

LOCKEBO



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	6
Nederlands	8
Dansk	9
Íslenska	11
Norsk	12
Suomi	13
Svenska	14
Česky	16
Español	17
Italiano	18
Magyar	20
Polski	21
Eesti	23
Latviešu	24
Lietuvių	25
Portugues	26
Româna	28
Slovensky	29
Български	30
Hrvatski	32
Ελληνικά	33
Русский	35
Українська	36
Srpski	38

Slovenščina	39
Türkçe	40
中文	42
繁中	43
한국어	44
日本語	45
Bahasa Indonesia	46
Bahasa Malaysia	47
عربي	49
ไทย	50
Tiếng Việt	51

English

Advise for use

This worktop is made of recycled glass and resins. Unlike a solid stone worktop, the surface is nonporous, smooth and highly resistant to stains.

Care and maintenance

- For daily cleaning, use a soft cloth dampened in warm water and mild detergent or soap.
- Avoid using cleaning products that contain oils, scouring powders or abrasives. Prolonged exposure to cleaning solutions may cause permanent damage or discolouration to the worktop's surface. Rinse immediately with water to neutralise the effect of exposure to any potentially damaging products.
- Stubborn stains can be removed using a combination of 50/50 vinegar and water. Rinse the surface afterwards with water and dry with a soft cloth.
- Dried food particles can be removed by using a plastic or wooden scraper. Remove excess material and then clean the surface with a damp cloth to remove any remaining marks.
- The worktop can withstand most household chemicals. Avoid exposing the worktop's surface to any strong chemicals and solvents like paint remover, oven grill cleaner or furniture cleaner.
- Do not place hot objects directly on the worktop. Always use a pot stand or trivet to protect the 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.
- Never pull an object with rough or ragged edges across the worktop since it can scratch the surface.
- Do not place a toaster, coffee maker, kettle or other kitchen appliance that emits heat directly over a seam between two worktops since the heat can damage the seam.

- Never use a steel scourer, scourer pad, scouring agent or similar products since they can scratch the surface.
- Matt surfaces require more cleaning than polished finishes. Metal marks, fingerprints and other signs of daily living will show on this material and can be removed using a non-abrasive cleaning product.

Deutsch

Pflegeanleitung

Die Arbeitsplatte ist aus recyceltem Glas und Harzen hergestellt. Im Gegensatz zu einer massiven Steinplatte ist die Oberfläche porenfrei, glatt und sehr widerstandsfähig gegen Flecken.

Pflege und Unterhalt

- Zur täglichen Reinigung ein feuchtes Tuch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Seife benutzen.
- Reinigungsprodukte vermeiden, die Öle, Scheuerpulver oder Schleifmittel enthalten. Wird die Oberfläche über einen längeren Zeitraum Reinigungslösungen ausgesetzt, können dauerhafte Schäden oder Verfärbungen auf der Oberfläche der Arbeitsplatte entstehen. Falls etwas verschüttet wird, sofort mit Wasser abspülen, um die Auswirkungen möglicherweise schädlicher Produkte zu neutralisieren.
- Hartnäckige Flecken können mit einer Mischung aus 50 % Essig und 50 % lauwarmem Wasser entfernt werden. Die Oberfläche danach mit Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Eintrocknete Speisereste mit einem Kunststoff- oder Holzschaber abnehmen. Die Oberfläche danach mit einem feuchten Tuch reinigen, um alle eventuellen Rückstände zu beseitigen.
- Die Arbeitsplatte ist resistent gegen die meisten Haushaltschemikalien. Die Platte trotzdem

keinen starken Chemikalien und Lösungsmitteln wie Farbertfernern, Backofenreinigern oder Möbelpolitur aussetzen.

- Keine heißen Gegenstände direkt auf die Arbeitsplatte stellen. Zum Schutz der Oberfläche immer Topfuntersetzer oder -gitter benutzen. Kochendes Wasser und Fettspritzer schaden der Oberfläche nicht.
- Nicht mit Messern und anderen scharfen Gegenständen auf der Arbeitsplatte schneiden. Das schadet der Oberfläche und zudem würden dadurch die Messerklingen stumpf. Immer ein Schneidebrett benutzen.
- Keine Gegenstände mit rauen oder scharfen Kanten über die Arbeitsplatte ziehen; dies kann die Oberfläche beschädigen.
- Toaster, Kaffeemaschine, Wasserkocher und andere Küchengeräte, die Hitze entwickeln, nicht auf der Fuge zwischen zwei Arbeitsplatten betreiben; Wärme kann hier Schaden verursachen.
- Keine Stahlbürsten, Topfkratzer, Säuren oder ähnliche Produkte benutzen, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Matte Oberflächen erfordern mehr Reinigungseinsatz als polierte Flächen. Metallspuren, Fingerabdrücke und andere Gebrauchsspuren werden auf diesem Material sichtbar; sie können mit schleifmittelfreien Reinigungsmitteln entfernt werden.

Français

Conseils d'utilisation

Ce plan de travail est fabriqué avec du verre et de la résine recyclés. Contrairement aux plans de travail en pierre, la surface est non-poreuse, lisse et hautement résistante aux taches.

Nettoyage et entretien

- Pour l'entretien quotidien, utiliser un chiffon doux trempé dans de l'eau, avec un peu de liquide vaisselle au besoin.

- Évitez les détergents contenant des huiles, de la poudre à récurer ou des agents abrasifs. L'exposition prolongée à des détergents peut abîmer ou décolorer la surface du plan de travail de manière permanente. Rincez immédiatement à l'eau afin de neutraliser l'effet de l'exposition à tout produit potentiellement nocif.
- Les taches résistantes peuvent être enlevées en utilisant de l'eau tiède additionnée pour moitié de vinaigre. Rincer la surface avec de l'eau et essuyer avec un chiffon doux.
- Les résidus secs d'aliments seront facilement retirés à l'aide d'un grattoir en plastique, bois ou métal. Retirer les morceaux de nourriture en surplus et nettoyer la surface avec un chiffon humide pour effacer toutes les traces restantes.
- Le plan de travail supporte la plupart des produits ménagers et comme sa surface n'est pas poreuse, elle ne risque pas d'absorber de liquide renversé et de rester tachée. Évitez les produits nettoyants abrasifs et les solvants tels que les décapants pour peinture, les nettoyants pour grille de four ou pour meubles.
- Ne pas placer d'objets chauds contre le plan de travail. Toujours utiliser un dessous-de-plat pour protéger la 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 d'objet tranchant directement sur la surface du revêtement. Ceci abîme le plan de travail et émousse la lame du couteau. Toujours se servir d'une planche à découper.
- Ne jamais déplacer un objet aux bords rugueux ou irréguliers sur le plan de travail au risque de rayer sa surface.
- Ne pas placer de grille-pain, cafetière, bouilloire ou d'autres appareils émettant de la vapeur directement sur une jonction entre deux plans de travail car la chaleur pourrait l'abîmer.

- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, d'éponge ou de produits abrasifs, qui risquent de rayer la surface.
- Les finitions mates nécessitent plus de nettoyage que les finitions polies. Les marques causées par des objets en métal, les traces de doigts et autres traces d'utilisation seront apparentes et pourront être effacées avec un produit nettoyant non abrasif.

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

Dit werkblad is gemaakt van gerecycled glas en hars. In tegenstelling tot een massief stenen werkblad is het oppervlak glad en niet poreus, dus zeer goed bestand tegen vlekken.

Onderhoud en verzorging

- Voor dagelijks reinigen, gebruik een vochtig doekje met warm water en een mild schoonmaakmiddel of zeep.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die olie, schuurpoeder of polijstmiddel bevatten. Langdurige blootstelling aan reinigingsoplossingen kan permanente schade of verkleuring van het oppervlak van het werkblad veroorzaken. Onmiddellijk spoelen met water om het effect van producten die schadelijk kunnen zijn te neutraliseren.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een combinatie van 50/50 azijn en water. Spoel het oppervlak daarna af met water en droog het af met een zachte doek.
- Opgedroogde etensresten kunnen worden verwijderd met een kunststof of houten krabber. Verwijder overtollig materiaal en reinig vervolgens het oppervlak met een vochtige doek om de resterende vlekken te verwijderen.
- Het werkblad is bestand tegen de meeste huishoudelijke chemicaliën. Stel het

werkbladoppervlak niet bloot aan sterke chemicaliën of oplosmiddelen zoals verfverwijderaar, oven- of meubelreiniging.

- Zet geen hete voorwerpen direct op het werkblad. Gebruik altijd een onderzetter of pannenrek om het oppervlak te beschermen. Kokend water en spatten van koken brengen het oppervlak geen schade toe.
- Snij nooit rechtstreeks met messen en andere scherpe voorwerpen op het werkblad. Hierdoor wordt het snijvlak van het mes bovendien bot. Gebruik altijd een snijplank.
- Trek nooit een voorwerp met ruwe of gerafelde randen over het werkblad, want dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak.
- Plaats geen broodrooster, koffiezetapparaat, waterkoker of ander keukenapparaat dat directe warmte afgeeft boven een naad tussen twee werkbladen, omdat de warmte de naad kan beschadigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, schuursponsje, zuren of soortgelijke producten, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak.
- Matte oppervlakken vereisen meer reiniging dan gepolijste oppervlakken. Afdrukken van metaal, vingerafdrukken en andere tekenen van dagelijks gebruik zullen op dit materiaal zichtbaar zijn en kunnen met een niet-schurend reinigingsproduct worden verwijderd.

Dansk

Brugsanvisning

Bordpladen er fremstillet af genanvendt glas og resin. I modsætning til en bordplade af massiv sten er overfladen glat, blød og modstandsdygtig over for pletter.

Rengøring og vedligeholdelse

- Til daglig rengøring bruges en blød klud, varmt vand og et mildt opvaskemiddel eller sæbe.
- Undgå at bruge rengøringsprodukter, der indeholder olie, pulver eller slibemidler. Hvis

bordpladen udsættes for rengøringsmidler i lang tid, kan den blive permanent beskadiget eller misfarvet. • Placer ikke varme genstande op ad vægpladen. Vægpladen bliver ikke beskadiget af kogende vand og stænk fra madlavning.

- Vanskelige pletter kan fjernes med en blanding af lige dele eddike og vand. Skyl overfladen efter med rent vand, og tør efter med en blød klud.
- Indtørrede madrester kan fjernes med en skraber af plast eller træ. Fjern madrester, og rengør derefter bordpladen med en fugtig klud for at fjerne evt. pletter.
- Bordpladen kan tåle de fleste husholdningskemikalier. Undgå at udsætte bordpladen for stærke kemikalier og opløsningsmidler, f.eks. malingfjerner, ovn-/grillrens eller møbelrens.
- Sæt ikke varme genstande direkte på bordpladen. Brug altid en bordskåner eller lignende for at beskytte overfladen. Bordpladen bliver ikke beskadiget af kogende vand og stænk fra madlavning.
- Brug ikke knive eller andre skarpe genstande direkte på bordpladen. Det beskadiger bordpladen og gør knivbladet sløvt. Brug altid skærebræt.
- Træk aldrig genstande med ujævne eller takkede kanter hen over bordpladen, da den kan blive ridset.
- Sæt ikke en brødrister, kaffemaskine, elkedel eller andre køkkenredskaber, der afgiver varme, oven på en samling af 2 bordplader, da varmen kan beskadige samlingen.
- Brug aldrig en stålsvamp, skuresvamp, skurepulver eller lignende produkter, da de kan ridse overfladen.
- Matte overflader kræver mere rengøring end polerede overflader. Mærker efter metal, fingeraftryk eller andre tegn på hverdagslivet kan ses på materialet og kan fjernes med et ikke-slibende rengøringsprodukt.

Íslenska

Nokkur góð ráð:

Borðplatan er úr endurunnu gleri og kvoðu. Ólíkt borðplötu úr gegnheilum steini, er hún þétt í gegn, slétt og varin fyrir blettum.

