

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KUCHNI

Informacja dla klientów, sprzedawców, projektantów i montażystów.
Niniejsza broszura opisuje materiały użyte do produkcji kuchni, ich cechy oraz sposób pielęgnacji.

WFM | **KUCHNIE**

■ Funkcje i użytkowanie kuchni

Jak w przypadku wielu przedmiotów codziennego użytku zmienił się również wizerunek nowoczesnej kuchni. Wcześniej kuchnia składała się przeważnie z pojedynczych elementów, jak kredens, piec, zlew, stół. Prace kuchenne zajmowały znaczną część dnia i składały się na nie gotowanie, zmywanie i przygotowywanie. Czynności te były wykonywane na niezależnych od siebie strefach roboczych, a duże odległości między strefami wpływały dodatkowo na długi czas przygotowywania. Z pojawieniem się kuchni do zabudowy praca w kuchni została zrewolucjonizowana. Ścisłe określone funkcje i odpowiadające im strefy powodują, że gotowanie stało się dzisiaj procesem zrationalizowanym. W związku z tym konieczna stała się również zmiana wymagań.



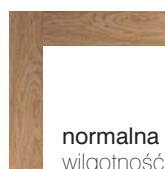
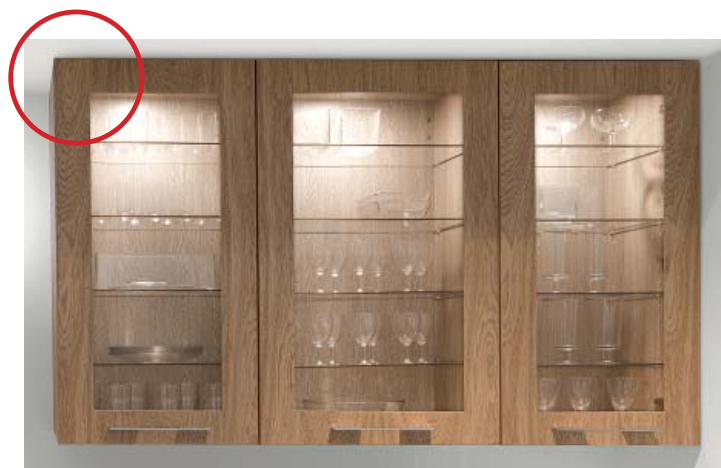
Obok funkcjonalności w kuchni kładzie się dzisiaj duży nacisk na jej doskonały wizerunek. Kuchnia zmieniła się z warsztatu w pomieszczenie, w którym należy czuć się dobrze. Dlatego też w kuchni są używane tylko takie materiały, które przeznaczone są do użytkowania w pomieszczeniu mieszkalnym. Jakość tych materiałów została znacząco poprawiona, aby sprostać wymaganiom użytkowania w kuchni, ale potrzebują one również szczególnej troski, co chcemy niniejszym poruszyć.

■ Małe kompendium materiałów

Drewno

Drewno, albo precyzyjnie się wyrażając lite drewno, jest materiałem, który w sposób szczególnie reaguje na wilgotność powietrza. Mówimy, że drewno pracuje. Zabezpieczenie powierzchni drewna może wprawdzie tą jego cechą spowolnić, ale nie można jej całkowicie wykluczyć. Należy więc dbać o to, żeby wilgotność powietrza w kuchni znajdowała się pomiędzy 40 i 70 %. Krótkookresowe przekroczenia w granicach 2-3 dni nie mają negatywnego wpływu. Również Państwo, a więc użytkownicy kuchni, w powyższej wilgotności będą się czuli najlepiej. Cechami drewna są niejednorodność faktury, zróżnicowana struktura, kontrasty kolorystyczne,

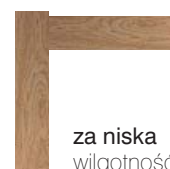
przebarwienia i sęczki. Te właściwości morfologiczne drewna, charakterystyczne dla materiału pochodzenia naturalnego, wynikające ze zróżnicowanych warunków środowiska w jakim drzewo wzrastało, odróżniają drewno od tworzyw wytworzonych sztucznie i jako takie nie stanowią wady wyrobu.



normalna
wilgotność



zbyt wysoka
wilgotność



za niska
wilgotność

Wręcz przeciwnie - są one wyznacznikiem dobrej jakości. Ocena jakości powierzchni powinna odbywać się z odległości nie mniejszej niż 1 m, uwzględniając każdorazowo indywidualnie usytuowanie źródeł światła naturalnego i sztucznego. Przedstawione na wzornikach wybarwienia i rysunki drewna nie są powtarzalne na frontach całego zestawu mebli, ze względu na ww. cechy drewna oraz na to, że wzornik stanowi mały wycinek powierzchni mebli. Należy również unikać domawiania frontów po pewnym okresie użytkowania kuchni, gdyż działanie promieni UV ma wpływ na zmianę koloru.

