

放心家装丛书

家居装修禁忌118

JIAJU ZHUANGXIU JINJI 118

张晶 编著

的细节

- ★ 卫浴空间的安全性与方便性
- ★ 地板铺设辅料与配件质量
- ★ 电气工程特别提示
- ★ 地热采暖需注意……

中国建筑工业出版社

放心家装丛书

家居装修禁忌 118

张 晶 编著

中国建筑工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

家居装修禁忌 118/张晶编著. —北京:中国建筑工业出版社, 2008

(放心家装丛书)

ISBN 978-7-112-10183-2

I. 家… II. 张… III. 住宅—室内装修—基本知识
IV. TU767

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 095305 号

责任编辑:费海玲

责任设计:董建平

责任校对:兰曼利 刘 钰

放心家装丛书
家居装修禁忌 118

张 晶 编著

*

中国建筑工业出版社出版、发行(北京西郊百万庄)

各地新华书店、建筑书店经销

北京天成排版公司制版

北京建筑工业印刷厂印刷

*

开本:787×960 毫米 1/16 印张:12½ 字数:294 千字

2008 年 11 月第一版 2008 年 11 月第一次印刷

定价:26.00 元

ISBN 978-7-112-10183-2
(16986)

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题,可寄本社退换

(邮政编码 100037)

目 录

第一篇 厨房

- | | |
|------------------------------|----|
| 禁忌 1: 选择欧式油烟机 | 2 |
| 禁忌 2: 油烟机的安装位置不利于排烟 | 4 |
| 禁忌 3: 橱柜挡住的位置贴瓷砖或不作任何处理 | 5 |
| 禁忌 4: 厨房装修不注意小细节 | 6 |
| 禁忌 5: 厨房洗菜盆不够大 | 8 |
| 禁忌 6: 盲目选择开放式厨房 | 9 |
| 禁忌 7: 擅自改动燃气表具或管道, 煤气阀门包在橱柜中 | 9 |
| 禁忌 8: 洗菜盆下水管与下水道的连接处未密封, 返味 | 11 |
| 禁忌 9: 擅自拆改管道井和封堵管道井检修口 | 12 |
| 禁忌 10: 厨房布置不当 | 13 |
| 禁忌 11: 厨房装修违反使用安全 | 22 |
| 禁忌 12: 橱柜款式过于标准化, 不实用 | 26 |
| 禁忌 13: 选用单独的冷水和热水龙头 | 29 |
| 禁忌 14: 擅自拆改烟道和风道, 或拿掉烟道的挡板 | 30 |
| 禁忌 15: 烟道异味与串烟 | 31 |
| 禁忌 16: 厨房墙面选择亚光砖 | 33 |
| ● 厨房装修特别提示 | 33 |

第二篇 卫生间

- | | |
|--------------------------|----|
| 禁忌 17: 卫浴空间换气扇或浴霸的安装位置不当 | 40 |
| 禁忌 18: 通风换气只注意排风不考虑进风 | 40 |

禁忌 19: 仅以洁具的外观款式和价格论短长, 忽略坐便器的性能	42
禁忌 20: 不了解坐便器构造与坐便器性能之间的因果关系	44
禁忌 21: 坐便器外形不符合通用的标准	46
禁忌 22: 龙头安装位置错误	47
禁忌 23: 卫生间的设施中看中不用	49
禁忌 24: 卫生间和淋浴间的门槛做得不对	52
禁忌 25: 玻璃胶用得不对	53
禁忌 26: 坐便器安装细节不当	55
禁忌 27: 卫生间墙砖和地砖混用	56
禁忌 28: 安装地漏的排水口尺寸不标准	57
禁忌 29: 安全扶手设置不当	58
禁忌 30: 下水管道返味	61
禁忌 31: 地漏返味	63
禁忌 32: 卫生间灯具位置不当照出倒影或灯光太亮	64
禁忌 33: 洗脸盆前无镜前灯或镜前灯太低产生眩光	67
禁忌 34: 忽视卫浴空间的方便性	68
禁忌 35: 卫生间安全性不够	70
禁忌 36: 吊顶材料不防水, 未留检修口	72
禁忌 37: 卫生间色彩过“旧”或过“艳”	73
禁忌 38: 地面积水或渗漏	74
禁忌 39: 地面垫层做法不妥	75
禁忌 40: 最后订购洁具	76
● 卫生间装修特别提示	77