Meðhöndlun og þrif

- Notaðu rakan mjúkan klút, volgt vatn og milda sápu fyrir dagleg þrif.
- Forðastu að nota hreinsiefni sem inniheldur olíu, hreinsiduft eða svarfefni. Ef yfirborðið er of lengi í snertingu við hreinsiefni gæti það valdið skaða eða breytt lit á yfirborðinu. Þvoðu plötuna strax með vatni til að takmarka áhrif af efnum sem gætu skemmt hana.
- Fjarlægðu erfiða bletti með ediki blandað með vatni 50/50. Hreinsaðu yfirborðið eftir á með vatni og þurrkaðu með mjúkum klút.
- Fjarlægðu matarafgangna með plast- eða viðarspaða. Þrífðu svo yfirborðið með rökum klúti til að koma í veg fyrir að maturinn skilji eftir sig blett.
- Borðplatan þolir flest hreinsiefni sem almennt eru til heimilisnota. Ekki nota sterk efni eða leysiefni eins og málningarleysir, ofnhreinsi eða húsgagnahreinsi.
- Ekki setja heita hluti beint á borðplötuna. Notaðu alltaf pottastand eða hitaplatta til að vernda yfirborðið. Sjóðandi vatn og slettur frá heitum mat skemmir ekki borðplötuna.
- Ekki nota hníf eða aðra beitta hluti beint á borðplötunni. Það skemmir yfirborðið og bit hnífsins. Skerðu alltaf á skurðarbretti.
- Varastu að draga hluti með hvössum brúnum eftir borðplötunni, það getur rispað hana.
- Ekki setja brauðrist, kaffivél, ketil eða önnur eldhústæki sem gefa frá sér hita beint á samskeyti tveggja borðplatna þar sem hitinn getur skemmt samskeytin.
- Gættu þess að nota aldrei stálull, grófan svamp, ræstiduft eða samsvarandi vörur því það getur rispað veggpilin.

- Matt yfirborð þarf að þrifa oftár en fægð yfirborð. Málmblettir, fingraför og önnur merki um daglega notkun sést á efninu og er hægt að fjarlægja með mildu hreinsiefni.

Norsk

Råd om bruk

Denne benkeplaten er laget av resirkulert glass og harpiks. I motsetning til en benkeplate i massiv stein er overflaten ikke-porøs, glatt og svært motstandsdyktig mot flekker.

Pleie og vedlikehold

- Til daglig rengjøring bruker du en myk klut fuktet med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel eller mild såpe.
- Unngå å bruke rengjøringsmidler som inneholder oljer, skurepulver eller slipemidler. Langvarig eksponering for rengjøringsmidler kan gi permanent skade eller misfarging av benkeplatas overflate. Skyll øyeblikkelig med vann for å nøytralisere effekten av ethvert potensielt skadelig produkt.
- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av en kombinasjon av 50/50 eddik og vann. Skyll overflaten etterpå med vann og tørk av med en myk klut.
- Tørkede matrester kan fjernes ved hjelp av en plast- eller treskrape. Fjern overflødig materiale og rengjør deretter overflaten med en fuktig klut for å fjerne eventuelle gjenværende merker.
- Benkeplata tåler de fleste husholdningskjemikalier. Unngå å utsette benkeplata for sterke kjemikalier og løsemidler som malingfjerner, ovnsrens eller møbelsjampo.
- Ikke sett varme gjenstander direkte på benkeplata. Bruk alltid gryteunderlag for å beskytte overflaten. Kokende vann og sprut fra matlaging vil ikke skade benkeplata.
- Ikke bruk en kniv eller andre skarpe gjenstander direkte på benkeplata. Dette skader benkeplata og gjør kniveggen sløv. Bruk alltid skjærebrett.

- Dra aldri en gjenstand med skarpe eller ujevne kanter over benkeplata, siden dette kan skrape opp overflaten.
- Ikke plasser brødrister, kaffemaskin, vannkoker eller andre hvitevarer som kan avgi varme, direkte over en skjøl mellom to benkeplater. Varmen kan skade skjøten.
- Bruk aldri stålull, skuresvamp, skuremiddel eller lignende, da det kan lage riper i overflaten.
- Matte overflater krever mer rengjøring enn glatte overflater. Metallmerker, fingermerker og andre tegn på hverdagslige aktiviteter vil vises på dette materialet og kan fjernes ved hjelp av et ikke-slipende rengjøringsprodukt.

Suomi

Käyttöohje

Työtaso on valmistettu kierrätyslasista ja hartsimateriaalista. Toisin kuin kivistä valmistettu työtaso, tämä työtaso on ei-huokoinen, sileä ja likaa hylkivä.

Puhdistus ja huolto

- Puhdistetaan lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella tai saippualla kostutetulla liinalla.
- Älä käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät öljyä tai kiillotus- tai hankausaineita. Pitkäaikainen altistuminen puhdistusaineille saattaa aiheuttaa tasoon pysyviä vaurioita tai värjäytymiä. Huuhtelevä pinta välittömästi vedellä, jos se on altistunut mahdollisesti vaurioittaville aineille.
- Pinttyneet tahrat voidaan poistaa seoksella, jossa on puolet etikkaa ja puolet vettä. Huuhtelevä pinta jälkikäteen vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Kuivunut ruoka voidaan raaputtaa pois muovisella tai puisella raapalla. Poista tahra ja puhdista tämän jälkeen pinta kostealla liinalla.
- Työtaso kestää useimpia kotitalouskemikaaleja. Vältä tason altistumista voimakkaille

kemikaaleille tai liuottimille, kuten tärpätille, uuninpuhdistusaineelle tai huonekalujen puhdistusaineelle.

- Älä laita kuumia esineitä suoraan työtasolle. Käytä aina pannunalusia suojataksesi työtason pintaa. Kuuma vesi tai ruoanlaitosta syntyvät roiskeet eivät vahingoita työtasoa.
- Älä käytä veistä tai muuta terävää esinettä suoraan vasten työtason pintaa. Tämä vahingoittaa työtasoa ja tylsyttää veistä. Käytä aina leikkuulautaa.
- Tason naarmuuntumisen estämiseksi tasoa pitkin ei saa liikutella esineitä, joissa on terävä tai epätasainen reuna.
- Leivänpaahdinta, kahvinkeitintä, vedenkeitintä tai muuta lämpöä tuottavaa kodinkonetta ei saa sijoittaa kahden työtason väliseen saumakohtaan, sillä laitteiden tuottama lämpö saattaa vahingoittaa saumaa.
- Älä koskaan puhdista teräsvillalla, hankaussienellä, hankaavalla puhdistusaineella tai muilla vastaavilla tuotteilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa.
- Mattapinta vaatii enemmän puhdistamista kuin kiiltävä pinta. Metallijäämät, sormenjäljet ja muut päivittäisen elämän merkit näkyvät tässä materiaalissa, ja ne voidaan poistaa hankaamattomalla puhdistusaineella.

