

KASKER



Design and Quality
IKEA of Sweden

HRVATSKI	4
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	6
РУССКИЙ	8
УКРАЇНСЬКА	10
SRPSKI	12
SLOVENŠČINA	14
TÜRKÇE	16
عربي	18

Upute za upotrebu

Radna je ploča izrađena od prirodnog kvarca i smole. Za razliku od kamene radne ploče, površina je neporozna, glatka i jako otporna na mrlje.

Njega i održavanje

- Za svakodnevno čišćenje, koristiti mekanu krpu natopljenu u toplu vodu i blagi deterdžent ili sapun.
- Izbjegavati upotrebu proizvoda koji sadrže ulja, prašak za čišćenje ili abrazive. Produljena izloženost rješenjima za čišćenje može uzrokovati trajnu štetu ili promjenu boje površine radne ploče. Odmah isprati vodom kako bi se neutralizirao učinak izloženosti bilo kojem potencijalno štetnom proizvodu.
- Tvrdokorne mrlje mogu se ukloniti mješavinom octa i vode u omjeru 50/50. Potom je potrebno sprati površinu vodom i osušiti mekanom krpom.
- Sasušeni komadi hrane mogu se skinuti plastičnim ili drvenim strugačem. Skinuti preostale komade hrane i potom očistiti površinu vlažnom krpom za skidanje zaostalih tragova.
- Radna ploča može odoljeti većini kućanskih kemikalija. Izbjegavati izlaganje površine radne ploče snažnim kemikalijama i otapalima poput razrjeđivača boje, sredstva za čišćenje pećnice i roštilja ili za čišćenje namještaja.
- Vruće predmete ne stavljati izravno na radnu ploču. Uvijek se poslužiti

podmetačem kako bi se zaštitila radna ploča. Kipuća voda i prskanja od kuhanja neće oštetiti radnu ploču.

- Nikad ne rezati nožem izravno na radnoj ploči. To će oštetiti radnu ploču i otupiti noževe. Uvijek upotrebljavati dasku za rezanje.
- Nikad ne povlačiti predmet grubih i neravnih rubova po radnoj ploči jer se tako može ogrebat površina.
- Ne postavljati toster, kuhalo za kavu, kuhalo ili ostale kuhinjske uređaje koji emitiraju toplinu izravno na spoj dviju radnih ploča jer ga toplina može oštetiti.
- Nikad ne upotrebljavati čeličnu žicu, grubu spužvicu, sredstvo za ribanje ili slične proizvode jer mogu izgubiti površinu.
- Matirana površina zahtijeva više čišćenja od poliranih površina. Tragovi metala, otisci prstiju i ostali znakovi svakodnevnog života vidjet će se na ovom materijalu i mogu se ukloniti neabrazivnim sredstvom za čišćenje.

Συμβουλές χρήσης

Ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από συμπαγές υλικό με χαλαζία και ρητίνη. Σε αντίθεση με έναν συμπαγή πέτρινο πάγκο, η επιφάνεια είναι μη πορώδης, λεία και εξαιρετικά ανθεκτική στους λεκέδες.

Φροντίδα και συντήρηση

- Για τον καθημερινό καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί βρεγμένο σε διάλυμα ζεστού νερού και ήπιου καθαριστικού ή σαπουνιού.
- Αποφύγετε τη χρήση καθαριστικών προϊόντων που περιέχουν λάδι, σκόνες καθαρισμού ή οξειδωτικά. Παρατεταμένη έκθεση σε καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη ή αποχρωματισμό της επιφάνειας του πάγκου. Ξεπλύνετε αμέσως με νερό για να εξουδετερωθεί το αποτέλεσμα της έκθεσης σε πιθανώς επιβλαβή προϊόντα.
- Οι επίμονοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα συνδυασμό 50/50 από ξύδι και νερό. Ξεπλύνετε μετά την επιφάνεια με νερό και σκουπίστε με μαλακό πανί.
- Τα ξεραμένα κομμάτια τροφίμων μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας μία πλαστική ή ξύλινη ξύστρα. Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων και στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν σημάδια που έχουν μείνει.
- Ο πάγκος μπορεί να αντέξει τα περισσότερα οικιακά χημικά. Αποφύγετε την έκθεση του πάγκου σε οποιαδήποτε ισχυρή χημική ουσία και διαλύτες,

όπως διαλυτικό χρωμάτων, καθαριστικό φούρνου ή καθαριστικό επίπλων.