第三篇 房间的装修

禁忌 41: 和室榻榻米铺成万字型	84
禁忌 42: 大量拆改非承重墙	86
禁忌 43: 家庭影院的房间只考虑隔声	87

禁忌 44: 买错或安错门锁	89
禁忌 45: 不管需不需要都吊顶	90
禁忌 46: 吊顶和背景墙的辅助光源采用彩色的灯带	91
禁忌 47: 选错或者安错灯具	91
禁忌 48: 误用胶粘剂	92
禁忌 49: 木质材料过干或过湿	94
禁忌 50: 木作基层潮湿或者没干透	96
禁忌 51: 柜门变形	97
禁忌 52: 忽视木制品制作的小细节	98
禁忌 53: 过多使用实木, 而且材质不统一	100
禁忌 54: 夏季装修不注意季节特点	101
禁忌 55: 窗帘的挂法	102
禁忌 56: 忽视窗帘与窗户的具体位置关系	104
禁忌 57: 装修设计不当导致摔伤	106
禁忌 58: 破坏房屋的结构	108
禁忌 59: 房门设计只重款式和材质, 不管功能	111
禁忌 60: 木地板的湿度大	113
禁忌 61: 用圆铁钉固定木地板	114
禁忌 62: 忽视地板铺设辅料及配件的质量	114
禁忌 63: 安装吊杆时在预制楼板上钻孔	116
禁忌 64: 吊顶材料未采取防潮或防火措施	117
禁忌 65: 扣板吊顶不平整	118
禁忌 66: 玻璃安装错误	119
禁忌 67: 腻子没干透或下雨天时刷漆	120
禁忌 68: 腻子质量不佳	121
禁忌 69: 涂料兑水和涂料混用	122
禁忌 70: 涂刷墙面时不刷封墙底漆	123
禁忌 71: 忽视油漆和涂料施工时的细节	124

禁忌 72: 使用的刷具不干净, 施工环境脏	125
禁忌 73: 找平层太厚	127
禁忌 74: “朝天钉”和“撑平顶”	128
禁忌 75: 分隔墙的罩面板碰到地面	129
禁忌 76: 瓷砖浸水湿润不够	129
禁忌 77: 室内刷外墙乳胶漆	130
禁忌 78: 楼梯不安全或不好用	131
禁忌 79: 阳台封闭不当	132
禁忌 80: 忽视装修设计中的比例关系	134
禁忌 81: 装修设计忽视今后的使用维护问题	137
禁忌 82: 居室的照明仅是单纯的照亮	139
禁忌 83: 和室壁龛做法混乱	141
禁忌 84: 孩子房间成人化、老人房间年轻化	143
● 房间装修特别提示	145

第四篇 电气部分

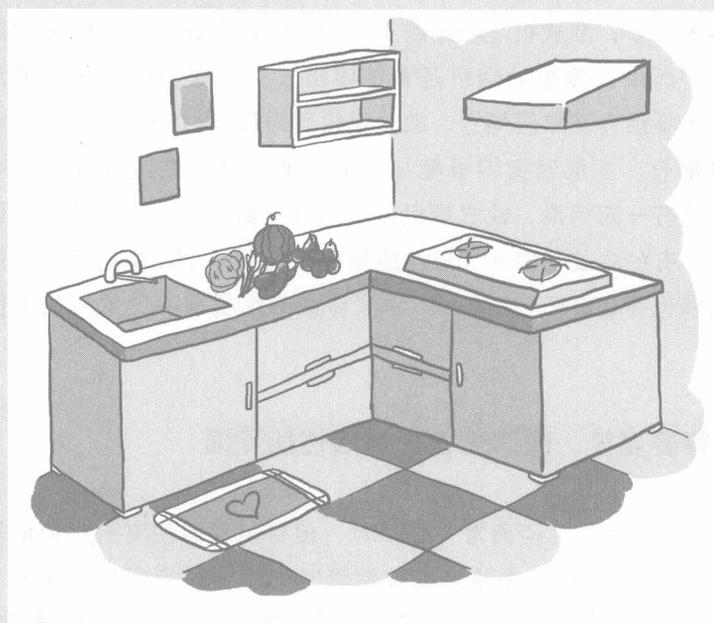
禁忌 85: 强弱电布线不套绝缘管或使用不适当的套管	150
禁忌 86: 电线的线径达不到安全要求	151
禁忌 87: 线路接头过多及接头处理不当	151
禁忌 88: 强弱电线路走一根管	152
禁忌 89: 插座安装不考虑用途特点	154
禁忌 90: 忽视插座的连线方式, 开关的安装方式不安全	155
禁忌 91: 电线不分色, 重复布线, 不使用连接配件	156
禁忌 92: 电力管线及设备紧挨煤气管线或暖气等热源	157
禁忌 93: 补线槽用腻子代替水泥	158
禁忌 94: 电气线路未做上标记, 线管被后序工种损坏	159
禁忌 95: 室内分支回路数量过少	160
禁忌 96: 室内插座数量不够, 乱拉电线加接插座板	160