Svenska

Bruksanvisning

Bänkskivan är tillverkad av återvunnet glas och harts. Till skillnad från en solid stenbänk är ytan icke-porös, slät och mycket motståndskraftig mot fläckar.

Skötsel och underhåll

- För daglig rengöring, använd en mjuk trasa fuktad i varmt vatten och milt rengöringsmedel eller tvål.
- Undvik att använda rengöringsprodukter som innehåller oljor, skurpulver eller slipmedel.

Långvarig exponering för rengöringslösningar kan orsaka permanenta skador eller missfärgningar av bänkskivans yta. Skölj omedelbart med vatten för att neutralisera effekten av exponering för potentiellt skadliga produkter.

- Svåra fläckar kan avlägsnas med en kombination av 50/50 vinäger och ljummet vatten. Skölj ytan efteråt och eftertorka med mjuk trasa.
- Torkade matrester kan avlägsnas med hjälp av en plast- eller träskrapa. Ta bort överflödigt material och rengör sedan ytan med en fuktig trasa för att ta bort alla kvarvarande märken.
- Bänkskivan tål de flesta hushållskemikalier. Undvik att utsätta bänkskivan för starka kemikalier och lösningsmedel som färgborttagningsmedel, ugsnrengöring eller möbelrengöring.
- Placera inte varma föremål direkt på bänkskivan. Använd alltid ett grytunderlägg eller grytgaller för att skydda ytan. Kokande vatten och skvätt från matlagning skadar inte bänkskivan.
- Använd aldrig kniv eller andra vassa föremål direkt mot bänkskivans yta. Det skadar bänkskivan och gör kniven slö. Använd alltid en skärbräda.
- Dra aldrig ett föremål med grova eller ruggade kanter över bänkskivan, eftersom det kan repa ytan.
- Placera inte brödrost, kaffebryggare, vattenkokare eller andra köksapparater som avger värme direkt över en skarv mellan två bänkskivor, eftersom värmen kan skada skarven.
- Använd aldrig stålborste, disksvamp, syror eller liknande produkter, eftersom de kan repa ytan.
- Matta ytor kräver mer rengöring än polerade ytor. Metallmärken, fingeravtryck och andra tecken på daglig användning kommer att synas på detta material och kan tas bort med en icke-slipande rengöringsprodukt.

Česky

Návod k použití

Pracovní deska je vyrobená z recyklovaného skla a pryskyřic. Na rozdíl od pracovní desky z kamene, je její povrch neporézní, hladký a vysoce odolný vůči skvrnám.

Údržba a péče

- Na běžné každodenní čištění používejte jemný hadřík namočený v teplé vodě a jemný čisticí prostředek nebo mýdlo.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují oleje, čisticí písek nebo hrubé částičky. Delší vystavení čisticím prostředkům může způsobit trvalé poškození nebo odbarvení povrchu pracovní desky. V případě, že dojde k vystavení povrchu nežádoucím chemikáliím, opláchněte pracovní desku, abyste zneutralizovali jejich působení a zamezili poškození.
- Odolnější skvrny můžete odstranit pomocí kombinace vody s octem v poměru 50/50. Poté povrch opláchněte vodou a osušte jemným hadříkem.
- Zaschlé zbytky jídla můžete odstranit pomocí plastové či dřevěné špachtle. Po odstranění zbytků jídla očistěte povrch navlhčeným hadříkem a odstraňte všechny zbylé skvrny.
- Pracovní deska si poradí s většinou běžných, v domácnosti používaných chemikálií. Nevystavujte pracovní desku žádným silnějším chemikáliím a rozpouštědlům, jako jsou odbarvovače, čističe grilu nebo nábytku.
- Neumistujte horké předměty přímo na pracovní desku. Na ochranu povrchu vždy použijte stojan nebo podložku pod hrnce. Vařící voda a skvrny z připravovaného jídla pracovní desku nepoškodí.
- Na povrchu pracovní desky nepoužívejte nůž ani jiné ostré předměty. Pracovní desku byste tak poškodili a nože ztupili. Používejte vždy prkénko na krájení.
- Nikdy neposunujte předmět s ostrými nebo nerovnými hranami po pracovní desce, protože by mohl povrch poškrábat.

- Nepokládejte na povrch pracovní desky toastovač, kávovar, varnou konvici nebo jiné kuchyňské spotřebiče, které by vydávaly teplo přímo na spoj mezi pracovními deskami – teplo by mohlo spoj poškodit.
- Nikdy nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky nebo podobné výrobky, protože mohou povrch poškrábat.
- Betonové povrchy vyžadují více čištění než povrchy leštěné. Kovové skvrny, otisky prstů a další stopy každodenního používání jsou na tomto materiálu vidět a můžete je odstranit pomocí jemného čisticího prostředku.

Español

Instrucciones de uso

La encimera es de vidrio y resinas reciclados. A diferencia de las encimeras totalmente de piedra, la superficie es lisa, no porosa y especialmente resistente a las manchas.

Mantenimiento y limpieza

- Para la limpieza diaria, utiliza un paño suave humedecido en agua templada con una suave solución jabonosa.
- No utilices productos que contengan aceite, polvo limpiador, o abrasivos. La exposición prolongada a productos de limpieza puede causar daños permanentes o decoloración de la superficie de la encimera. Aclara inmediatamente con agua para neutralizar el efecto de la exposición a productos potencialmente dañinos.
- Las manchas difíciles se pueden eliminar con una solución de agua y vinagre al 50%. A continuación aclara la superficie con agua y seca con un paño suave.
- Los residuos secos de alimentos se pueden eliminar con un raspador de madera o plástico. Después de quitarlos, pasa un paño humedecido para eliminar posibles marcas.
- La encimera resiste la mayoría de productos

químicos para el hogar. No expongas la superficie de la encimera a productos químicos fuertes como disolventes o productos para la limpieza del horno o de muebles.

