

# PERSONLIG

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>8</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>14</b>
<b>NORSK</b>	<b>16</b>
<b>SUOMI</b>	<b>18</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>20</b>
<b>ČESKY</b>	<b>22</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>26</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>28</b>
<b>POLSKI</b>	<b>30</b>
<b>LIETUVIŲ KLB.</b>	<b>32</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>34</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>36</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>38</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>40</b>
<b>IKSTAVRH</b>	<b>42</b>

<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>44</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>46</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>48</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>50</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>52</b>
<b>عربى</b>	<b>54</b>

## ENGLISH

4

When storing the worktop, stand it on the back edge of its long-side. Before installation, store the worktop in a room with normal temperature. Do not place the worktop against a warm radiator, or lay it on a cold floor.

### Advice for use:

The worktop has a moulded top layer consisting of 95% stone powder and 5% acrylic. Unlike a solid stone worktop, the surface is non-porous and smooth. If you spill something on the worktop, wipe it clean immediately to prevent stubborn stains from forming on the surface. Dry with a clean, dry cloth.

The worktop can withstand most household chemicals, and because the surface is non-porous, liquids cannot be absorbed into the surface and cause stains.

Stubborn stains can be removed using white vinegar mixed with lukewarm water. Clean the surface with a sponge. Do not use the abrasive side of the sponge as it may have an effect on the glossy surface of the worktop. Dried food particles can be removed using a plastic or wooden scraper. Rinse the surface afterwards with water and dry with a sponge.

5

To maintain the surface in its original condition the following is recommended:

- Do not place hot objects directly the worktop. Always use a pot stand to protect the worktop surface. Boiling water and splatters from cooking food will not damage the worktop.
- Do not use a knife or other sharp objects directly on the worktop surface. This damages the worktop and makes the knife edge dull. Always use a chopping board.

## DEUTSCH

## 6

Beim Lagern die Arbeitsplatte auf die hintere Längskante stellen. Unmontierte Arbeitsplatten sollten bei normaler Raumtemperatur gelagert werden. Die Platten nicht an warme Heizkörper lehnen oder sie auf kalte Fußböden legen.

### Reinigung und Pflege

Die Arbeitsplatte hat eine Vollgussoberfläche aus 95% Steinmehl und 5% Acryl. Dadurch ist die Oberfläche im Gegensatz zu massiven Steinplatten porenfrei und glatt. Falls etwas verschüttet wird, keine Flüssigkeit auf der Oberfläche stehenlassen, sondern sie sofort abwischen, damit sich keine Farbpigmente festsetzen. Mit einem trockenen, sauberen Tuch nachwischen.

Die Arbeitsplatte ist resistent gegen die meisten Haushaltschemikalien. Dank der porenfreien Oberfläche können Flüssigkeiten nicht in die Oberfläche eindringen und Flecken verursachen.

Hartnäckige Flecken können mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden. Die Oberfläche mit einem Spülschwamm reinigen. Nicht die grobe Schwammseite benutzen, da dies die blanke Oberfläche der Arbeitsplatte beeinträchtigen könnte. Angetrocknete Speisereste können mit einem Schaber aus Kunststoff oder Holz entfernt

## 7

werden. Danach die Oberfläche mit Wasser abspülen und mit einem Spülschwamm nachwischen. Damit die ursprüngliche Oberfläche der Arbeitsplatte erhalten bleibt, bitte Folgendes beachten:

Keine heißen Gegenstände direkt auf die Arbeitsplatte stellen. Zum Schutz der Oberfläche immer Untersetzer benutzen. Kochendes Wasser und Fettspritzer schaden der Arbeitsplatte nicht.

- Nicht mit Messern und anderen scharfen Gegenständen direkt auf der Arbeitsplatte schneiden. Das schadet der Arbeitsplatte und Messerklingen werden stumpf. Immer ein Schneidebrett benutzen.

## FRANÇAIS

8

Pour ranger le plan de travail, mettez-le sur l'arrière de son côté long. Avant installation, le plan de travail doit être stocké dans une pièce avec des niveaux de température et d'humidité normaux. Ne pas placer le plan de travail contre un radiateur chaud et ne pas le coucher sur un sol froid.

### Conseils d'utilisation

Le plan de travail possède une couche supérieure moulée à base de poudre minérale (95%) et d'acrylique (5%). Contrairement à un plan de travail en bois massif, sa surface est lisse et non poreuse. Si vous renversez quelque chose sur le plan de travail, essuyez immédiatement pour éviter que des taches tenaces ne se forment. Essuyez avec un chiffon propre et sec.

Le plan de travail résiste à la plupart des produits chimiques et comme sa surface n'est pas poreuse, elle ne risque pas d'absorber de liquide renversé par exemple, ce qui évite les taches.

Les taches rebelles peuvent être enlevées en utilisant de l'eau tiède additionnée de vinaigre. Frottez la surface en utilisant le côté doux d'une éponge ; le côté grattant pourrait altérer le brillant de la surface. Les résidus secs d'aliments seront facilement retirés à l'aide d'un grattoir en plastique ou

9

en bois. Rincez ensuite la surface avec de l'eau et essuyez en utilisant le côté doux de l'éponge. Pour que le plan de travail conserve son état d'origine, suivez les recommandations suivantes :

Ne pas placer d'objets chauds sur le plan de travail. Toujours utiliser un sous-plat pour protéger sa surface. Le plan de travail ne craint pas l'eau bouillante ou les projections d'aliments en cours de cuisson.

- Ne pas utiliser de couteau ou autres objets pointus directement sur la surface du plan de travail. Ceci abîme le plan de travail et émousse la lame du couteau. Toujours se servir d'une planche à découper.