禁忌 97: 未装漏电保护器或安装不当	162
禁忌 98: 卫生间未做等电位联结	162
禁忌 99: 灯具高温部位与可燃物之间未采取隔热、散热等防火保护措施	163
禁忌 100: 吊顶内强电采用塑料管布线, 一根管里走好几根线	164
● 电气工程特别提示	165

第五篇 水暖与防水

禁忌 101: 散热器与供暖锅炉不匹配	170
禁忌 102: 散热器悬挂过高	171
禁忌 103: 地热采暖时卫生间和厨房采暖设施未作调整, 温度太低	172
禁忌 104: 使用地热采暖, 却不考虑相关的配合	173
禁忌 105: 热水器数量少了(热水管超过 7m 应增加热水器)	174
禁忌 106: 燃气热水器安装位置不合理	175
禁忌 107: 不结合户型特点来选择热水器	176
禁忌 108: 不带阻氧层的塑料管用作地板采暖并与钢制散热器供暖系统混合	177
禁忌 109: 使用质量不可靠的新型散热器	178
禁忌 110: 冷热水管混接, 热水管没做保温, 热水管道采用镀锌铁管	179
禁忌 111: 暗敷的管道中间有接头	180
禁忌 112: 随意拆改水路, 水管连接密封材料选用不当	181
禁忌 113: 镀锌水管埋暗管, 用洗衣机下水管作面盆下水	181
禁忌 114: 使用有毒的防水涂料	182
禁忌 115: 非承重的轻体墙未涂防水涂料, 做防水前地面未找平	183
禁忌 116: 管道渗漏和非管道渗漏	185
禁忌 117: 未做保护层就进入室内进行其他工序施工	186
禁忌 118: 围堵式的防水	187
● 水暖与防水特别提示	188

第一篇 厨 房



选择欧式油烟机

禁忌 1

选购抽油烟机，要考虑的因素很多，如安全性、噪声、风量、主电机功率、类型、外观、占用空间、操作方便性、售价及售后服务等。一般来讲，如果仅仅认为抽油烟机的风机功率和风量越大越好是很不全面的。应该是在达到相同抽净率的前提下，风机功率和风量越小越好，这样既节能省电，又可以取得较好的静音效果。从这个意义上讲，抽净率低的各种欧式油烟机尽可能不要购买。这是因为：