- No coloques objetos calientes directamente sobre la encimera. Utiliza siempre salvamanteles para proteger la superficie. El agua hirviendo y las salpicaduras de alimentos que se estén cocinando no dañan la encimera.
- No utilices cuchillos ni objetos cortantes directamente sobre la encimera. Esto daña la encimera y desafila los cuchillos. Utiliza siempre tablas de cortar.
- No desplaces un objeto con bordes rugosos o irregulares sobre la encimera, ya que podría rayar la superficie.
- No coloques tostadores, cafeteras, hervidores u otros pequeños electrodomésticos que emiten calor directamente sobre la unión de dos encimeras, porque el calor podría dañar dicha unión.
- No utilices estropajos de acero, estropajos que rayen, productos abrasivos o similares, porque podrían rayar la superficie.
- Las superficies mates necesitan mayor limpieza que las superficies pulidas. Las marcas de metal, huellas de dedos y otras marcas del uso diario son visibles en este material y se pueden eliminar con productos de limpieza no abrasivos.

Italiano

Istruzioni per l'uso

Questo piano di lavoro è realizzato in vetro riciclato e resine. A differenza di un piano di lavoro in pietra, è caratterizzato da una superficie non porosa, liscia e resistente alle macchie.

Cura e manutenzione

- Per la pulizia quotidiana, usa un panno morbido inumidito con acqua calda e sapone o un detergente delicato.

- Evita l'utilizzo di prodotti per la pulizia contenenti oli, detersivi in polvere o abrasivi. L'esposizione prolungata a prodotti per la pulizia può danneggiare in modo permanente la superficie del piano di lavoro o scolorirla. Sciacqua immediatamente con acqua per neutralizzare l'effetto dell'esposizione a prodotti potenzialmente dannosi.
- Le macchie difficili si possono eliminare con una soluzione di acqua e aceto in parti uguali. La superficie va poi sciacquata con acqua e asciugata con un panno morbido.
- I residui di cibo secchi si possono rimuovere con un raschietto di plastica o legno. Dopo averli rimossi, pulisci la superficie con un panno umido per eliminare eventuali tracce.
- Il piano di lavoro resiste alla maggior parte delle sostanze chimiche per la casa. Non esporre la superficie del piano di lavoro a sostanze chimiche e solventi aggressivi, come sverniciatori e detersivi per il forno o per i mobili.
- Non appoggiare oggetti caldi direttamente sul piano di lavoro. Usa sempre un sottopentola per proteggere la superficie. L'acqua bollente e gli schizzi provenienti dal cibo in cottura non danneggiano il piano di lavoro.
- Non usare coltelli o altri oggetti affilati direttamente sulla superficie del piano di lavoro. Questo danneggerebbe il piano di lavoro e l'affilatura della lama dei coltelli. Usa sempre un tagliere.
- Non trascinare mai oggetti con bordi logori o irregolari sul piano di lavoro, perché la superficie potrebbe graffiarsi.
- Non appoggiare il tostapane, la macchina per il caffè, il bollitore o altri apparecchi da cucina che emettono calore direttamente su una giunzione tra due piani di lavoro, perché il calore può danneggiarla.
- Non usare pagliette in acciaio, spugnette abrasive, agenti abrasivi o prodotti simili perché potrebbero graffiare la superficie.

- Le superfici opache richiedono una pulizia più accurata rispetto a quelle lucide. Tracce di oggetti in metallo, impronte e altri segni dell'uso quotidiano possono essere rimossi utilizzando prodotti detergenti non abrasivi.

Magyar

Használati útmutató

Ez a munkalap újrahasznosított üveg és gyanta felhasználásával készült. A tömör kőből készült munkalapokkal ellentétben felülete nem porózus, hanem sima és rendkívül foltálló.

Ápolás és karbantartás:

- A napi tisztításhoz egy enyhén tisztítószeres vagy szappanos meleg vízbe áztatott rongyot használj.
- Került az olajos tisztítószerek, súrolóporok és csiszolók használatát. Ha a munkalap felszíne hosszabb ideig érintkezik tisztítószerekkel, az kárt tehet benne vagy elszíneződést okozhat. Amennyiben bármilyen vegyszer kerül a fali panelre, öblítsd le vízzel, hogy semlegesítsd a hatását.
- A makacsabb foltokat ecet és víz keverékével is el lehet távolítani. Tisztítás után vízzel mosd le a munkalapot és töröld szárazra a felületet egy puha ronggyal.
- Az odaszáradt ételmaradékokat egy műanyagból vagy fából készült konyhai eszközzel kapard le. Ezután dobd ki az ételdarabokat, a fali panel felszínét pedig egy száraz ronggyal töröld át.
- A munkalap ellenáll a legtöbb, otthon használatos vegyszernek. Ne érintkezzen olyan erős vegyszerekkel, mint a festékoldó, sütőtisztító vagy bútorápoló.
- Ne tegyél forró tárgyakat a munkalapra. Ne helyezz semmilyen forró edényt, kannát, csészét közvetlenül a felületre. Forró víz és főzéstől származó fröccsenések, nem ártanak a munkalapnak.

- Ne húzz rajta végig érdes vagy éles felületű tárgyakat, nehogy azok megsértsék a munkalapot. Kárt okozhatsz vele a munkalapban és a kés élet is tompítja. Ilyen munkákhoz mindig használj pl. vágódeszkát.
- Ne húzz rajta végig érdes felületű tárgyakat, nehogy azok megsértsék a munkalapot.
- Ne tegyél a munkalap illesztéseire olyan készülékeket, amelyek hőt bocsátanak ki, például kenyérpirítót, kávéfőzőt vagy vízforralót, hiszen ezek kárt tehetnek az illesztésben.
- Soha ne használj csiszológépet, csiszolópapírt vagy erős súrolószereket, hiszen ezek kárt tehetnek a fali panelben.
- A matt felületű fali panelek több odafigyelést igényelnek. A fémtárgyak okozta foltok és ujjlenyomatok megmaradhatnak a felületen, azonban el is távolíthatók egy enyhe tisztítószerrel.

Polski

Porady dotyczące użytkowania

Ten blat wykonany jest ze szkła z recyklingu i żywicy. W przeciwieństwie do blatu z kamienia powierzchnia jest nieporowata, gładka i wyjątkowo odporna na plamy.