## NEDERLANDS

10

Bewaar het werkblad rechtopstaand op de achterste lange kant. Bewaar niet gemonteerde werkbladen in een ruimte op kamertemperatuur. Zet het werkblad niet naast een hete verwarming en leg het niet plat op een koude vloer.

### Advies bij gebruik

Het werkblad heeft een uit één geheel gegoten toplaag van 95% steenmeel en 5% acryl. Daardoor is het oppervlak, in tegenstelling tot een werkblad van massief steen, poriënvrij en glad. Laat geen vloeistof op het werkblad staan als je knoeit, maar veeg eventuele vlekken meteen weg om te voorkomen dat er kleurpigment op het oppervlak komt. Nadrogen met een schone, droge doek.

Het werkblad is bestand tegen de meeste huishoudchemicaliën en omdat het blad poriënvrij is, kunnen er geen vloeistoffen in het oppervlak van het werkblad dringen en vlekken veroorzaken.

Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met azijn vermengd met lauw water. Reinig het oppervlak met een sponsje. Gebruik niet de grove kant van het sponsje omdat deze het glanzende oppervlak van het werkblad kan aantasten. Ingedroogde voedselresten kunnen worden verwijderd

11

met een schraper van kunststof, hout of metaal. Neem het oppervlak daarna af met water en droog na met de zachte kant van een sponsje. Om er zeker van te zijn dat het oorspronkelijke oppervlak van het werkblad behouden blijft, adviseren wij het volgende:

Zet geen warme voorwerpen direct op het werkblad. Gebruik altijd een onderzetter om het oppervlak te beschermen. Kokend water en spatten van koken brengen het oppervlak geen schade toe.

- Snijd niet met messen en andere scherpe voorwerpen rechtstreeks op het werkblad. Hierdoor wordt het snijvlak van het mes bovendien bot. Gebruik altijd een snijplank.

## DANSK

12

Når du opbevarer bordpladen, så sæt den på højkant på den lange side. Før montage skal bordpladen opbevares i et rum med almindelig stuetemperatur. Sæt ikke bordpladen op ad en varm radiator, og læg den ikke på et koldt gulv.

### Brugsanvisning:

Bordpladen har et støbt top lag, der består af 95% stenpulver og 5% akryl. I modsætning til en bordplade af massiv sten, er overfladen glat og ikke porøs. Hvis du spilder på bordpladen, så tør den straks af for at undgå, at der dannes varige pletter. Tør af med en ren, tør klud.

Bordpladen kan tåle de fleste almindelige rengøringsmidler, og fordi overfladen ikke er porøs, kan væske ikke trænge ind i bordpladen og efterlade pletter.

Vanskelige pletter kan fjernes med eddike fortyndet med lunkent vand. Rengør bordpladen med en svamp. Brug ikke den grove side af svampen, da det kan ødelægge bordpladens blanke overflade. Indtørrede madrester kan fjernes med en skraber af plast eller træ. Skyl bordpladen med rent vand, og tør efter med en svamp.

For at bevare bordpladens oprindelige udseende anbefales følgende:

13

- Lad være med at placere varme genstande direkte på bordpladen. Brug altid en bordskåner for at beskytte bordpladen. Bordpladen bliver ikke beskadiget af kogende vand eller stænk fra madlavning.
- Brug ikke knive eller andre skarpe genstande direkte på bordpladen. Det beskadiger bordpladen og gør knivbladet sløvt. Brug altid et skærebræt.



## ÍSLENSKA

14

Látið borðplötuna standa á bakbrún langhliðarinnar þegar hún er í geymslu. Geymið borðplötuna við venjulegt hitastig áður en að uppsetningu kemur. Stillið borðplötunni ekki upp við heitan ofn og leggið hana ekki á kalt gólf.

Nokkur góð ráð:

Vinnuborðið er með mótað yfirborð úr 95% steinryki og 5% akrýl. Ólíkt gegnheilu steinborði er það þétt í gegn og slétt. Ef hellist niður á borðið ætti að þurrka af því strax til að forðast erfiða bletti á yfirborðinu. Strjúkið svo af með þurrum klút.

Borðplatan þolir flest hreinsiefni sem almennt eru til heimilisnota, og þar sem það er þétt, síast vökvi ekki inn í yfirborðið og myndar bletti.

Erfiða bletti má fjarlægja með volgu vatni og smá ediki. Nuddið yfirborðið með mjúku hliðinni á hreingerningarsvampi. Notið ekki grófari hliðina á svampinum þar sem það getur fjarlægt glansinn af borðplötunni. Best er að fjarlægja uppþornaðar matarleifar með plast-, málm- eða viðarspaða. Þrífið svo svæðið með vatni og þurrkið með mjúkum svampi.

Til að yfirborðið haldist í upprunalegu

15

ástandi mælum við með eftirfarandi:

- Setjið ekki heita hluti beint á borðplötuna. Notið alltaf pottastanda til að vernda yfirborð borðplötunnar.
- Sjóðandi vatn og slettur af sjóðandi mat skemma ekki borðplötuna. Notið ekki hníf eða aðra beitta hluti beint á borðplötuna. Þetta skemmir borðplötuna og gerir hnífinn bitlausan. Notið ávallt skurðarbretti.

## NORSK

16

Oppbevar benkeplaten stående på den bakre langsiden. Sett benkeplaten i et rom med normal romtemperatur før den installeres. Ikke sett benkeplaten ved en varm radiator eller legg den på et kaldt gulv.

### Råd om bruk:

Benkeplaten har et helstøpt toppsjikt bestående av 95 % steinpulver og 5 % akryl. I motsetning til benkeplater i massiv stein, er overflaten helt rett og fri for porer. Vask overflaten umiddelbart dersom du skulle søle noe på den, så unngår du at flekker setter seg i overflaten. Ettetørk med en ren, tørr klut.