▶ 欧式烟机排油烟原理不适合中餐油烟，除烟效果不好

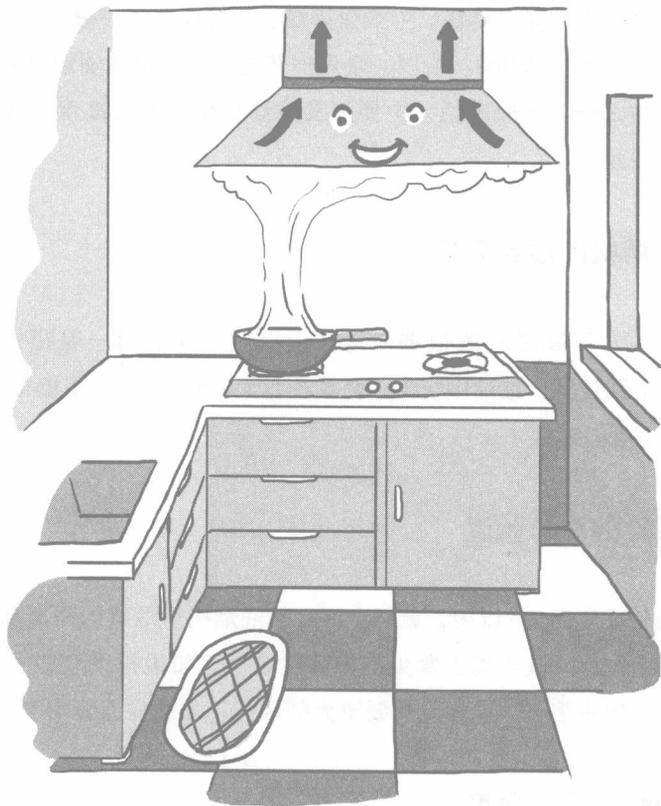
欧式油烟机的外表较为美观时尚，所以许多人都宁愿多掏些钱来安装。但是欧式机的除烟效果其实不及中式的好，因为中国人重实用，欧洲人重时尚；欧洲人做菜多以煮、烤为主，更倾向凉拌与熏蒸，中国人做菜讲究炸、爆、炒，产生的油烟自然要多得多；欧式机是根据欧美人的烹饪习惯设计的，欧式的吸烟原理是循环上升式，而中式传统油烟机是直接吸出式；中式烟机一般采用大功率电机、大涡轮、大集烟仓及单层烟仓，欧式烟机则强调电机功率适中，双涡轮、小集烟仓及无集烟仓、多层致密网板叠加；中式烟机吸排烟效果好，但油烟不分离，对周围环境有一定污染，欧式烟机追求油烟分离、小噪声、节能环保，但吸油烟效果较差。有的中式功率为168W的甚至都比欧式200W功率的要好，所以欧式最低的功率也在200W。比较之下中式传统油烟机反而比欧式的节能，除烟效果更好。

▶ 排烟管要变径，噪声大，排油烟性能受损

欧式油烟机排烟管的管径通常为200mm，但目前我国住宅厨房烟道很多都是100~150mm，所以在安装欧式油烟机排烟管时必须通过变径使其缩小至100~150mm。这样，油烟机因为变径，风压变大，风量变小，会使油烟机噪声变大，而排油烟性能下降，排烟管也会时有震颤。其他各种性能指标也会受到很大影响，整体功能变差。

▶ 机身外形不利排烟

因为油烟的上升机理，集烟罩的大小非常重要，首先是电机抽排时可以在它的下方形成涡流，使油烟无法逃逸，而欧式烟机多为浅罩型，由于高位横向空气的快速补充，抽排的很多都是干净的空气，真正的油烟却不一定吸得完全。其次是油烟产生时的初速度极高，作为油烟的缓冲区，即便有些油烟未被及时抽排，但只要进入集烟罩，被抽走就是早晚的事(当然也不过一两秒钟)。在集烟罩内油烟速度基本为零，不再具有向上的动力，也就会被轻易排走。所以集烟罩大的中式传统油烟机能以较小的风量和较高的油烟捕集效率排除油烟。



油烟机的安装位置 不利于排烟

禁忌 2

一般说来,影响烟机脱排效果的原因是电机功率、排风量、风压、厨房的通风条件、风力、海拔、建筑物的朝向、公共烟道的设计及使用状况等。其中电机功率过小绝不可能有好的排烟效果的。但是电机功率越大也不一定排烟效果就越好,一方面电机质量、涡轮大小及质量、风道设计、笼烟仓大小、出风口直径等诸多因素都会影响电机的实际输出功率;另一方面,排烟效果好坏还与排风量、风压等因素密切相关。风压的标准计量单位为“帕斯卡”(即 Pa),风压决定了烟机吸排烟的快慢程度,风压越大排烟速度越快。中式强排烟机的对应风压一般为 350Pa,中式普通烟机对应的风压一般为 280Pa。所以,合理安装抽油烟机是抽油烟机能否达到最佳排烟效果的关键之一。一般来说,主要涉及抽油烟机的安装高度、排烟管的安装长度和角度三个要素。

▶ 抽油烟机的适当高度

抽油烟机的安装高度一般根据现场情况而定,其下沿一般距橱柜台面 610~750mm。但是实践证明,抽油烟机下沿距橱柜台面 610mm 时比距橱柜台面 750mm 时能更好地抽排油烟。

