

# Мебель для кухни. Информация для потребителей.



Юридические обязательства не возникают из данного документа.

GRUPO ALVIC FR MOBILIARIO S.L.  
Ctra. Alcalá la Real s/n  
23660 Alcaudete (Jaén)  
[www.grupoalvic.com](http://www.grupoalvic.com)

## Введение

Прежде всего, мы благодарны Вам за доверие, оказанное продукции ALVIC, и надеемся, что она полностью соответствует Вашим ожиданиям.

В данном документе содержатся несколько советов, соблюдая которые, Вы позволите Вашей новой кухне сиять долгие годы также великолепно, как сейчас.



Процесс приготовления пищи на кухне подразумевает наличие высоких температур, пара и влаги. Также многие продукты питания могут оставлять заметные пятна.

Используемые сегодня материалы для мебельной промышленности устойчивы в большинстве случаев, но все же еще имеют некоторые ограничения, зависящие от конкретных свойств используемых материалов. Чтобы не причинить вред Вашей новой кухне и продлить наслаждение от Вашего приобретения на долгие годы, пожалуйста, изучите внимательно следующие рекомендации. Их немного, но они важны...

## РЕКОМЕНДАЦИИ

### 1. Циркуляция воздуха

Во время приготовления пищи обеспечьте достаточный приток воздуха на кухню.

Кухня может нагреваться, соответственно, следите за тем, чтобы теплые испарения (пар) не оседали на холодных кухонных поверхностях.

Кухонная мебель, как правило, состоит из деталей, изготовленных на основе древесины, которые чувствительны к влаге. Контроль за уровнем влажности поможет предотвратить повреждения Вашей мебели.



Всегда используйте кухонную вытяжку. Включите вытяжку, выберите подходящие настройки перед началом приготовления пищи и позвольте ей продолжать работать спустя некоторое время после окончания готовки. Вытрите насухо конденсат, появившийся на соседних поверхностях после того, как вы закончили готовить.

Уровень производительности кухонной вытяжки должен соответствовать Вашим индивидуальным особенностям приготовления пищи и площади помещения. Прилагаемая к кухонной вытяжке инструкция по применению поможет Вам в этом.

### 2. Разлив воды

Избегайте разбрызгивания или разлива воды. Если вода все же разлилась, немедленно вытрите насухо, это относится к остаткам воды под кофемашиной и другими кухонными приборами.





Регулярно проверяйте наличие конденсата в Вашем холодильнике, чтобы тот не стал причиной его блокировки, а вытекший конденсат не повредил мебель.

### 3. Пар

Пар – один из злейших врагов Вашей кухни, следовательно, очень важно уделять ему особое внимание.



Открывайте посудомоечную машину примерно через 20 минут после того, как программа будет полностью завершена, чтобы позволить пару превратиться по мере остывания в конденсат и стечь внутрь посудомоечной машины.

Если Вам нужно срочно достать какой-то предмет: полностью откройте дверь посудомоечной машины, извлеките необходимый предмет и снова полностью закройте посудомоечную машину (не оставляйте дверь открытой).

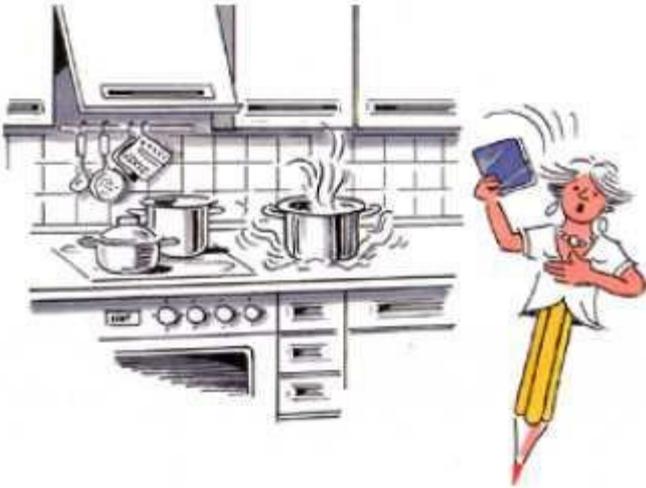
Не располагайте кофемашины, чайники и тостеры под навесными шкафами. Со временем пар и повышенные температуры могут повредить Вашу мебель.

В случае установки немедленно вытирайте насухо образовавшийся конденсат.

Также следует внимательно изучить инструкцию по применению от производителя техники.



## 4. Высокая температура



Никогда не ставьте горячие кастрюли непосредственно на рабочую поверхность или на другие части мебели (всегда используйте приспособления для защиты поверхности).

Не устанавливайте близко к кухонной мебели включенные тепловые приборы (радиаторы, обогреватели и др.).