Benkeplaten motstår de fleste typer husholdningskjemikalier, og fordi overflaten er fri for porer, trekker ikke væsker inn i overflaten og forårsaker flekker.

Vanskelige flekker kan fjernes med hvit eddik oppløst i lunkent vann. Rengjør overflaten med en svamp, men ikke bruk skuresiden da denne kan skade benkeplaten sine blanke overflate. Matrester som har størknet kan fjernes med en skrape i plast eller tre. Vask deretter overflaten med vann og ettertørk med en svamp.

For at overflaten skal bevares på best mulig måte, anbefales følgende:

17

- Ikke sett varme gjenstander rett på benkeplaten. Bruk alltid gryteunderlag for å beskytte benkeplaten. Kokende vann og matsøl skader ikke overflaten.
- Ikke bruk kniv eller andre skarpe gjenstander rett på benkeplaten. Dette skader benkeplaten og gjør kniven sløv. Bruk alltid skjærefjøl.

## SUOMI

18

Jos et asenna työtasoa välittömästi, säilytä sitä takareunan pitkä sivu lattiaa vasten. Ennen asentamista säilytä työtasoa kuivassa ja huoneenlämpöisessä tilassa. Älä säilytä työtasoa lämpöpatterin läheisyydessä tai kylmällä lattialla.

### Käyttöohjeita:

Työtason pintakerros on yhteenpuristettua kivimurskajauhetta, joka sisältää 95 % kivimurskaa ja 5 % akryyliä. Pelkästä kivistä valmistettuun työtasoon verrattuna tämän työtason pinta on sileämpi ja tasaisempi. Jos työtasolle roiskuu jotakin, pyyhi roiskeet heti pois estääksesi vaikeiden tahrojen muodostumisen. Kuivaa työtaso puhtaalla, kuivalla liinalla.

Työtaso kestää useimpia kotona käytettäviä kemikaaleja, ja koska sen pinta ei ole huokoinen, nesteet eivät voi imeytyä siihen ja aiheuttaa pysyviä tahroja.

Vaikeat tahrat voi poistaa haalean veden ja viinietikan sekoituksella. Puhdista työtason pinta sienellä. Älä käytä sienen karkeaa puolta, sillä se voi vahingoittaa työtason pintaa. Kuivuneet ruokatahrat voi poistaa raaputtamalla työtasoa varovasti muovisella tai puisella lastalla. Tahran irrottua huuhtelee työtason pinta vedellä ja kuivaa sienellä.

19

Pitääksesi työtason pinnan mahdollisimman hyvässä kunnossa toimi seuraavasti:

- Älä laita suoraan työtasolle kuumia kattiloita tai muita kuumia esineitä. Käytä aina pannunalusta suojataksesi työtason pintaa. Kiehuva vesi ja kuumat ruokaroiskeet eivät vahingoita työtasoa.
- Älä käytä veistä tai muita teräviä esineitä suoraan työtason pintaa vasten. Terävät esineet vahingoittavat työtason pintaa ja tekevät veitsen terästä tylsän. Käytä aina leikkuulautaa.

## SVENSKA

20

Bänkskivan ska förvaras vertikalt stående på skivans bakre långsida. Förvaring av ej omonterad bänkskiva ska ske i normal rumstemperatur. Undvik att ställa skivorna intill varma element , eller lägga dem på kalla golv.

### Råd vid användning

Bänkskivan har ett helgjutet toppskikt av 95% stenmjöl och 5% akryl. Det gör att ytan, till skillnad från en solid stenskiva, blir porfri och slät. Låt inte vätska stå kvar på skivan om du spiller, utan torka direkt bort eventuella fläckar för att förhindra att envisa färgpigment uppkommer på bänkskivans yta. Eftertorka med en torr och ren trasa.

Bänkskivan tål de flesta hushållskemikalier och eftersom skivan är porfri så kan inga vätskor tränga in i bänkskivans yta och orsaka fläckar.

Envisa fläckar kan tas bort med ättika blandat med ljummet vatten. Rengör ytan med en tvättsvamp. Använd inte den grova sidan av svampen eftersom det kan påverka den blanka bänkskiveytan. Intorkade matrester kan tas bort med hjälp av en skrapa i plast eller trä. Skölj därefter av ytan med vatten och torka med en tvättsvamp.

21

För att vara säker på att behålla ursprungsytan rekommenderas följande;

- Placera inga varma föremål direkt på bänkskivan. Använd alltid grytunderlägg för att skydda bänkskivans yta. Kokande vatten och heta stänk från matlagning gör ingen skada på din bänkskiva.
- Undvik att skära med kniv eller andra vassa föremål direkt mot bänkskivans yta. Detta skadar bänkskivan och gör att knivens egg blir slö. Använd alltid en skärbräda.

Při skladování pracovní desky ji opřete o zadní hranu její delší strany. Před instalací, uložte pracovní desku v místnosti s běžnou teplotou. Nedávejte pracovní desku před radiátor, nepokládejte ji na studenou podlahu.

Rada k používání:

Pracovní deska má horní tvarovanou vrstvu obsahující 95 % kamene a 5 % akrylu. Na rozdíl od masivní kamenné pracovní desky povrch neobsahuje póry a je jemný. Pokud na povrch něco rozlijete, okamžitě ho utřete, abyste předešli neodstranitelným skvrnám. Do sucha vytřete čistým hadříkem.

Pracovní deska je odolná vůči běžným čistícím prostředkům používaným v domácnosti, a protože má povrch bez pórů, neobsahuje kapalinu a nezpůsobuje skvrny.