▶ 排烟管的适当长度

排烟管的长度应在 3m 以内,愈短愈好。从油烟机至烟道的距离愈短,管道愈光滑,排烟效果会越好。其中管道弯头不得超过 3 个。如果排烟管较长或管道弯头较多,则排烟压力损失很大,这样就需要更大的风压,才能保证将烟气排出。

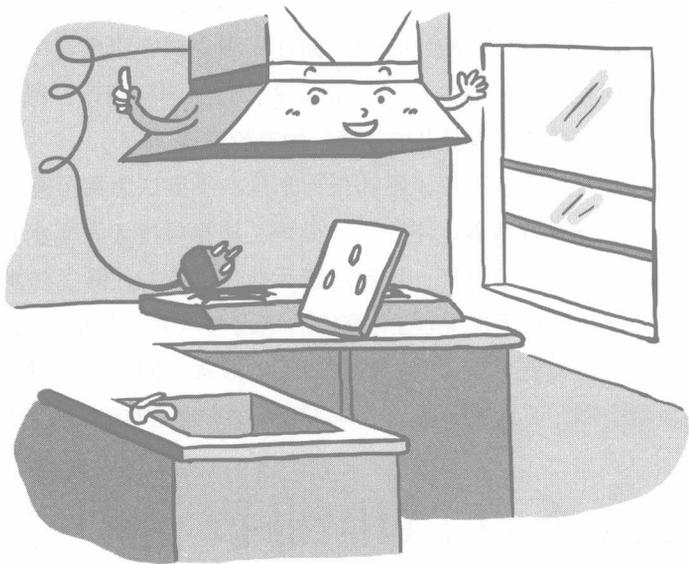
▶ 排烟管的适当角度

排烟管的角度最好为稍斜向上(烟道接口一端高,抽油烟机一端低),因为厨房

油烟和水汽温度均较高，并向上弥漫和流动，特别是油烟产生的初速度极高，排烟管的角度稍斜向上有利于厨房油烟和水汽的排走。一般来说，风量值越大，越能快速及时地将厨房里大量的油烟吸排干净。风压值越大，油烟机抗倒风能力越强。

此外，由于抽油烟机长期处于潮湿环境中，容易漏电，所以必须配置三孔专用电源插座，其接地极必须安全接地，以保障安全。中式烟机插座放在烟机上方距地 2150mm 处；欧式烟机插座放在烟机围板两侧距地 2150mm 处(实用、方便)或放在烟机围板里面距地 2200mm。

油烟机的电源线一般从机器左侧出线，所以建议油烟机的电源线最好安排在机器悬挂位置的左侧。谨防插座设计位置不合理(在机身的正背后或油烟机下方)，为实际安装带来不便(如右侧出线，道理相同)。



橱柜挡住的位置贴瓷砖 或不作任何处理

禁忌 3

橱柜背后挡住的空间，有 90% 以上的家庭在装修时都处理得不正确。其错误趋向两个极端，主要集中在两个方面：

- 让橱柜背后的墙壁和地面裸露着，不作任何处理。
- 把橱柜挡住的空间贴满瓷砖，甚至是高价位瓷砖。

很多的人家在装修时会选择在橱柜背后铺满瓷砖，这种情况在由装修公司负责设计和施工的时候，表现得尤甚。理论上的说法是“瓷砖是厨房墙面防水层最好的保护物”，“瓷砖会极大减少厨房潮气对橱柜的侵蚀，防止橱柜发霉变形”，“有些瓷砖如正宗西班牙瓷砖、奥米茄瓷砖、RAK 瓷砖等根据厨房特点加了防潮防酸功能，更加适宜厨房复杂的环境”，等等。其实，真正的原因也许就是这样会使工料造价和合同价更高。

家庭中厨房的潮气其实是有限的，对于交给正规橱柜公司定做的整体橱柜来说，基本可以说不会造成影响。至于装修木工自己做的橱柜，因为也是使用半成品的橱柜板制作，只要厨房安装了抽油烟机，上下水管不漏，洗菜盆与橱柜台面相交处进行了必要的处理(使用防霉玻璃胶密封)，即使不铺瓷砖，厨房潮气也不会使橱柜发霉变形。因此，橱柜背后挡住的空间，根本没有必要镶贴瓷砖，特别是那些“加了防潮防酸功能，更加适宜厨房复杂的环境”的高价瓷砖。

