revise periódicamente los sellos de los artefactos sanitarios; la silicona se deteriora con la limpieza y su vida útil es limitada. Para reponer la misma, se debe remover totalmente y aplicar la nueva, que deberá ser de color blanco, NO transparente.
  + La limpieza de las baldosas de cerámica se realizará aspirando cuando sea necesario y ocasionalmente, dándole un trapeado húmedo con agua tibia, evitando agregar detergente al agua. Si fuera necesario un agente limpiador, use una solución ligera de agua tibia y cristales para lavadora de platos.

GRIFERÍAS:

* + Secar bien las griferías después de usarlas, usando un paño suave, sin emplear para ello detergentes u otros productos abrasivos (el cloro deteriora la grifería de acabado galvánico o cromada, y el detergente en polvo puede rayar el cromado).

CUBIERTAS DE POST FORMADOS:

* + Evitar el accionar de cuchillos directamente en su superficie.
  + Para su aseo, evitar el exceso de cloros y cremas de limpieza con características abrasivas.
  + Evitar la colocación de todo utensilio caliente, ya que alteraría el acabado superficial. También se sugiere extrema precaución con el contacto directo de cigarrillos en su cubierta, previniendo el teñido de la superficie por el accionar de la nicotina.

PAPEL MURAL:

* + Su limpieza es conveniente sólo con un paño húmedo, no abrasivo; se puede complementar la misma mediante la aplicación de jabón con PH neutro.

CONDICIONES ESPECIALES PARA COCINA ENCIMERA:

**ASEO DE COCINA**

* No pasar paño ni esponja húmeda sobre platos eléctricos.
* No verter ningún tipo de desengrasante sobre platos eléctricos.
* Para realizar limpieza en la cubierta de la cocina se puede aplicar cualquier tipo de

Desengrasante, pero debe ser con un paño o esponja, no verter directo a la superficie.

* Para realizar la limpieza de los platos eléctricos se debe realizar cuando estos se encuentren fríos, pasar paño seco y si quedan restos de alimentos se puede pasar virutilla fina.
* Nota: Si por algún motivo se derrama aceite sobre los platos, el paso a seguir es el siguiente:
* Entibiar el plato afectado y pasar paño húmedo, pero lo más estrujado posible para retirar el aceite del plato, solo en este caso es permitido el paño húmedo. En caso de que queden restos de aceite se debe prender el plato a máximo calor y esperar a que se evaporen los residuos (emitirá humo)

**RECOMENDACIONES DE USO**

* No usar ollas de vidrio, greda o aluminio para cocinar, se recomienda utilizar ollas de acero inoxidable o teflón.
* No se puede utilizar tostador de pan en ningún caso, la utilización de estos productos causa que la cocina se sobrecaliente y quemen los conmutadores y platos eléctricos.
* En caso de que se derramen líquidos sobre el plato, hay que apagar la cocina, limpiar con un paño húmedo la superficie y luego seguir cocinando.
* Favor considerar que cualquier desperfecto que tengan los artefactos eléctricos en el transcurso del primer mes de uso desde su inicio de contrato ira con cargo al arrendador el cual coordinara la reparación, transcurrido un mes cualquier tipo de reparación será con cargo al arrendatario el cual tendrá que cancelar él.

Declaro haber leído todas estas recomendaciones y estar de acuerdo con ellas para el correcto mantenimiento de este departamento.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ARRENDATARIO TYC GESTION LTDA

Nombre: ${@@nom-arr}

Rut: ${@@rut-arr}