Fornir

Fornir, inaczej okleina naturalna to drewno cienko skrawane na plastry grubości od 0,6 do 2 mm. Poprzez naklejenie forniru na płytę drewnopochodną uzyskuje się podobny wygląd jak w przypadku drewna litego i redukuje jednocześnie niedoskonałości drewna wynikające z jego podatności na wilgotność powietrza. Podobnie jak w przypadku drewna, cechami forniru są niejednorodność faktury, zróżnicowana struktura, kontrasty kolorystyczne, przebarwienia i sęczki. Te właściwości morfologiczne okleiny naturalnej, charakterystyczne dla materiału pochodzenia naturalnego, wynikające ze zróżnicowanych warunków środowiska w jakim drzewo wzrastało, odróżniają ją od tworzyw wytworzonych sztucznie i jako takie nie stanowią wady wyrobu. Wręcz przeciwnie - są one wyznacznikiem dobrej jakości.

Płyty drewnopochodne – płyta wiórowa i MDF

Płyty drewnopochodne to określenie zbiorcze dla materiału płytowego powstałego z wiórów drewnianych. Płyta wiórowa jest produkowana z klejonych wiórów drewnianych, sprasowanych pod wysokim ciśnieniem i w temperaturze około 100 stopni Celsjusza. Powierzchnia płyty jest zazwyczaj obłożona okleiną naturalną lub tworzywem sztucznym. Płyta MDF produkowana jest podobnie jak płyta wiórowa. Dla odróżnienia od płyty wiórowej do produkcji są używane drobne wióry, co powoduje większy ciężar płyty. Dzięki powierzchni z zamkniętymi porami MDF może służyć jako materiał do wykonania frezowanych (kształtowanych trójwymiarowo) frontów foliowanych lub lakierowanych.

Tworzywa sztuczne

Tworzywa sztuczne są stosowane jako powierzchnia frontów, korpusów lub blatów. Rozróżnia się tworzywa dysplastyczne i termoplastyczne. Tworzywem dysplastycznym jest laminat. Laminat może być zadrukowany dekolorem lub mieć jednorodny kolor. Jest szczególnie przyjazny do czyszczenia, ponieważ ma gładką i zamkniętą powierzchnię. Specjalnie na blaty stosowane są unilamy, produkowane na tej samej bazie co laminat, ale spełniają szczególne wymogi dotyczące blatów. Tworzywa termoplastyczne, takie jak folia PCV, stosowane są na powierzchnię frontów. Ich przewagą jest możliwość kształtowania powierzchni.

Metale – stal szlachetna i aluminium

Metale wykorzystywane są w kuchni albo ze względów technicznych, jak okuciach, w sprzęcie gospodarstwa domowego lub zlewozmywakach, albo dla podniesienia wizerunku kuchni. Głównie używane jest aluminium i stal szlachetna.

Lakiery

Używane są na powierzchni frontów drewnianych lub z okleiny naturalnej w połączeniu z bejcami. Niektóre elementy metalowe mogą być lakierowane proszkowo, tzn. proszek lakierniczy jest wypalany na powierzchni lakierowanej.

Szkło

Aby kuchnia sprawiała wrażenie bardziej przestrzennej wielokrotnie wykorzystywane są drzwi z szybą.

Kamień i płyty z tworzyw mineralnych

Najczęściej wykorzystywanym gatunkiem kamienia na blaty jest granit, który charakteryzuje się dużą twardością. Powierzchnia ma naturalne fugi i może przyjmować ciecze. Po impregnacji silikonem lub podobnym środkiem przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane. Tłuszcz, olej i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte, aby nie pozostały trwałe plamy. Gorące garnki należy stawiać na podstawkach, aby uniknąć porysowania. Jako produkt naturalny każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury. Płyty z tworzyw mineralnych składają się z cząstek kamienia wymieszanych z syntetyczną masą. Właściwości płyty zależą od rodzaju użytej masy.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Praca w kuchni oznacza obcowanie z wysokimi temperaturami, parą wodną, wilgocią. Ponadto wiele produktów spożywczych pozostawia silne plamy. Dzisiejsze materiały meblowe są co prawda odporne na większość z tych czynników, ale są pewne granice wynikające z właściwości tych materiałów.