- Αποφύγετε την τοποθέτηση ζεστών αντικειμένων απευθείας πάνω στον πάγκο. Πάντα να χρησιμοποιείτε βάση για κατσαρόλα ή τρίποδο για να προστατεύετε την επιφάνεια. Το βραστό νερό και οι πιτσιλιές από το φαγητό που μαγειρεύετε δεν θα βλάψουν τον πάγκο.
- Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρι ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα απευθείας πάνω στην επιφάνεια του πάγκου, διότι έτσι χαλάει ο πάγκος και η ακμή του μαχαιριού αμβλύνεται. Πάντα να χρησιμοποιείτε επιφάνεια κοπής.
- Μη σύρετε ένα αντικείμενο με μυτερές ή αιχμηρές άκρες πάνω στον πάγκο διότι μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε μία τοστιέρα, καφετιέρα, βραστήρα ή άλλες συσκευές κουζίνας που εκπέμπουν θερμότητα απευθείας πάνω από σε μία ένωση πάγκων, καθώς η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φθορά στην ένωση.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, συρμάτινο σφουγγάρι ή παρόμοια προϊόντα διότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
- Οι ματ επιφάνειες χρειάζονται περισσότερο καθαρίσμα από τα γυαλισμένα φινιρίσματα. Μεταλλικά σημάδια, δακτυλικά αποτυπώματα και άλλα σημάδια καθημερινής χρήσης θα εμφανίζονται σε αυτό το υλικό και μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό καθαριστικό προϊόν.

Инструкции для пользователя

Столешница изготовлена из натурального кварца и смол. В отличие от каменной столешницы обладает гладкой, непористой поверхностью и высокой устойчивостью к загрязнениям.

Обслуживание и уход

- Протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства или мыла.
- Не используйте чистящие средства, содержащие масла, а также абразивные и порошкообразные средства. Длительное воздействие чистящих веществ может привести к повреждению или обесцвечиванию столешницы. Незамедлительно промойте панель водой, чтобы нейтрализовать воздействие потенциально опасных веществ.
- Для удаления устойчивых загрязнений можно использовать уксусный раствор в пропорции 50 % уксуса, 50 % воды. Затем сполосните столешницу водой и вытрите насухо мягкой тканью.
- Засохшие остатки пищи можно удалить пластмассовым или деревянным скребком. Уберите частички пищи и протрите столешницу влажной тканью.
- Поверхность выдержит воздействие большинства средств бытовой химии. Не допускайте воздействия на поверхность сильных химикатов и растворителей, например растворителя краски, средства для очистки гриля и духовки, средства для чистки мебели.

- Не ставьте горячую посуду непосредственно на столешницу, пользуйтесь подставкой. Кипящая вода и 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 используйте разделочную доску.
- Предметы с острыми или неровными краями могут повредить поверхность.
- Не ставьте тостер, кофеварку, чайник или другие кухонные приборы, выделяющие тепло, на стык между двумя столешницами, так как нагревание может повредить поверхность.
- Не используйте мочалку из металлической проволоки, мочалку с абразивной поверхностью, средства содержащие кислоту и т. п., так как они могут поцарапать поверхность.
- Матовая поверхность требует большего ухода, чем полированная. На ней видны отметины от металлических предметов, отпечатки пальцев и другие следы повседневной эксплуатации, которые можно удалить с помощью неабразивного чистящего средства.

Інструкція для користувача

Робоча поверхня виготовлена із натурального кварцу та смоли. На відміну від твердої кам'яної поверхні, ця поверхня не пориста, а гладенька та надзвичайно стійка до плям.