Skvrny můžete odstranit roztokem octu a vlažné vody. Povrch čistěte houbičkou. Na lesklé straně povrchu nepoužívejte drsnější stranu houbičky. Zaschlé zbytky jídel můžete odstranit plastovou či dřevěnou škrabkou. Následně povrch opláchněte vodou a vysušte houbičkou.

Následující doporučení je potřebné dodržet pro uchování povrchu pracovní desky stále jako nové:

- Nepokládejte horké předměty přímo na pracovní desku. Vždy používejte podložky, abyste ochránili povrch pracovní desky. Vařící voda a skvrny z vařících se pokrmů nepoškodí pracovní desku.
- Nepoužívejte nože a ostré předměty přímo na pracovní desce. To by mohlo pracovní desku poškodit a poničit ostří nože. Vždy používejte prkénko na krájení.

Cuando guardes la encimera, apóyala sobre el borde de atrás del lado largo. Antes de instalarla, guarda la encimera en una habitación con niveles de temperatura y humedad normales. No coloques la encimera sobre un radiador caliente o sobre un suelo frío.

Consejos de uso:

La encimera tiene una capa superior moldeada de 95% piedra en polvo y 5% acrílico. A diferencia de las encimeras de madera maciza, la superficie es lisa y no porosa. Si derramas algo sobre la encimera, límpialo inmediatamente para evitar que se formen manchas resistentes. Seca con un paño limpio y seco.

La encimera resiste la mayor parte de los productos químicos y como la superficie no es porosa, no absorbe líquidos que puedan causar manchas.

Las manchas rebeldes se quitan con ayuda de vinagre mezclado con agua tibia. Limpia la superficie con el lado suave de una esponja; el lado áspero podría alterar el brillo de la superficie. Los residuos de alimentos secos se retiran fácilmente con una espátula de madera o plástico. A continuación aclara la superficie con agua y seca con el lado suave de la esponja.

Para que la encimera conserve su aspecto original, sigue las siguientes recomendaciones:

- No coloques objetos calientes directamente sobre la superficie. Utiliza siempre un salvamanteles para proteger la encimera. El agua hirviendo y las salpicaduras de los alimentos en cocción no dañan la superficie.
- No utilices cuchillos u otros objetos cortantes directamente sobre la superficie. Esto daña la encimera y desafilas los cuchillos. Utiliza siempre una tabla de cortar.

## ITALIANO

26

Il piano di lavoro deve essere tenuto appoggiato sul suo lato posteriore lungo. Prima del montaggio, tieni il piano di lavoro a temperatura ambiente. Non collocare il piano di lavoro a contatto con un calorifero caldo e non appoggiarlo su un pavimento freddo.

### Istruzioni per l'uso:

Il piano di lavoro ha uno strato superiore sagomato a stampo composto di 95% polvere di pietra e 5% acrilico. Diversamente dal piano di lavoro interamente in pietra, la superficie è non porosa e liscia. Se ti capita di rovesciare qualcosa sul piano di lavoro, pulisci subito con un panno per prevenire la formazione di macchie ostinate sulla superficie. Asciuga con un panno.

Il piano di lavoro resiste alla maggior parte delle sostanze chimiche per la casa e, grazie alla superficie non porosa, i liquidi non vengono assorbiti, evitando così la formazione di macchie.

Le macchie persistenti si possono eliminare con una soluzione di acqua tiepida e aceto bianco. Pulisci la superficie con una spugna. Non usare il lato ruvido della spugna perché potrebbe alterare la lucentezza della superficie. I residui di cibo secchi si possono eliminare con un raschietto di plastica o

27

legno. Successivamente la superficie va sciacquata con acqua e asciugata con una spugna.

Per mantenere la superficie nelle sue condizioni originali segui questi consigli:

- Non appoggiare oggetti caldi direttamente sul piano di lavoro. Usa sempre un sottopentola per proteggere la superficie del piano di lavoro. Gli schizzi di acqua bollente e olio caldo durante la cottura non danneggiano la superficie del piano di lavoro.
- Non usare mai i coltelli o altri oggetti taglienti direttamente sul piano di lavoro. Danneggeresti la superficie del piano e l'affilatura dei coltelli. Usa sempre un tagliere.

A munkalapot a hátsó, hosszanti oldalára állítva tárold. Beszerelés előtt normál szobahőmérsékleten és páratartalom mellett tárold a munkalapot. Ne támaszd meleg radiátornak, vagy ne tárold hideg padlóra fektetve.

használati tanácsok:

A munkalap formázott felülete 95% kőpor és 5% akril. A tömör kő munkalapokkal ellentétben ez a felület sima és nem porózus. Ha valami kiömlik a munkalapra, azonnal töröld fel, nehogy tartós foltok keletkezzenek a felületen. Tiszta ronggyal töröld szárazra.

A munkalap ellenáll a legtöbb háztartási vegyszernek. Tekintve, hogy nem porózus a felülete, folyadékok nem szívárognak a belsejébe és nem hagynak foltot rajta.

A makacs foltok langyos vízben feloldott fehér ecettel eltávolíthatók. Szivaccsal tisztítsd meg a felületet. Ne használd a szivacs dörzsölő oldalát, mert megsértheti a munkalap fényes felületét. A rászáradt élelmiszer maradékok műanyag vagy fa kaparóval eltávolíthatók. Ha készen vagy, töröld át a felületet vízzel, és szivaccsal szárítsd meg.

A felület megóvása érdekében a következő-

ket javasoljuk:

- Ne tegyél forró edényeket közvetlenül a munkalapra. Mindig használj edényalátétet. Forró víz és a fazékból kifröccsenő étel nem tesz kárt a munkalapban.
- Kést vagy más éles tárgyat ne használj közvetlenül a munkalapon, mert megsérted a felületét és a kés éle is kicsorbul. Mindig vágódeszkán vágj.