Pielęgnacja i konserwacja

- Do codziennego czyszczenia użyj miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z łagodnym detergentem lub mydłem.
- Unikaj stosowania produktów zawierających oleje, proszki do szorowania lub substancje ściernie. Długotrwałe działanie roztworów czyszczących może spowodować trwałe uszkodzenia lub odbarwienie powierzchni blatu. Natychmiast spłucz wodą, aby zneutralizować efekt narażenia na potencjalnie szkodliwe produkty.
- Uporczywe plamy można usunąć za pomocą

roztwory octu i wody w proporcjach 50:50. Następnie spłucz powierzchnię wodą i wytrzyj miękką szmatką.

- Zeschnięte resztki żywności można usunąć za pomocą plastikowego lub drewnianego skrobaka. Usuń resztki, a następnie wyczyść powierzchnię wilgotną szmatką, aby pozbyć się pozostałych śladów.
- Blat jest odporny na większość środków chemicznych stosowanych w gospodarstwie domowym. Unikaj używania silnych środków chemicznych i rozpuszczalników, takich jak rozpuszczalnik do farb, środek do czyszczenia grilla lub środek do czyszczenia mebli.
- Nie stawiaj gorących przedmiotów bezpośrednio na blacie. Zawsze używaj podstawek lub podkładek pod garnki, aby chronić powierzchnię. Gotująca się woda i krople gorącego jedzenia nie uszkodzą powierzchni blatu.
- Nie używaj noża ani innych ostrych przedmiotów bezpośrednio na powierzchni blatu. Powoduje to uszkodzenie blatu i sprawia, że krawędź noża się tępi. Zawsze w takich przypadkach korzystaj z deski do krojenia.
- Nigdy nie przesuwaj po blacie przedmiotów o ostrych lub chropowatych krawędziach, ponieważ mogą porysować powierzchnię.
- Nie stawiaj tostera, ekspresu do kawy, czajnika ani innych sprzętów kuchennych wydzielających ciepło bezpośrednio na łączeniu pomiędzy dwoma blatami, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić spoinę.
- Nigdy nie używaj stalowej myjki, czyścika, środków szorujących lub podobnych produktów, ponieważ mogą porysować powierzchnię.
- Czyszczenie powierzchni matowych wymaga większego wysiłku niż powierzchni polerowanych. Ślady metalu, odciski palców i inne oznaki codziennego użytkowania będą pojawiać się na tym materiale i można je usuwać za pomocą nieściernego środka czyszczącego.

Eesti

Nõuanded kasutamiseks

Tööpind on tehtud ümber töödeldud klaasist ja vaigust. Vastupidiselt kivist tööpindadele ei ole pind poorne, vaid sile ja väga plekikindel.

Hooldus ja puhastamine

- Igapäevaseks puhastamiseks kasuta pehmet lappi, mida on niisutatud sooja vees ja õrnatoimelises puhastusvahendis või seebivees.
- Välti puhastusvahendeid, mis sisaldavad õlisid, küürimispulbreid ja abrasiive. Pikemaajaline kokkupuude puhastuslahustitega võib põhjustada jäädavat kahju või värvimuutusi tööpinnal. Potentsiaalselt kahjulike toodete mõju neutraliseerimiseks loputa lauapinda kohe veega.
- Tõrksad plekid saab eemaldada, kasutades selleks 50/50 äädika ja vee lahust. Seejärel loputa pind veega ja kuivata pehme lapiga.
- Kuivad toiduosakesed saab eemaldada, kasutades plastikust või puidust kaabitsat. Eemalda liigne materjal ja seejärel puhasta pinda niiske lapiga, et eemaldada kõik jäljed.
- Tööpind talub enamikke kodukemikaale. Välti tööpinna kokkupuudet mis tahes tugevate kemikaalide ja lahustitega, näiteks värvieemalduslahustid, ahjustrilli puhastajad või mööblipuhastajad.
- Ära pane kuumi esemeid otse tööpinna peale. Kasuta alati kuumaalust, et pinda kaitsta. Kuuma vee pritsmed ja toiduvalmistamise pritsmed ei kahjusta tööpinda.
- Ära kasuta otse tööpinnal nuga või mis tahes muud teravat eset. See kahjustab tööpinda ja muudab noatera nüriks. Kasuta alati löikelauda.
- Ära kunagi tõmba teravate või katkiste äärtega eset üle tööpinna, kuna see võib pinda kriimustada.
- Ära pane rösterit, kohvimasinat, teekannu või teisi kuumi köögiseadmeid otse liitekohale, kuna aur võib liitekohta kahjustada.

- Āra kunagi kasuta teraskāsna, kūūrimiskāsna vōi mis tahes muud kūūrimisvahendit, kuna need vōivad pinda kahjustada.
- Matid pinnad vajavad rohkem puhastamist kui poleeritud pinnad. Metallijāljed, sōrmejāljed ja teised igapāevase elutegevuse jāljed jāāvad materjalil nāha ning need saab eemaldada mitteabasiivse puhastusvahendiga.

Latviešu

Lietošanas instrukcija

Darba virsma izgatavota no pārstrādāta stikla un sveķu sajaukuma. Šāds materiāls atšķirībā no akmens darba virsmas nav porains, bet gluds un ļoti noturīgs pret traipiem.

Tīrīšana un kopšana

- Ikdienā tīrīt ar mīkstu drānu, kas samitrināta ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai ziepēm sajauktā ūdenī.
- Nelietot tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir eļļa, pulveris vai abrazīvas vielas. Ilgstoša tīrīšanas līdzekļu iedarbība var izraisīt nenovēršamus darba virsmas bojājumus vai krāsas izbalēšanu. Nekavējoties noskalot ar ūdeni, lai neitralizētu iespējami kaitīgu līdzekļu iedarbību.
- Noturīgus traipus var iztīrīt ar etiķa un ūdens šķīdumu proporcijā 50:50. Pēc tam virsmu notīra ar ūdeni un noslauka ar mīkstu drānu.
- Piekaltušas ēdiena daļiņas var noņemt ar plastmasas vai koka lāpstiņu. Notīrīt pārpalikumu un noslaucīt virsmu ar mitru lupatiņu, lai tā būtu pilnīgi tīra.
- Darba virsmu var tīrīt ar vairumu tīrīšanas līdzekļu, kas paredzēti ikdienas lietošanai mājās. Tomēr darba virsmu nevajadzētu pakļaut spēcīgu ķīmikāliju un šķīdinātāju iedarbībai, piemēram, tīrot ar krāsas noņēmēju, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli vai mēbeļu tīrīšanas līdzekli.
- Nelikt karstus priekšmetus tieši uz darba

virsmas. Izmantot paliktņi, lai saudzētu virsmu. Verdošs ūdens vai uzšļakstījies ēdiens darba virsmu nebojā.