Догляд та обслуговування

- Для чищення змочіть ганчірку у теплій воді та додайте м'якого засобу чищення або мило.
- Не використовуйте засоби чищення, що містять олії, порошки або абразивні елементи. У разі тривалого використання засобів чищення, виріб можна пошкодити, а його робоча поверхня може втратити свій колір. Промийте негайно водою, щоб нейтралізувати вплив будь-яких потенційно небезпечних речовин.
- Стійкі плями можна видалити за допомогою суміші 50/50 оцет з водою. Після цього промийте поверхню водою і витріть сухою ганчіркою.
- Сухі залишки їжі можна видалити за допомогою пластикового або дерев'яного скребка. Приберіть залишки їжі, а після цього протріть поверхню вологою ганчіркою, щоб прибрати будь-які сліди, що залишилися.
- Для робочої поверхні можна використовувати майже всі засоби побутової хімії. Не використовуйте будь-які сильні хімічні речовини та розчинники, такі як розчинник для

фарби, засіб чищення для духовки гриль або засіб чищення для меблів.

- Не розміщуйте гарячі предмети безпосередньо на робочу поверхню. Завжди використовуйте підставку для захисту поверхні. Кип'яток та бризки при приготуванні їжі не пошкодять стільницю.
- Не використовуйте ніж або інші гострі предмети безпосередньо на робочій поверхні. Це пошкодить робочу поверхню, а ніж може затупитися. Завжди користуйтеся дошкою для нарізання.
- Не пересувайте предмети з грубими або зазубреними краями по стільниці, оскільки це може призвести до появи подряпин на поверхні.
- Не ставте тостер, кавоварку, чайник або іншу кухонну техніку, яка виділяє тепло, на стик двох стільниць, оскільки тепло може пошкодити стик.
- Не використовуйте металеві скребки, абразивні губки, засоби для чищення з кислотою тощо, оскільки це може призвести до появи подряпин на поверхні.
- Матову поверхню потрібно чистити частіше, ніж відполіровану. Відмітки, сліди пальців та інші плями добре видно на цьому матеріалі, але їх просто усунути за допомогою неабразивного мийного засобу.

Saveti za upotrebu

Radna ploča izrađena je od prirodnog kvarca i smola. Za razliku od kamene radne ploče, njena je površina neporozna, glatka i visokootporna na mrlje.

Čišćenje i održavanje

- Za svakodnevno čišćenje služi se mekom krpom nakvašenom toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje ili sapunom.
- Izbegavaj upotrebu sredstava za čišćenje koji sadrže uljem, prašak za suđe ili abrazive. Produženo izlaganje sredstvima za čišćenje može izazvati trajno oštećenje ili promenu boje na površini radne ploče. Odmah isperi vodom da umanjuješ posledice izlaganja potencijalno škodljivim proizvodima.
- Uporne mrlje mogu se ukloniti rastvorom sirćeta i vode u odnosu 50:50. Posle čišćenja, površinu isperi vodom i osuši mekom krpom.
- Suve čestice hrane mogu se ukloniti plastičnim ili drvenim strugačem. Ukloni višak materijala i potom očisti površinu vlažnom krpom kako bi se uklonili zaostali tragovi.
- Radna ploča može podneti većinu hemikalija za domaćinstvo. Izbegavaj izlaganje površine radne ploče jakim hemikalijama i razređivačima poput razređivača boje, sredstva za čišćenje rešetke za pećnicu ili sredstva za čišćenje nameštaja.
- Ne stavljaš vruće predmete neposredno

na radnu ploču. Uvek se koristi podmetačem ili stalkom da zaštitiš površinu. Kipuća voda i prskanje prilikom pripreme hrane neće oštetiti radnu ploču.

- Ne upotrebljavaj nož ili druge oštre predmete neposredno na površini radne ploče. To će oštetiti radnu ploču i istupiti nož. Uvek se služi daskom za seckanje.
- Nikada ne prevlači predmet grubih ili neravnih ivica po radnoj ploči jer se tako može ogrebat površina.
- Toster, aparat za kafu, čajnik ili druge kuhinjske aparate koji odaju toplotu ne stavlja neposredno na spoj između dve radne ploče jer toplota može oštetiti spoj.
- Ne upotrebljavaj čeličnu žicu, grubi sunđer, prašak za suđe ili slične proizvode jer mogu ogrebat površinu.
- Matirane površine moraju se više čistiti nego polirana obrada. Tragovi metala, otisci prstiju i drugi znaci svakodnevne upotrebe pokazaće se na ovom materijalu, a mogu se ukloniti neabrazivnim sredstvima za čišćenje.