Przechowuj blat w pozycji pionowej, tak, by stał na dłuższej krawędzi. Przed zainstalowaniem blat powinien być przechowywany w pomieszczeniu o normalnej temperaturze. Nie opieraj blatu o działający kaloryfer, ani nie kładź na zimnej podłodze.

Rady dotyczące użytkowania:

Powierzchnia blatu została pokryta powłoką składającą się z 95% kamiennego pyłu i 5% akrylu. W odróżnieniu od blatów z kamienia, powierzchnia blatu jest gładka i nie ma porów. Jeśli wylejesz coś na blat, od razu to zetrzyj, aby zapobiec powstaniu plam. Wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

Blat jest odporny na działanie większości chemikaliów, ponieważ jego powierzchnia jest gładka i pozbawiona porów. Płynne substancje nie mogą wnikać do wnętrza blatu i doprowadzić do powstania odbarwień.

Uparte plamy można usunąć ciepłą wodą z dodatkiem octu. Przetrzyj powierzchnię blatu gąbką. Nie używaj ostrej strony gąbki, ponieważ może ona uszkodzić połysk na powierzchni blatu. Zaschnięte resztki jedzenia można usunąć drewnianą lub plastikową szpatułką. Po usunięciu jedzenia zmocz powierzchnię blatu wodą i wytrzyj gąbką.

Aby blat zachował swój wygląd na dłużej zaleca się:

- Nie stawiaj bezpośrednio na blat gorących naczyń. Zawsze korzystaj z podstawki pod naczynia. Gotująca się woda i krople gorącego jedzenia, nie uszkodzą powierzchni blatu.
- Nie korzystaj z noży ani innych ostrych narzędzi bezpośrednio na blacie. Możesz uszkodzić powierzchnię blatu i stępić ostrze noża. Zawsze korzystaj z deski do krojenia.

Statykite stalviršį ant ilgojo krašto. Iki tvirtinimo stalviršį laikykite normalioje kambario temperatūroje. Negalima statyti stalviršio prie karštų radiatorių ar guldyti ant šaltų grindų.

**Patarimai:**

Viršutinis stalviršio sluoksnis yra lietas iš 95 % akmens masės ir 5 % akrilo, todėl jis neporėtas ir lygus. Jei kažką išliesite ant stalviršio, valykite nedelsiant, kad neliktų dėmių. Šluostykite švaria, sausa šluoste.

Stalviršis atsparus daugeliui buityje naudojamų cheminių medžiagų. Kadangi paviršius neporėtas, skysčiai neprasiskverbia giliai ir nepalieka dėmių.

Sunkiai išvalomas dėmes valykite drungnu vandeniu su šiek tiek acto. Pašveiskite paviršių kempinėle. Nereikėtų šveisti šiurkščia puse, nes stalviršis neblizgės. Pridžiuvusius maisto likučius lengviau nuvalysite plastikiniu ar mediniu gremžtuku. Po to nuplaukite vandeniu ir nuvalykite kempinėle.

Norėdami apsaugoti stalviršį nuo įvairiausių pažeidimų, atkreipkite dėmesį į šiuos patarimus:

- Nestatykite karštų daiktų tiesiai ant stalviršio. Naudokite stovelius, padė-

kliukus ir t.t., kad apsaugotumėte paviršių. Karštas vanduo ir gaminamo maisto lašai stalviršiui nepakenks.

- Nepjaustykite peiliais ar kitais aštriais daiktais tiesiai ant stalviršio. Taip sugadinsite stalviršį ir peilius. Visada naudokite pjaustymo lentutę.

## PORTUGUÊS

34

Quando guardar a bancada, apoie-a na extremidade traseira do lado mais comprido. Antes instalá-la, guarde a bancada num espaço com temperatura ambiente. Não coloque a bancada em contacto com radiadores ou em pavimentos frios.

Conselhos de utilização:

A bancada tem uma camada superior de 95% de pó de pedra e 5% acrílico. Ao contrário da bancada em pedra maciça, a superfície é suave e não é porosa. Se derramar algo na bancada, limpe de imediato para evitar que se formem manchas na superfície. Limpe com um pano seco e limpo. A bancada resiste à maioria dos químicos utilizados em casa, e porque a superfície não é porosa, os líquidos não são absorvidos.

As manchas mais difíceis podem ser removidas utilizando vinagre branco e água morna. Limpe a superfície com uma esponja. Não utilize o lado abrasivo da esponja já que pode danificar o brilho da superfície da bancada.

As partículas secas de comida podem ser removidas utilizando uma espátula de madeira ou plástico. Por fim, enxagúe a superfície com água e seque com uma esponja.

35

Para manter a superfície no seu estado original siga as seguintes recomendações:

- Não coloque objectos quentes directamente na bancada. Utilize sempre uma base para tachos para proteger a superfície. A água a ferver e os salpicos de comida não danificam a bancada.
- Não utilize facas ou outros objectos afiados directamente na superfície da bancada. Isto danifica a bancada e a lâmina da faca. Use sempre uma tábua para cortar.

Depozitarea blatului se face pe lungime, pe muchia din spate. Deschide ambalajul de plastic înainte de montare. Până atunci, depozitează blatul într-o cameră cu temperatură normală; nu îl depozita lângă un radiator sau pe o podea rece.

#### Sfaturi

Blatul are un strat superior din pudră de piatră în proporție de 95% și acril 5%. Spre deosebire de un blat din piatră masivă, suprafața este fină și neporoasă. Dacă verși ceva pe blat, șterge-l imediat ca să eviți formarea petelor dificile pe suprafață. Șterge cu o cârpă curată și uscată.

Blatul rezistă la majoritatea substanțelor chimice din gospodărie și, datorită suprafeței neporoase, lichidele nu sunt absorbite și nu rămân pete.