Aby długo cieszyć się swoją kuchnią należy przestrzegać kilku istotnych wskazówek w obchodzeniu się z kuchnią.



Przy gotowaniu dbaj o dostateczne wietrzenie, aby para wodna nie skondensowała się na elementach meblowych.



Otwieraj zmywarkę dopiero po ok. 20 min. od zakończenia programu, żeby para miała możliwość skondensowania się wewnątrz urządzenia.



Unikaj rozlewania wody.



Używaj pochłaniacza pary.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KUCHNI

WFM | **KUCHNIE**

Ustal indywidualnie wydajność pochłaniacza wg parametrów pomieszczenia. Jako reguła powinna być stosowana następująca formuła:

■ Powierzchnia kuchni x wysokość kuchni x 6 = minimalna wydajność pochłaniacza w m sześciennych / h

■ Powierzchnia kuchni x wysokość kuchni x 12 = maksymalna wydajność pochłaniacza w m sześciennych / h

Przykład:

powierzchnia kuchni = 12 m kw., wysokość kuchni = 2,4 m

12 m kw. x 2,4 m x 6/h = 173 m szec. / h (minimalna wydajność)

12 m kw. x 2,4 m x 12/h = 346 m szec. / h (maksymalna wydajność)



Nie stawiaj ekspresu do kawy, czajnika pod szafkami wiszącymi. Długofalowo para wodna i temperatura szkodzi Twoim meblom.



Nie stawiaj gorących garnków bezpośrednio na blat lub inną część mebla bez użycia podstawki.



Sprawdzaj regularnie odpływ kondensującej się wody w lodówce, żeby nie doszło do jego zatrzymania. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi lodówki.



Porcelana i naczynia kamionkowe mają od spodu niepowlekaną powierzchnię. Przy przesuwaniu po blacie mogą powstawać lekkie zarysowania.



Sprawdź od czasu do czasu temperaturę na krawędzi powierzchni drzwi piekarnika. Wskazówka: Dopóki krawędź drzwi można dotknąć palcem, temperatura pozostaje poniżej 70 stopni Celsjusza i nagrzewanie się jest w normie. Jeżeli nie - należy poprosić serwis o sprawdzenie szczelności drzwi piekarnika.



Nie krój bezpośrednio na blacie. Używaj deski do krojenia.

■ Wskazówki dotyczące pielęgnacji

Regularna pielęgnacja kuchni do zabudowy oznacza utrzymanie jej wartości i znacznie przedłuża jej życie. Dlatego utrzymuj swoją kuchnię w higienicznym stanie.

■ Używaj zasadniczo wyłącznie łagodnych i rozpuszczalnych w wodzie środków czyszczących, które w swojej informacji o produkcie wyraźnie przeznaczone są do mebli kuchennych.

■ Używaj miękkiej szmatki lub gąbki. Nie używaj ścierek powodujących zarysowania.

■ Usuwać zabrudzenia tak szybko jak jest to możliwe. Świeże plamy dają się zazwyczaj łatwiej i najczęściej w całości usunąć.

■ Po czyszczeniu wytrzyj powierzchnię do sucha.



W żadnym wypadku nie używaj rozpuszczalników, proszków do czyszczenia lub gąbek do czyszczenia garnków, ponieważ one zniszczą powierzchnię tak silnie, że jej przywrócenie do stanu pierwotnego będzie niemożliwe.



Nie używaj do czyszczenia pary wodnej pod ciśnieniem ani węża z wodą.

Drewno lakierowane

Lakierowane powierzchnie drewniane należy czyścić ciepłą wodą z delikatnym środkiem czyszczącym średnio mokrą ścierką. Następnie powierzchnię dokładnie wytrzeć do sucha zgodnie z kierunkiem usłojenia. Przy szczególnie mocnych plamach środek czyszczący może być nierozwodniony lub można użyć płynu do czyszczenia szyb. Dla bezpieczeństwa proszę sprawdzić w niewidocznym miejscu, czy środek do czyszczenia szyb nie szkodzi powierzchni.