但是，不铺贴瓷砖，不等于可以不作任何处理。不要认为橱柜背后挡住的空间反正也看不见，就让墙壁裸露着，不作任何处理。毕竟厨房还是有水和潮气的，因此，除了厨房必要的防水处理以外，在橱柜背后挡住的空间，除了防水材料保护层外，用水泥砂浆将墙面和地面抹平(与贴瓷砖的墙面和地面部分相平)，然后进行防潮处理(涂刷清油)。这样就可以达到铺贴瓷砖后的效果，即使时间长了，厨房潮气也不会使橱柜发霉变形。而且既省工又省料，还可以缩短工期和节省费用。

厨房装修不注意小细节

禁忌 4

厨房在我们的日常生活中使用率是最高的，装修的复杂程度和装修的费用也都是最高的，因此一般在家庭装修时都会给予足够重视，但是这种重视对很多人来说，往往仅仅局限于对橱柜、烟机、灶具、洗菜盆、龙头、热水器或烤箱等设备的品牌、款式、价格的综合考虑，或者是对厨房装修的风格、布局以及色彩的宏观把握上，对于今后可能会直观影响我们的使用效果(舒适性、实用性、安全性和通用性)的小细节，却往往注意不够或者无所适从。这些厨房装修中重要的小细节包括：

- 厨房插座的位置不对。
- 橱柜的上下柜门错位。
- 厨房水池或切菜案上方太暗。
- 滥改原有的下水管、地漏的位置。
- 保留厨房的地漏。
- 厨房瓷砖选用亚光砖。
- 厨房的橱柜没有抽屉。
- 厨房设备买得太早或太晚。

厨房插座的位置，需要与厨房和橱柜的设计统一考虑。否则，可能会有许多麻烦。

例如，厨房燃气灶旁设计了一个电饭煲的插座，没量尺寸，结果橱柜复测时发现它正在一个灶眼的上方。考虑到以后这是个安全隐患，只好弃而不用或者大动干戈地改位，再或者只好让灶具移位，使得操作台缩小。再比如，你可能为抽油烟机按欧式烟机的结构安排了插座，但是最终却买回了中式烟机，安装抽油烟机时，插座的位置影响安装或者影响美观。

为了省钱没有买整体橱柜，请工人现场制作的话，稍不注意，最后常会发现煤气灶与下方柜门错位，吊柜与地柜的柜门错位，或者洗菜盆下方的柜子有三扇门，吊柜却有四扇门，等等。虽然不影响使用，却怎么看怎么别扭。因此，橱柜的制作一定要注意相互间的对称比例关系，这样就不会发生错位现象。

厨房的橱柜要有抽屉。菜盆龙头一定要选易用手背开关的，那种必须用手指旋转的龙头不容易保持干净，手上有油的时候转动起来也有困难。厨房灯要亮，最好在水池或切菜案上方再装个灯。橱柜如果没买杜邦可丽耐那种高质高价的人造石台面，就尽量用白色或者浅色的，这样即使有划痕也不是那么明显，但是，太便宜的人造石台面不能买，否则，厨房的人造石台面就需要像供神一样的供着它，平常操作时一有什么油污或脏水什么的，就要赶紧擦掉，不然渗进去就永远在里面了。

厨房原有的下水管、地漏的位置最好别改变。改不好的话，最容易返水。其中厨房的地漏有百害而无大用，最好取消。

家庭里的厨房设备常用的主要包括：抽油烟机、消毒柜、电烤箱、洗碗机、洗菜盆、灶具、微波炉、电磁炉等。除了微波炉、电磁炉外，其余厨房设备均与橱柜有着密切的联系，装修时需要在恰当的时间来确定和购买。其中灶具只有在安装橱柜开台面的时候才用得到，因为橱柜要按照灶具的尺寸开台面，这是最后的事情，所以确定和购买都可以最后再定。