Petele dificile pot fi îndepărtate cu apă caldă și puțin oțet. Șterge suprafața blatului cu un burete, dar nu folosi partea abrazivă pentru că ar putea afecta luciul suprafeței. Mâncarea uscată poate fi îndepărtată folosind o spatulă de plastic sau de lemn; șterge apoi suprafața cu un burete umed.

Pentru menținerea suprafeței în condiții optime, recomandările noastre sunt:

- Nu așeza obiecte fierbinți direct pe blat. Folosește întotdeauna un suport de vase pentru protejarea suprafeței blatului. Apa fiartă și stropii de mâncare nu strică blatul.
- Nu folosi cuțite sau alte obiecte ascuțite direct pe suprafața blatului. Acestea deteriorează blatul și strică lama cuțitului. Folosește întotdeauna un tocător.

Ak chcete uskladniť pracovnú dosku, položte ju na zadnú hranu pozdĺž dlhšej strany. Pred inštaláciou umiestnite pracovnú dosku do miestnosti s normálnou teplotou. Neumiestňujte dosku do blízkosti horúceho radiátora či na studenú podlahu.

**Rady na použitie:**

Pracovná doska disponuje tvarovanou hornou vrstvou obsahujúcou 95% kameňa a 5% akrylu. Narozdiel od masívnej kamennej pracovnej dosky povrch neobsahuje póry a je jemný. Ak na povrch niečo vylejete, okamžite to utrite, aby ste predišli neoblomným škvrnám na povrchu. Dosucha vyutierajte suchou utierkou.

Pracovná doska je odolná voči bežným čistiacim prostriedkom používaným v domácnosti, a keďže má bezpórovitý povrch, neabsorbuje kvapalinu a nespôsobuje škvrny.

Škvrny možno odstrániť roztokom octu a vlažnej vody. Povrch čistite špongiou. Na lesklej strane povrchu nepoužívajte drsnejšiu stranu špongie. Zaschnuté zvyšky jedál možno odstrániť plastovou či drevenou škrabkou. Následne povrch opláchnite vodou a vysušte špongiou.

Na zachovanie pôvodného stavu pracovné-

ho povrchu odporúčame nasledovné:

- Na pracovnú dosku priamo neumiestňujte horúce predmety. Vždy používajte ochrannú podložku. Vriaca voda či jedlá nepoškodia povrch dosky.
- Na povrch priamo neumiestňujte nože ani ostré predmety. Jednak by mohli poškodiť povrch, a navyše otupiť ostrie noža. Vždy používajte dosku na krájanie.

## БЪЛГАРСКИ

40

Работният плот трябва да се съхранява изправен на задната си дълга страна. Преди монтаж, съхранявайте го при нормална стайна температура. Не поставяйте плота близо до нагорещен радиатор или легнал на студен под.

### Съвети за употреба

Плотът има формовано покритие със състав 95%

смелен камък и 5% акрилна смола. За разлика от масивните каменни плотове, повърхността му е непореста и гладка. Ако разлеее някаква течност, незабавно забършете, за да избегнете образуването на упорити петна по повърхността. Подсушете с чиста и суха кърпа.

Плотът е устойчив на влажни домакински химикали и, тъй като няма отворени пори, няма опасност в повърхността да проникнат течности и да оставят петна. Упоритите петна може да премахнете с бял оцет и хладка вода. Почистете повърхността с гъба. Не използвайте грапавата страна, защото така повърхността може да загуби лъскавината си. Изсъхналите остатъци от храна се премахват с пластмасова или дървена шпатула. Накрая изплакнете с вода и подсушете с гъба.

41

За да запазите повърхността в добър вид, следвайте следните инструкции:

- Не поставяйте горещи предмети директно върху плота. Винаги използвайте поставки за съдове, за да предпазите повърхността. Горещата вода или пръски от готвене не я повреждат.
- Не работете с нож или друг остър предмет директно върху повърхността на плота. Тя може да се издраска, а ножът - да се изтъпи. Винаги използвайте дъска за рязане.

Kada spremate radnu ploču, postavite ju na stražnji rub njene dugačke strane. Prije montaže, spremite radnu ploču na normalnu sobnu temperaturu i vlagu. Ne naslanjajte radnu ploču na topli radiator niti je odlažite na hladni pod.

Savjeti za uporabu:

Radna ploča ima oblikovani gornji sloj koji sadrži 95% kamene prašine i 5% akrila. Površina te ploče je glatka i neporozna za razliku od ploče od punog kamena. Ako po radnoj ploči prolijete tekućinu, odmah je obrišite mekanom krpom kako bi spriječili stvaranje tvrdokornih mrlja na površini. Obrišite čistom, suhom krpom.

Na ovoj radnoj ploči možete koristiti većinu kućanskih kemikalija, a s obzirom da je neporozna, tekućine ne mogu prodrijeti u površinu i stvoriti mrlje.

Tvrdokorne mrlje se mogu odstraniti mlakom vodom u koju ste stavili malo bijelog octa. Obrišite površinu spužvom. Ne koristite grubu stranu spužve, jer možete skinuti sjaj površine. Ostatke osušene hrane je bolje odstraniti plastičnom ili drvenom strugalicom. Zatim isperite površinu vodom i osušite spužvom.

Kako bi održali izvorno stanje površine,

preporučujemo sljedeće:

- Ne stavljajte vruće predmete izravno na radnu ploču. Uvijek koristite podmetač kako bi zaštitili površinu ploče. Kipuća voda i prskanje tijekom kuhanja neće oštetiti radnu ploču.
- Ne koristite nož ili ostale oštre predmete izravno na radnoj ploči. To može oštetiti površinu te otupiti oštricu. Uvijek koristite dasku za rezanje.