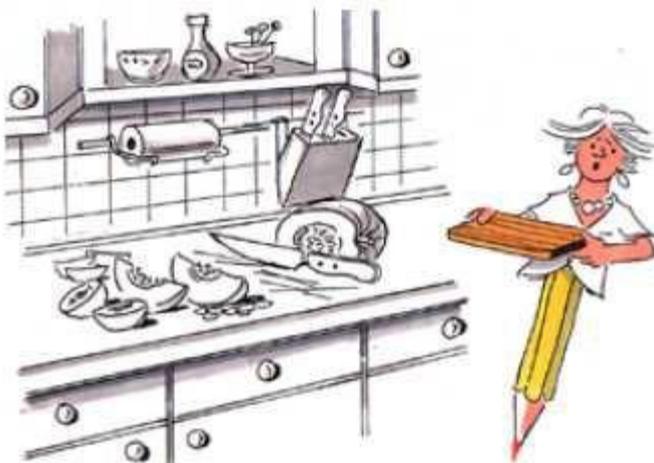
Изредка проверяйте температуру поверхности по краям дверцы духового шкафа.

Если Вы можете дотронуться кончиком пальца до края дверцы духового шкафа, значит, температура приблизительно ниже 70°C и выпускаемый жар приемлем. Если нет, необходимо обратиться в службу поддержки клиентов для проверки уплотнения Вашего духового шкафа на наличие повреждений.

Избегайте попадания прямых солнечных лучей на мебель, так как они являются основной причиной ухудшения качества поверхности.

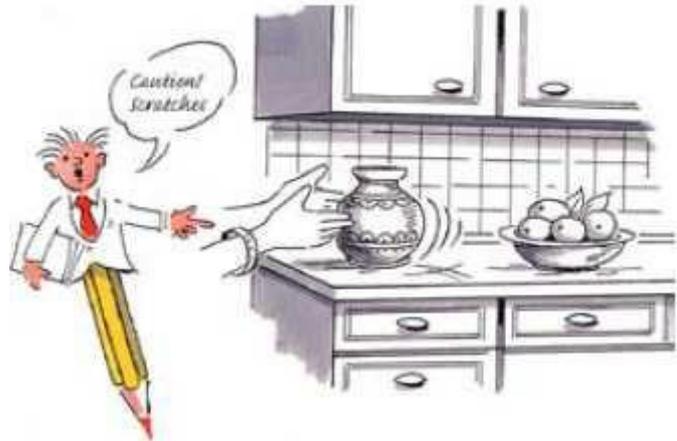


## 5. Царапины



Не режьте непосредственно на рабочей поверхности, пользуйтесь разделочной доской.

Глиняная посуда обычно имеет не покрытый эмалью обод на дне. Если двигать глиняную посуду по рабочей поверхности, она может поцарапать ее.



## 6. Уход



Когда готовые фасады поставляются с защитной пленкой (высокий глянec, лакированные фасады и др.), удалите пленку после установки кухни, подождите 24 часа, не прикасаясь к ним, и затем очистите их влажной, не абразивной тканью.

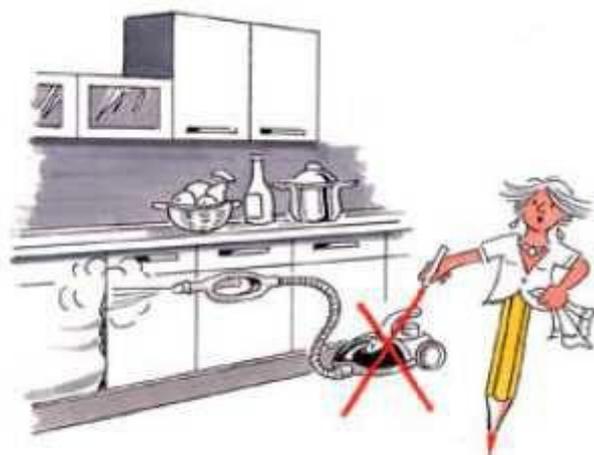
Никогда не используйте растворители, чистящие порошки, металлические губки и другие абразивные средства, так они могут настолько повредить поверхность, что она потом не сможет быть восстановлена.

Всегда используйте слабый раствор мягкого чистящего средства (например, нейтральное мыло) или средство, предназначенное специально для ухода за кухонной мебелью.

Для наилучшего результата используйте мягкую безворсовую ткань. Использование ткани из микрофибры возможно только с разрешения производителя кухни. Убедитесь, что Вы используете только чистую ткань.

Удаляйте загрязнения, как можно быстрее. Свежие пятна очень легко удалить и, как правило, могут быть удалены полностью.

Затем тщательно просушите или вытрите насухо все очищенные поверхности.



**Следуя этим простым советам, Вы сохраните фантастический вид Вашей кухни на долгие годы!**

Спасибо за внимание!