

ZASADY UŻYTKOWANIA MEBLI KUCHENNYCH

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.

1. Meble należy użytkować zgodnie z ich przeznaczeniem.
2. Montaż mebli należy przeprowadzić zgodnie z instrukcją montażu, przy użyciu odpowiednich narzędzi lub zamówić profesjonalną ekipę montażową.
3. Przy ustawianiu mebli należy je wypoziomować. Dla zapewnienia stabilizacji i bezpieczeństwa meble należy przytwierdzić do ściany używając mocowań dopasowanych do rodzaju ściany. Przy mocowaniu do ściany należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić instalacji, które mogą być ukryte w ścianie lub za nią.
4. Meble powinny być użytkowane w pomieszczeniach zamkniętych i suchych. Nie powinny być narażone na działanie warunków atmosferycznych. W pomieszczeniach powinna utrzymywać się temperatura w granicach 10-35 stopni Celsjusza oraz względna wilgotność powietrza w granicach 40-70 %.
5. Przy gotowaniu dbaj o dostateczne wietrzenie, aby para wodna nie kondensowała się na elementach meblowych
6. Używaj pochłaniacza pary podczas gotowania.
7. Należy unikać narażenia mebli na długotrwały kontakt z wilgocią oraz parą wodną. Unikaj rozlewania wody, szczególnie w przypadku wylania wody w okolicach połączeń blatów, zamontowanych zlewozmywaków i płyt grzewczych, należy niezwłocznie usunąć wodę suchą szmatką. Należy dbać aby woda nie dostała się z tyłu blatu (od strony ściany) co może spowodować wybrzuszenie blatu, oraz aby nie zalała frontów, które w wyniku tego mogą ulec zniszczeniu.
8. Nie stawiaj gorących garnków bezpośrednio na blat lub inną część mebla bez użycia podstawki.
9. Należy korzystać z urządzeń kuchennych zgodnie z zaleceniami ich producentów. Niewłaściwe użytkowanie zmywarki (np. za wczesne otwarcie po ukończonym cyklu zmywania, prawidłowo ok 20 minut po zakończeniu programu), piekarnika (np. otwieranie przy wysokiej temp. przez zbyt długi okres czasu), lub innych urządzeń AGD może mieć negatywny wpływ na meble kuchenne.
10. 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.
11. Nie stawiaj ekspresu do kawy, czajnika pod szafkami wiszącymi. Długofalowo para wodna i temperatura szkodzi Twoim meblom.
12. Sprawdzaj regularnie odpływ kondensującej się wody w lodówce, żeby nie doszło do jego zatrzymania. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi lodówki.
13. Nie krój bezpośrednio na blacie. Używaj deski do krojenia.
14. Porcelana i naczynia kamionkowe mają od spodu niepowlekaną powierzchnię. Przy przesuwaniu po blacie mogą powstawać lekkie zarysowania.
15. Części ruchomych mebla (np. drzwi, szuflad, półek wysuwanych) nie należy pozostawiać bez potrzeby w stanie otwartym (wyciągniętym), ponieważ grozi to uszkodzeniem mebla i zagraża bezpieczeństwu użytkowników.
16. Elementy szklane nie są uznawane za elementy nośne mebla, dlatego opieranie się na nich, wykorzystywanie ich do przenoszenia lub wykonywanie podobnych czynności powodujących nadmierny nacisk jest niedozwolone.
17. Nie należy nadmiernie obciążać mebli (przekraczać maksymalnego dopuszczalnego obciążenia), gdyż grozi to ich trwałym uszkodzeniem. W szczególności w przypadku stwierdzenia wygięcia elementu obciążonego (np. półki) należy natychmiast zmniejszyć obciążenie.
18. Nie należy gwałtownie zamykać szuflad ani drzwi, gdyż grozi to przytrzaśnięciem palców oraz uszkodzeniem mebla.
19. Przynajmniej raz na pół roku przeprowadzić regulację elementów kuchni, szuflad, podnośników, zawiasów, carg w celu prawidłowego funkcjonowania kuchni.
20. Elementy chromowane należy chronić przed zarysowaniami, które doprowadzić mogą do naruszenia struktury powłoki.
21. Materiały wykończeniowe oraz klejony naturalne mogą wykazywać cechy mienienia się tzn. zróżnicowanego połysku i odcienia uzależnionego od padania światła.
22. Nie wolno ustawiać na powierzchni mebli gorących, wilgotnych lub zmrożonych przedmiotów i naczyń.
23. Meble należy utrzymywać w bezpiecznej odległości (nie mniejszej niż 1m) od źródeł ciepła takich jak np. grzejniki, piece, kominki.
24. Należy unikać zalania powierzchni środkami chemicznymi, olejami, kwasami lub alkoholem. Może to spowodować trwałe uszkodzenie lub odbarwienie powierzchni.
25. Konstrukcje meblowe nie mogą być poddawane uderzeniom, wstrząsom, przemieszczaniu (przepychanie, przestawianie), ani żadnej innej formie obciążeń wyjątkowych. Nie powinny także stanowić tymczasowego oparcia dla żadnych elementów.
26. Jeśli konstrukcja mebla jest zamontowana na stałe – nie podejmować próby jej przesunięcia.
27. Niedopuszczalne jest wspinanie się, podwieszanie bądź wchodzenie i siadanie (naciskanie) na konstrukcje meblowe.
28. Do zdejmowania towaru z wyższych kondygnacji mebla należy używać drabiny samonośnej.
29. Zaleca się układanie produktów kuchennych w taki sposób aby obciążenie wszystkich elementów rozkładało się równomiernie, unikając przeciążenia jednej ze stron. Zasada dotyczy zarówno haków, drążków ubraniowych, półek oraz wszystkich pozostałych elementów wyposażenia.
30. Produkty nie mogą wystawać poza powierzchnię/ objętość części do przechowywania.