Όταν αποθηκεύετε τον πάγκο, στηρίξτε τον ώστε να έχει επαφή με την πίσω πλευρά του. Πριν από την εγκατάσταση αποθηκεύστε τον σε ένα χώρο με κανονική θερμοκρασία. Μην τοποθετείτε τον πάγκο δίπλα σε καλοριφερ με υψηλές θερμοκρασίες ή σε κρύο δάπεδο.

Συμβουλές χρήσης:

Ο πάγκος διαθέτει μια στρώση η οποία αποτελείται από 95% λιθόσκονη και 5% ακρυλικό. Αντίθετα με τους πάγκους εργασίας με όψη μαρμάρου, η επιφάνειά του είναι λεία και δεν είναι πορώδης. Εάν χυθεί κάτι στον πάγκο, σκουπίστε το αμέσως για να μη σχηματιστούν επίμονοι λεκέδες στην επιφάνεια. Σκουπίστε με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

Ο πάγκος είναι ανθεκτικός στα περισσότερα οικιακά χημικά, καθώς η επιφάνειά του δεν είναι πορώδης και τα υγρά δεν μπορούν να απορροφηθούν προκαλώντας λεκέδες.

Οι επίμονοι λεκέδες αφαιρούνται χρησιμοποιώντας λευκό ξύδι αναμειγμένο με χλιαρό νερό. Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε τη σκληρή πλευρά του σφουγγαριού, η οποία λειάνει τις επιφάνειες, γιατί μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη γυαλιστερή επιφάνεια του πάγκου. Τα ξεραμένα ίχνη φαγητού με μια πλαστική ή ξύλινη ξύστρα. Μετά, ξεπλύνετε

την επιφάνεια με νερό και σκουπίστε με ένα στεγνό σφουγγάρι.

Για να διατηρηθεί η επιφάνεια στην αρχική της κατάσταση:

- Μην τοποθετείτε αντικείμενα με υψηλή θερμοκρασία απευθείας στον πάγκο. Πάντα να χρησιμοποιείτε μια βάση για τα μαγειρικά σκεύη, ώστε να προστεθεί η επιφάνεια του πάγκου. Το βραστό νερό και οι πιτσιλιές από το φαγητό δε βλάπτουν τον πάγκο.
- Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα απευθείας στην επιφάνεια του πάγκου, γιατί έτσι βλάπτετε τον πάγκο και το μαχαίρι. Πάντα να χρησιμοποιείτε μια επιφάνεια κοπής.



Храните столешницу, поставив ее на заднюю кромку длинной стороны. До установки храните столешницу в помещении с нормальной температурой и уровнем влажности. Не ставьте столешницу рядом с радиаторами и не кладите ее на холодный пол.

Советы по использованию:

Верхний слой столешницы состоит из 95% каменной муки и 5% акрила. Это обеспечивает гладкость поверхности и простоту в уходе. Если вы что-то пролили на столешницу, сразу же протрите поверхность, чтобы предотвратить образование устойчивых загрязнений. Протрите чистой сухой тканью.

Поверхность выдержит воздействие большинства средств бытовой химии. Так как поверхность не имеет никаких пор, жидкости не могут проникнуть в поверхность и оставить пятна.

Устойчивые загрязнения можно удалить теплой водой с добавлением уксуса. Протрите поверхность мягкой стороной губки. Не используйте жесткую сторону, так как это может привести к исчезновению блеска поверхности. Засохшие остатки пищи можно удалить пластмассовым или деревянным скребком. Сполосните по-

верхность водой и вытрите губкой.

Для того чтобы сохранить поверхность столешницы от повреждений, воспользуйтесь следующими рекомендациями.

- Не ставьте горячие предметы, например кастрюли, сковороды, противни или нагревающиеся электробытовые приборы непосредственно на столешницу. Всегда пользуйтесь подставками под горячее. Кипяток и горячие брызги от приготовляемых блюд не повредят столешницу.
- Не используйте нож и другие острые предметы непосредственно на поверхности столешницы. Это приводит к повреждениям поверхности и затуплению ножей. Всегда пользуйтесь разделочной доской.

## SRPSKI

48

Kada odlažete radnu ploču, postavite je oslonjenu na dužu ivicu. Pre postavljanja radnu ploču odložite u prostoriji u kojoj je normalna temperatura i vlažnost. Nemojte prislanjati radnu ploču na radijatore ili je položiti na hladni pod.

### Saveti za upotrebu

Radna ploča je od izlivena od 95% mermerne prašine i 5% akrila. Za razliku od površina od čistog kamena, ova površina je neporozna i glatka. Odmah obrišite prosuto da predupredite nastanak mrlja. Osušite čistom suvom krpom.

Radna ploča je otporna na većinu kuhinjskih sredstava za čišćenje, a kako je površine neporozna, tečnost ne može prodreti u površinu i zamrljati je.

Mrlje možete ukloniti blagim rastvorom belog sirćeta i mlake vode. Obrišite površinu sunđerom. Nemojte koristiti grublju stranu sunđera da ne ostavi tragove na sjajnoj površini radne ploče. Osušene ostatke hrane uklonite plastičnom ili drvenom špahtlom. Isperite površinu vodom i osušite sunđerom.

Da bi površina duže ostala u prvobitnom stanju potrebno je da:

49

- Nemojte direktno na površinu postavljati vrelе predmete. Uvek upotrebite podmetač za posude da zaštitite radnu površinu. Prskanje vode i ulja tokom kuvanja neće naškoditi radnoj ploči.
- Nemojte seći nožem ili koristiti druge oštre predmete direktno na radnoj ploči. Ako sečete direktno na ploči oštetićete je i istupiti nož. Uvek upotrebite dasku za seckanje.