- Negriezt uz darba virsmas ar nazi un nelietot citus asus priekšmetus tieši uz virsmas. Tas bojā darba virsmu un notrulina nazi. Vienmēr lietot virtuves dēļi.
- Lai nesaskrāpētu darba virsmu, nevilkst pa to priekšmetus ar raupjām vai nelīdzenām malām.
- Nelikt tosteri, kafijas automātu, tējkannu vai citas siltumu izdalošas virtuves ierīces tieši virs divu darba virsmu savienojuma vietas jeb šuves. Karstums var bojāt šuvi.
- Lai nesaskrāpētu darba virsmu, neizmanto metāla sūkli vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Matētas virsmas ir jātīra biežāk nekā pulētas virsmas. Uz šī materiāla būs redzami pirkstu nospiedumi vai citas sadzīvisku trauku pēdas. Tos var notīrīt ar neabrazīvu tīrīšanas līdzekli.

Lietuvių

Naudojimo patarimai

Šis stalviršis pagamintas iš perdirbto stiklo ir dervų. Kitaip nei akmeninių, šio stalviršio paviršius yra glotnus ir neakytas, todėl jis ypač neteplus.

Valymas ir priežiūra

- Šį stalviršį valykite šiltu vandeniu sudrėkinta šluoste, galite naudoti švelnų ploviklį ar muilą.
- Nenaudokite aliejinių ploviklių, šveičiamųjų miltelių ar abrazyvinių priemonių. Ilgalaikis sąlytis su plovikliais gali pažeisti, išblukinti stalviršio paviršių. Nedelsiant nuplaukite valymo priemonę vandeniu, kad neutralizotumėte jos veikimą.
- Įsisenėjusias / sunkiai pašalinamas dėmes valykite acto ir vandens tirpalu (50/50). Nausausinkite minkšta sausa šluoste.
- Pridžiuvusius maisto likučius nugremžkite plastikine ar medine mentele. Pašalinkite nešvarumų žymes ir nušluostykite paviršių drėgna šluoste.

- Daugelis buitinių valiklių stalviršiui nepakenks. Tik nenaudokite agresyvių cheminių priemonių: orkaičių valiklių, dažų valiklių (tirpiklių), baldų valiklių.
- Saugokite stalviršį nuo karščio – nestatykite ant jo karštų puodų, keptuvių. Visada naudokite specialius padėkliukus. Karštas vanduo ir gaminamo maisto tiškai stalviršiui nepakenks.
- Nepjaustykite maisto tiesiai ant stalviršio. Taip sugadinsite stalviršį ir peilius. Visada pasidėkite pjaustymo lentą.
- Saugokite stalviršio paviršių nuo grublėtų, šiurkščių objektų, nes jie gali jį subraižyti.
- Nelaikykite skrudintuvo, kavos aparato, virdulio ir kitų šilumą skleidžiančių buitinių prietaisų ant stalviršius jungiančios siūlės, nes šiluma gali jai pakenkti.
- Niekada nešveiskite stalviršio šveičiamosiomis / plieninėmis kempinėmis, nes jomis galite subraižyti paviršių.
- Matinius paviršius teks valyti dažniau nei poliruotuosius, nes ant jų labiau matosi metalo paliktos žymės, pirštų atspaudai ir kiti kasdienio naudojimo pėdsakai. Juos pašalinsite švelniomis (neabrazyvinėmis) valymo priemonėmis.

Portugues

Conselho de utilização

Esta bancada é feita em vidro reciclado e resinas. Ao contrário de uma bancada em pedra, a superfície não é porosa, é macia e muito resistente a manchas.

Limpeza e manutenção

- Para a limpeza diária, use um pano macio embebido numa solução de água tépida e detergente suave.
- Evite a utilização de produtos de limpeza que contenham óleos, pó ou abrasivos. A exposição prolongada a soluções de limpeza pode causar danos permanentes ou descoloração

à superfície da bancada. Enxague de imediato com água para neutralizar o efeito da exposição a produtos que possam provocar danos.

- As manchas difíceis podem ser removidas com uma combinação de metade vinagre, metade água. De seguida, enxague a superfície com água e seque com um pano macio.
- As partículas de alimentos secos podem ser removidas com uma espátula de plástico ou madeira. Remova o material em excesso e, de seguida, limpe a superfície com um pano humedecido para remover as marcas que possam ter ficado.
- A bancada suporta a maior parte dos químicos presentes nos produtos de limpeza domésticos. Evite a exposição do painel de parede a químicos e solventes fortes como diluentes, produtos para limpeza de grelhadores ou produtos para limpeza de móveis.
- Não coloque objetos quentes diretamente na superfície. Use sempre uma base para tachos para proteger a superfície. Água a ferver e salpicos da comida a cozinhar não danificam a superfície.
- Não utilize uma faca ou outros objetos afiados na superfície da bancada. Isto danifica a bancada e a lâmina da faca. Utilize sempre uma tábua de cortar.
- Nunca arraste um objeto com rebordos irregulares pela bancada pois pode riscar a superfície.
- Não coloque uma torradeira, máquina de café, cafeteira ou outro eletrodoméstico que emita calor diretamente sobre uma ligação entre duas bancadas uma vez que pode danificá-la.
- Nunca use palha-d' aço nem produtos abrasivos ou semelhantes, pois podem riscar a superfície.
- As superfícies mate precisam de maior limpeza do que os acabamentos polidos. As marcas de metal, dedadas e outros sinais do dia a dia são visíveis neste material e podem ser removidos com um produto de limpeza não abrasivo.

Româna

Recomandări de utilizare

Blatul este fabricat din sticlă reciclată și rășini. Spre deosebire de blaturile din piatră, suprafața nu este poroasă, este fină și rezistentă la pete.