Nasveti za uporabo

Delovna plošča je izdelana iz materiala, ki vsebuje kremen in smolo. V nasprotju z naravnim kamnom je neporozna, gladka in zelo odporna proti madežem.

Nega in vzdrževanje

- Pri vsakodnevnem čiščenju uporabljaj mehko krpo, namočeno v toplo vodo z blagim čistilom.
- Ne uporabljaj grobih ali abrazivnih čistil ali čistil, ki vsebujejo olja. Dolgotrajna izpostavljenost čistilom lahko povzroči trajne poškodbe ali razbarvanje površine delovne plošče. V primeru razlitja, morebitno škodljiva čistila takoj sperj z vodo, da preprečiš negativne posledice.
- Trdovratne madeže lahko odstraniš z mešanico kisa in vode v razmerju 50:50. Nato površino sperj z vodo in obriši do suhega s čisto krpo.
- Zasušene ostanke hrane lahko odstraniš s plastičnim ali lesenim strgalom. Nato odstrani nastrgane ostanke hrane in površino očisti z vlažno krpo.
- Delovna plošča prenese večino kemikalij, ki se običajno uporabljajo v gospodinjstvu. Površine delovne plošče ne izpostavlaj močnim kemikalijam ali topilom, kot je sredstvo za odstranjevanje barve, čistilo za pečico ali čistilo za pohištvo.
- Vročih predmetov ne odlagaj neposredno na delovno ploščo. Za zaščito vedno uporabi podstavek za posodo. Vrela voda ali hrana, ki pljuskuje iz posode, površine ne bo poškodovala.

- Ne uporabljaj noža in drugih ostrih pripomočkov neposredno na delovni plošči. Površina se lahko opraska, rezilo noža pa postane topo. Vedno uporabi rezalno desko.
- Predmetov z ostrimi ali nazobčanimi robovi nikoli ne vleci po pultu, saj pri tem lahko opraskaš površino.
- Na spoj med dvema ploščama nikoli ne odlagaj opekača, kavnega aparata ali drugih kuhinjskih aparatov, ki oddajajo toploto, saj se lahko spoj med ploščama pri tem poškoduje.
- Pri čiščenju ne uporabljaj jeklenih mrežic, žičnih gobic, grobih čistil ali podobnih izdelkov, saj lahko ti opraskajo površino.
- Matirane površine zahtevajo več čiščenja kot polirane površine, saj lahko na njih nastanejo vidne sledi kovine, prstnih odtisov in druge znaki vsakodnevne uporabe, ki jih lahko odstraniš z neabrazivnim čistilnim sredstvom.

Kullanım talimatları

Tezgah, kuvars ve reçine içeren masif bir malzemeden yapılmıştır. Masif bir taş duvar tezgahın aksine yüzey gözeneksiz, pürüzsüz ve lekelerle dayanıklıdır.

Bakım talimatları

- Günlük temizlik için ılık su ve hafif deterjan veya sabun ile ıslatılmış yumuşak bir bez kullanın.
- Yağ, mekanik temizlik tozu veya aşındırıcı içeren temizlik ürünleri kullanmaktan kaçının. Temizlik çözeltilerine uzun süre maruz kalması halinde, tezgahın yüzeyinde kalıcı hasar veya renk solması görülebilir. Zararlı olabilecek ürünlere maruz kalma etkisini bertaraf etmek için vakit geçirmeden suyla durulayın.
- İnatçı lekeleri çıkarmak için eşit miktarda sirke ve su karışımı kullanılabilir. Daha sonra yüzeyi suyla yıkayın ve yumuşak bir bezle kurulayın.
- Kuru gıda parçacıkları plastik veya ahşap bir kazıyıcı ile çıkarılabilir. Fazla malzemeyi çıkarın ve ardından kalan izleri silmek için yüzeyi nemli bir bezle temizleyin.
- Tezgah, pek çok ev kimyasalına karşı dayanıklıdır. Tezgah yüzeyinin güçlü kimyasallara ve boya çıkarıcı, fırın/ızgara temizleyici veya mobilya temizleyici gibi çözücülere maruz kalmasını önleyin.
- Sıcak eşyaları doğrudan tezgaha koymayın. Yüzeyi korumak için her zaman bir altlık veya nihale kullanın.