但抽油烟机、消毒柜、电烤箱、洗碗机、洗菜盆这5大件都要早一点确定，在橱柜复测尺寸的时候就必须有具体的规格型号和尺寸了，否则橱柜没办法进一步设计。需要特别强调的是，你需要做的只是要把你看好的抽油烟机、消毒柜、电烤箱、洗碗机和洗菜盆的规格型号和尺寸给橱柜厂家就可以了，大可不必当时就买回来，因为就算你买回来了，也只是量过尺寸就放在那里，而整个装修工期要一个半月到两三个月，这期间要是商家搞促销大降价，到时候你就后悔了，而且，这些设备体量都较大，如果买早了都堆放在工地，既影响施工作业，也容易损坏。

厨房洗菜盆不够大

禁忌 5

厨房洗菜盆的形状和布置与人个喜好有关，但是无论厨房大小或橱柜长短，洗菜盆的选择有一个前提，就是必须足够大。即厨房洗菜盆的选择标准，不是因为厨房大而选择大盆，或因为厨房小而选择小洗菜盆，而是无论厨房大小，洗菜盆都必须保证能放下一个大的锅或壶。

1. 如果采用的是双盆洗菜盆，并不是说就可以选择小一点的洗菜盆，而是其中一个洗菜盆的大小仍必须保证能放下一个大的锅或壶。
2. 洗菜盆的深度为180mm，若使用不锈钢洗菜盆，其壁厚最好是1.2mm(至少应达到1.0mm)。
3. 如果需要设置垃圾处理器，则将其设在双盆洗菜盆的较小洗菜盆下。
4. 出于保护、绝缘和外观的考虑，在水池底面应设计遮盖物。而且遮盖物应该是可拆除的，因为水管可能需要维修。一种方法是采用装饰性面板做遮盖物。
5. 洗菜盆的内部必须能够承受钢丝球类物品的摩擦，外侧必须也是光滑平整而且绝缘的。
6. 洗菜盆的下水口应采用带污物篮的，若为双盆式，2个下水口都带污物篮的最好。
7. 如果家中有老人或残疾人士需使用轮椅，洗菜盆下方不宜安柜门，而应留出740mm供使用。同时洗菜盆的深度应减小到130mm左右。
8. 做厨房橱柜时要事先考虑好洗菜盆的大小，因为橱柜龙骨间距和隔板间距有可能限制洗菜盆的尺寸大小，如果橱柜的龙骨间距比较小，以后买洗菜盆时非常烦心。

盲目选择开放式厨房

禁忌 6

开放式厨房主要是指将餐厨合一或是将餐厨、起居合一的设计方式，其优点是可使空间加大，显得房间更加宽敞。达到视野上的开阔，但并不是所有家庭、所有住宅都适合装修开放式厨房。否则，即使下再大的功夫，投入再多的金钱，也未必能拥有一个时尚且舒适的生活空间。一般而言，装修开放式厨房最好具备以下条件：

- 饮食习惯以冷餐、煮餐、烤餐为主的住户可以选择开放式厨房。但是，大多数中国人的饮食习惯是，吃菜吃煎炒烹炸的，调料放酸甜苦辣的。针对这种情况，厨房还是以封闭式为好。
- 开放式厨房的炉具，应考虑选用不会产生有害气体的电磁炉具，尽可能避免使用燃气炉具。
- 厨房油烟不可避免，因此应选用大功率和带集烟罩的中式传统油烟机，不宜只看外观，而选择排油烟性能不符合国情的欧式烟机（特别是所谓原装进口的欧式烟机）。
- 安装抽油烟机时，需特别注意选择适当的高度、角度及排风管长度。
- 除安装抽油烟机外，开放式厨房应另外安装换气扇作为辅助排烟换气工具。
- 开放式厨房的台面不宜放过多的炊具，以保证其美观性。因此，最好让橱柜的储物功能尽可能大一些，将一切的“不美观”都装到柜子中。

擅自改动燃气表具或管道， 煤气阀门包在橱柜中

禁忌 7

有些家庭为了配合橱柜的设计，希望把燃气表具或煤气管道改装到合适的位置，以保证整个空间的使用效率和视觉效果，还有的家庭为了使用燃气热水器，希望把天然气管道通到厨房的某个角落甚至卫生间里，遇到这些情况就需要改动水电和煤气管道。但是燃气管道的施工，有严格的规定。煤气与天然气管道因受房屋结构的