Ko shranjujete delovno ploščo, jo postavite na zadnji rob njene daljše strani. Pred montažo delovno ploščo shranite v prostor z normalno sobno temperaturo. Delovne plošče ne naslanjajte na vroč radiator in je ne polagajte na mrzla tla.

Nasveti za uporabo:

Zgornji sloj delovne plošče je sestavljen iz 95% kamenega prahu in 5% akrila. Površina je neporozna in gladka. Če na delovni plošči kaj polijete, to takoj obrišite z mehko krpo, da preprečite nastajanje trdovratnih madežev na površini. Posušite s čisto in suho krpo.

Delovna plošča prenese večino kemikalij, ki se uporabljajo v gospodinjstvu, in ker površina ni porozna, se tekočina ne more vpiti v površino in povzročiti madežev.

Trdovratne madeže je mogoče odstraniti z mešanico belega kisa in mlačne vode. Površino obrišite z gobo. Ne uporabljajte grobe strani gobe, saj lahko s površine odstranite sijaj. Posušene ostanke hrane lahko odstranite s plastičnim ali lesenim strgalom. Površino nato sperite z vodo in jo posušite z gobo.

Da bi delovna površina dlje časa ostala v prvotnem stanju, priporočamo naslednje:

- Ne postavljajte vročih predmetov na delovno ploščo. Za zaščito delovne plošče vedno uporabljajte podstavke. Zaradi vrele vode in madežev od hrane med kuhanjem se delovna površina ne bo poškodovala.
- Ne uporabljajte noža ali drugih ostrih predmetov neposredno na delovni plošči. To lahko poškoduje delovno površino, rezilo noža pa postane topo. Vedno uporabljajte desko za rezanje.

## TÜRKÇE

52

Tezgahı muhafaza ederken arka kısmın uzun kenarı üzerine yaslayınız. Montaj etmeden önce tezgahı, normal oda sıcaklığında muhafaza ediniz. Tezgahı sıcak radyatör karşısına veya soğuk zemin üzerine yerleştirmeyiniz.

Kullanım tavsiyeleri:

Tezgah, %95 taş tozu ve %5 akrilikden oluşan dökme yüzeye sahiptir. Masif taş tezgaha nazaran daha gözeneksiz ve pürüzsüzdür. Tezgah üzerine bir şey dökülürse, inatçı lekelerin oluşmasını engellemek için hemen siliniz. Temiz ve kuru bir bezle kurulayınız.

Tezgah, evde kullanılan birçok kimyasallara karşı dayanıklıdır, gözenekli olmadığı için sıvıların yüzeyden tezgahın içine nüfuz etmesine ve leke oluşmasına izin vermez.

İnatçı lekeler, ılık su ile karıştırılan beyaz sirke kullanılarak çıkarılabilir. Yüzey temiz bir sünger ile temizlenir. Tezgahın parlak yüzeyini etkileyeceği için süngerin aşındırıcı olan sert yanını kullanmayınız. Kurumuş gıda parçacıkları plastik veya tahta bir spatula kullanılarak temizlenebilir. Ardından yüzey su ile durulanarak bir sünger ile kurulur.

Yüzeyin orijinal görünümünü korumak için

53

öneriler:

- Sıcak nesnelere tezgah üzerine doğrudan koymayınız. Tezgah yüzeyini korumak için her zaman tencere altlığı kullanınız. Pişen yemekten kaynar su veya yemek sıçraması tezgaha zarar vermez.
- Tezgah üzerinde doğrudan bıçak ya da keskin nesnelere kullanmayınız. Bu, tezgah yüzeyine zarar vererek bıçağın da körelmesine neden olacaktır. Her zaman kesme tahtası kullanınız.

## 55

طهي الطعام لا تضر سطح العمل.  
—لا تستخدمى سكين أو أدوات حادة أخرى مباشرة على سطح العمل، فهذا يضر السطح ويفقد السكين حدتها. استخدمى دائماً لوح التقطيع.

## 54 عربي

عند تخزين سطح العمل، ضعيه وافقاً على الحافة الخلفية من جانبه الطويل. وقبل التركيب، خزني سطح العمل في غرفة بدرجة حرارة عادية. لا تضعي سطح العمل بمواجهة مشعاع التدفئة، أو تضعيه على أرضية باردة.

نصائح للإستخدام:

لدى سطح العمل طبقة علوية مشكّلة تتكون من تراب الحجر 95٪ و أكريلي 5٪. وخلافاً لسطح العمل المكون من الحجر الصلب، فإن السطح غير مسامي وناعم. إذا انسكب شيء على سطح العمل، نظّفيه على الفور لمنع تكون البقع المستعصية على السطح. جففي بقطعة قماش نظيفة وجافة.

سطح العمل يمكن أن يتحمل معظم المواد الكيميائية المنزلية، ولأن السطح غير مسامي، فإن السوائل لا يمكنها التسرّب داخل السطح لتسبب البقع.

يمكن إزالة البقع المستعصية باستخدام الخل الأبيض الممزوج بالماء الفاتر. نظّفي السطح بواسطة أسفنجة، لا تستخدمى الجانب الخشن من الإسفنجة لأنه قد يكون له تأثير على لمعان سطح العمل. يمكن إزالة بقايا الأطعمة الجافة باستخدام مكشطة بلاستيكية أو خشبية. أشطفي السطح بعد ذلك بالماء و جففي بواسطة أسفنجة.

للحفاظ على السطح في حالته الأصلية نوصيك بما يلي:

—لا تضعي أشياء ساخنة مباشرة على سطح العمل. استخدمى دائماً حامل القدور لحماية سطح العمل. الماء المغلي والبقع المتطايرة أثناء