Kaynar su ve yemeklerden sıçrayan parçalar tezgaha zarar vermez.

- Doğrudan tezgah yüzeyi üzerinde bıçak veya başka keskin malzemeler kullanmayın. Bu işlem, tezgaha zarar verir ve bıçak kenarını köreltir. Her zaman kesme tahtası kullanın.
- Pürüzlü veya tırtıklı kenarlara sahip bir nesneyi tezgah üzerinde sürüklemek yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
- İki tezgah arasındaki birleşme noktası üzerine ısı yayan bir tost makinesi, kahve makinesi, su ısıtıcı veya benzeri bir mutfak aleti yerleştirmeyin çünkü ısı bağlantı noktasına zarar verebilir.
- Asla çelik ovma teli, ovma süngeri, ovma aracı veya benzeri ürünleri kullanmayı çünkü bunlar yüzeyi çizebilir.
- Mat yüzeyler, cilalı yüzeylere göre daha fazla temizlik gerektirir. Metal izleri, parmak izleri ve günlük yaşamdan kalan diğer izler bu malzeme üzerinde görünür ve aşındırıcı olmayan bir temizlik ürünüyle çıkarılabilir.

تعليمات الاستخدام

سطح العمل مصنوع من الكوارتز الطبيعي والراتنج. خلافاً لسطح العمل الحجري الصلب، فإن السطح غير مسامي وناعم ويتمتع بمقاومة عالية للبقع.

العناية والصيانة

- للتنظيف اليومي، استخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بماء دافئ ومنظف أو صابون لطيف.
- تجنب استخدام منتجات التنظيف التي تحتوي على زيوت أو بودرة تلميع أو مواد كاشطة. قد يؤدي تعريض سطح العمل إلى حلول التنظيف لفترة طويلة إلى تلف دائم أو تغير لون السطح. اشطفي بالماء على الفور لتحديد تأثير التعرض للمنتجات التي يحتمل أن تكون ضارة.
- يمكن إزالة البقع المستعصية باستخدام مزيج من الخل والماء بنسبة 50/50. اشطفي السطح بعد ذلك بالماء وجففي بواسطة قطعة قماش ناعمة.
- يمكن إزالة بقايا الأطعمة الجافة باستخدام مكشطة بلاستيكية أو خشبية. أزيل المواد الزائدة ثم نظفي السطح بقطعة قماش مبللة لإزالة أي علامات متبقية.
- سطح العمل يمكنه تحمل معظم المواد الكيماوية المنزلية. تجنب تعريض سطح العمل لأي مواد كيماوية أو مذيبيات قوية مثل مزيل الدهون أو منظفات الأفران والمواقد أو منظف الأثاث.
- لا تضعي أشياء ساخنة مباشرة على سطح العمل. استخدم دائماً لبادة قدر أو ما شابه لحماية السطح. الماء المغلي والسوائل الحارة التي تتطاير أثناء الطهي لا تتلف السطح.
- لا تستخدم سكين أو أدوات حادة أخرى مباشرة على سطح العمل، فهذا يضر سطح العمل ويفقد السكين حدتها. استخدم دائماً لوح التقطيع.
- لا تقومي أبداً بسحب أي شيء ذي حواف خشنة أو حادة عبر سطح العمل حيث يمكن أن يخدش السطح.

- لا تضعي محمصة، أو صانعة قهوة، أو غلاية، أو أجهزة مطبخ أخرى تنبعث منها حرارة مباشرة فوق خط فاصل بين سطحي عمل لأن الحرارة يمكن أن تدمر الفاصل.
- لا تستخدمني أبدًا سلك جلي الصحون أو أسفنجة خشنة أو مواد كاشطة أو منتجات مماثلة لأنها يمكن أن تخدش السطح.
- الأسطح ذات التشطيب المطفي تتطلب تنظيفًا أكثر من الأسطح ذات التشطيب المصقول. ستظهر العلامات المعدنية وبصمات الأصابع وغيرها من علامات الاستخدام اليومي على هذه المادة ويمكن إزالتها باستخدام منظف غير كاشط.