ZASADY CZYSZCZENIA I KONSERWACJI MEBLI KUCHENNYCH

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

1. Używaj zasadniczo wyłącznie łagodnych i rozpuszczalnych w wodzie środków czyszczących, które w swojej informacji o produkcie wyraźnie przeznaczone są do mebli kuchennych.
2. Używaj miękkiej szmatki lub gąbki. Nie używaj ścierek powodujących zarysowania.
3. Usuwać zabrudzenia tak szybko jak możliwe. Świeże plamy dają się zazwyczaj łatwiej i najczęściej w całości usunąć.
4. Po czyszczeniu wytrzeć powierzchnię do sucha.
5. Zastosowanie środków chemicznych do konserwacji mebli może spowodować zmiany strukturalne materiałów. 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.
6. Nie używaj do czyszczenia pary wodnej pod ciśnieniem ani węża z wodą.
7. 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.
8. Stal szlachetna i emalia. Do normalnej konserwacji wystarcza zwykły płyn do mycia naczyń. Silne zabrudzenia i ślady po wodzie usuwać rozwodnionym środkiem do czyszczenia stali.
9. Powierzchnie aluminiowe czyścić wilgotną, miękką ścierką bez innych dodatków. Aby uniknąć śladów po wodzie zaleca się powierzchnię wytrzeć do sucha.
10. 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 aktywnego musi być wymieniany co 3-6 miesięcy.
11. W przypadku elementów wysoko połyskowych: przez okres 1 tygodnia od ściągnięcia folii ochronnej, następuje utwardzenie powierzchni i powinno się w tym okresie uniknąć przecierania elementów, gdyż powierzchnia jest wtedy szczególnie wrażliwa na zadrapania (min.48h).
12. Należy przede wszystkim nie dopuścić do nagromadzenia się większej ilości kurzu przez dłuższy czas.

PRZECIWSKAZANIA

Produkt nie jest przeznaczony do użytku dla dzieci poniżej 3 roku życia oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych, umysłowych lub z zaburzeniami psychicznymi, chyba że są one używane pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

UTYLIZACJA

Meble należy utylizować zgodnie z zasadami dotyczącymi odpadów wielkogabarytowych. Nie wolno ich wyrzucać do pojemników na śmieci komunalne, ani też pozostawiać w wiatach śmietnikowych. W zależności od miejsca, w którym mieszkasz, możesz oddać je do Punktu Selektywnego Zbierania Odpadów Komunalnych, zbiórki odpadów wielkogabarytowych lub zamówić kontener na odpady wielkogabarytowe. Przed utylizacją każdorazowo sprawdź zasady przyjmowania odpadów wielkogabarytowych.

Pamiętaj, że Twój mebel może dostać drugie życie! Jeśli wciąż jest funkcjonalny możesz go odsprzedać lub komuś podarować (istnieją firmy i organizacje charytatywne przekazujące meble osobom potrzebującym). Możesz także poddać go procesowi upcyclingu.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczany na sprzęcie oznacza, że zużytego sprzętu nie należy umieszczać w pojemnikach łącznie z innymi odpadami. Składniki niebezpieczne zawarte w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym mogą powodować długo utrzymujące się niekorzystne zmiany w środowisku naturalnym, jak również działać szkodliwie na zdrowie ludzi – dlatego szczególnie ważne jest selektywne gromadzenie zużytego sprzętu.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu elektrycznego lub elektronicznego do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

Wyprodukowano przez :

Fabryka Mebli Rawa Sp. z o.o.
96-200 Rawa Mazowiecka
ul. Księża Domki 41
tel. +48 695 221 929
<https://rawafm.pl>