Powierzchnie z tworzyw sztucznych (fronty, korpusy, blaty)

Powierzchnie z tworzyw sztucznych należy czyścić łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ścierką. Następnie przetrzeć czystą wodą i wytrzeć do sucha. Przy szczególnie mocnych plamach środek czyszczący może być nierozwodniony lub można użyć płynu do czyszczenia szyb. W przypadku folii o powierzchni supermat należy używać wyłącznie 1 % roztworu mydła.

Płyty ceramiczne

Zabrudzenia, które nie uległy zapieczeniu mogą być usunięte mokrą ścierką bez dodatkowego środka czyszczącego. Ślady po metalowych garnkach, kamień lub plamy po wodzie mogą być usunięte środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub specjalnym środkiem do czyszczenia płyt ceramicznych. Silnie przypalone zabrudzenia powinny być usunięte przy pomocy żyletki jeszcze jako ciepłe. W przypadku przypalonego cukru lub składników zawierających cukier zabrudzenia muszą zostać usunięte natychmiast.

Stal szlachetna i emalia

Do normalnej konserwacji wystarczy zwykły płyn do mycia naczyń. Silne zabrudzenia i ślady po wodzie należy usuwać rozwodnionym środkiem do czyszczenia stali. Zabrudzenia z rdzy najlepiej usuwać 10 % kwasem cytrynowym lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Okucia, a w szczególności zawiasy raz w roku posmarować wazeliną techniczną.

Aluminium

Powierzchnie aluminiowe czyścić wilgotną, miękką ścierką bez innych dodatków. Aby uniknąć śladów po wodzie zaleca się powierzchnię wytrzeć do sucha. Przy silniejszych zabrudzeniach mogą Państwo wykorzystać środek do czyszczenia zmywarek albo płyn do mycia szyb.

Pochłaniacze pary

Obok normalnego czyszczenia obudowy, metalowy filtr musi być regularnie myty w zlewie lub w zmywarce. Filtry z włókniny muszą być regularnie wymieniane. Jeżeli pochłaniacz nie jest podłączony do komina i działa tylko jako pochłaniacz zapachów, filtr z węgla aktywowanego musi być wymieniany co 3-6 miesięcy.

Piekarniki

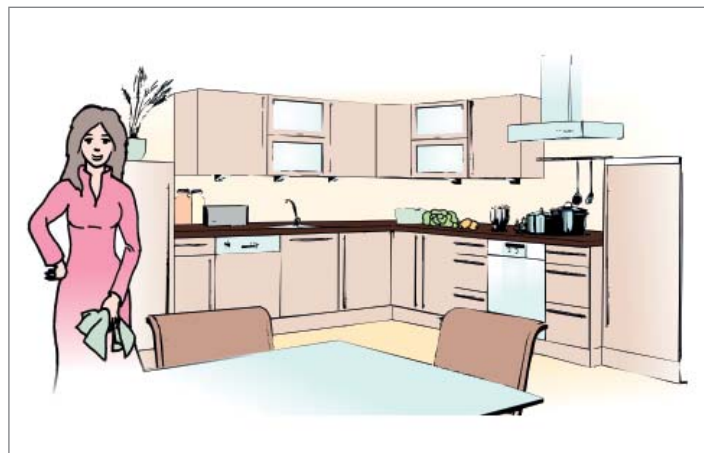
Piekarniki dają się wyczyścić dostępnymi w handlu środkami czyszczącymi, dopóki są jeszcze ciepłe, a zabrudzenia nieprzypalone. Do silnych zabrudzeń należy używać specjalnie do tego przeznaczonego środka do czyszczenia piekarników.

Lodówki

Ze względów higienicznych lodówkę należy gruntownie umyć co 6 miesięcy. W tym celu wyłącz lodówkę z prądu, odczekaj aż się odmrozi, wyjmij wszystkie półki i szuflady. Do czyszczenia zaleca się delikatny środek czyszczący i miękką ścierką.

■ Podsumowanie

Jak Państwo widzą pielęgnacja kuchni nie jest „piekielną robotą”. Nie potrzeba arsenału środków chemicznych. W większości wypadków wystarczy dostępny w handlu delikatny środek czyszczący i miękka ściereka. W instrukcjach obsługi sprzętu znajdziecie Państwo dalsze informacje dotyczące poszczególnych sprzętów. Decydujące jest szybkie usunięcie zabrudzeń i plam. Pozwoli to długo cieszyć się kuchnią.



Więcej informacji na
www.wfm-kuchnie.pl

WFM | KUCHNIE

oraz
www.funkcjonalnakuchnia.pl

**funkcjonalna
KUCHNIA**