Îngrijire și întreținere

- Pentru curățarea zilnică, folosește o cârpă înmuiată în apă caldă și detergent delicat sau săpun.
- Evită folosirea produselor de curățare care conțin uleiuri, pudre de curățat sau materiale abrazive. Expunerea prelungită la substanțe de curățare poate cauza deteriorări permanente sau decolorarea suprafeței blatului. Clătește imediat cu apă pentru a neutraliza efectul expunerii la produse potențial dăunătoare.
- Petele persistente pot fi eliminate folosind oțet amestecat cu apă 50/50. Clătește suprafața cu un burete și usucă cu o cârpă uscată.
- Particulele de alimente uscate pot fi eliminate folosind o racletă din plastic sau din lemn. Elimină materialul în exces și apoi curăță suprafața cu o cârpă umedă pentru a elimina orice pete.
- Blatul este rezistent la majoritatea substanțelor chimice de uz casnic. Evită expunerea suprafeței blatului la substanțe chimice și solvenți puternici, de ex. decapanți pentru vopsea, substanțe de curățat grătarul sau mobilierul.
- Nu așeza obiecte fierbinți direct pe blat. Folosește întotdeauna un suport pentru vase sau ceva similar pentru a proteja suprafața. Apa fiartă și stropii de mâncare nu vor deteriora blatul.
- Nu folosi cuțite sau alte obiecte ascuțite direct pe suprafața blatului. Acestea deteriorează blatul și lama cuțitului se strică. Folosește întotdeauna un tocător.
- Nu trage niciodată un obiect cu margini aspre sau ascuțite pe blat deoarece poate zgâria suprafața.
- Nu așeza toasterul, espressoorul, ibricul sau alte

electrocasnice de bucătărie care emit căldură pe îmbinarea blaturilor pentru că se poate deteriora.

- Nu folosi niciodată un burete de sârmă, burete aspru, agent de degresare sau produse similare deoarece acestea pot zgâria suprafața.
- Suprafețele mate necesită curățare mai intensă decât finisajele lustruite. Urmele lăsate de metale, amprente și alte semne din timpul folosirii zilnice sunt vizibile pe material și pot fi îndepărtate folosind un produs de curățare neabraziv.

Slovensky

Užitočné rady

Pracovná doska je vyrobená z recyklovaného skla a živice. Na rozdiel od pracovnej dosky z čistého kameňa, povrch nie je porézny, je hladší a oveľa odolnejší voči škvrnám.

Starostlivosť a údržba

- Na bežné každodenné čistenie používajte mäkkú handričku namočenú v teplej vode a jemný čistiaci prostriedok či mydlo.
- Vyhýbajte sa čistiacim prostriedkom, ktoré obsahujú olej a práškovým alebo abrazívnym čistiacim prostriedkom. Ak je pracovná doska dlhšiu dobu v kontakte so silnými čistiacimi prostriedkami, môže sa poškodiť alebo odfarbiť. V takom prípade ju ihneď opláchnite vodou, aby sa neutralizoval účinok pôsobenia potenciálne škodlivých chemikálií.
- Odolné škvrny je možné odstrániť pomocou roztoku octu a vody (v pomere 1:1). Povrch následne opláchnite vodou a vysušte mäkkou handričkou.
- Zvyšky zaschnutého jedla je možné odstrániť pomocou plastovej alebo drevenej špachtle. Odstráňte nadbytočný materiál a potom povrch očistite vlhkou handričkou, aby ste odstránili zvyšné stopy po škvrnách.
- Pracovná doska je odolná voči väčšine

chemikálií, ktoré doma bežne používate. Povrch nevystavujte silným chemikáliám alebo rozpúšťadlám, ako napríklad riedidlu, čistiacemu prostriedku na gril alebo na nábytok.

- Neumiestňujte priamo na pracovnú dosku horúce predmety. Na ochranu povrchu vždy používajte stojan na hrnce alebo podložku. Vriaca voda a jedlo, ktoré prípadne vykipia, pracovnú dosku nepoškodí.
- Na povrchu pracovnej dosky nepoužívajte nôž ani iné ostré predmety. Môžu poškodiť pracovnú dosku a otupiť nože. Vždy použite dosku na krájanie.
- Nikdy neposúvajte po pracovnej doske predmety s ostrými alebo drsnými hranami, pretože môžu poškodiť povrch.
- Nikdy neumiestňujte na spoje medzi dvoma časťami pracovnej dosky hriankovač, rýchlovarnú kanvicu alebo iné kuchynské spotrebiče, ktoré vyžarujú teplo.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie oceľovú drôtenku alebo podobné výrobky, pretože môžu poškodiť povrch.
- Matné povrchy vyžadujú viac starostlivosti ako lesklé. Môžu sa na nich zjaviť škvrny z kovu, odtlačky prstov alebo iné stopy každodenného používania. Je možné ich odstrániť neabrazívnymi čistiacimi prostriedkami.

Български

Съвети за поддръжка

Плотът е направен от рециклирано стъкло и смола. За разлика от масивните каменни плотове, повърхността му е без пори, гладка и високоустойчива на петна.

Грижа и почистване

- За ежедневно почистване използвайте мека кърпа, навлажнена с топла вода и слаб почистващ препарат или сапунен разтвор.
- Избягвайте употребата на почистващи препарати, които съдържат масла,

абразивни прахове и абразивни почистващи средства. Продължителното излагане на почистващи средства може да причини трайно увреждане или обезцветяване на повърхността на плота. Изплакнете веднага с вода, за да неутрализирате ефекта от излагане на потенциално увреждащи продукти.

- Упорити петна могат да бъдат премахнати с комбинация от оцет и вода в съотношение 50/50. Изплакнете повърхността след това с вода и подсушете със суха кърпа.
- Остатъци от засъхнала храна могат да се премахнат с пластмасово или дървено стъргало. Премахнете изстърганото и почистете повърхността с влажна кърпа, за да отстраните останалата мръсотия.
- Плотът може да издържи на повечето домакински химикали. Избягвайте излагането на повърхността му на силни химикали и разтворители като разтворители за боя, почистващи средства за фурна/грил или мебели.
- Не поставяйте горещи предмети директно върху плота. Винаги използвайте подложка за тенджера, за да предпазите повърхността. Горещата вода или пръски от готвене не повреждат плота.
- Не използвайте нож или други остри предмети директно върху повърхността на плота. Това го поврежда и затъпява острието на ножа. Винаги използвайте дъска.
- Никога не дърпайте предмет с остри или назъбени ръбове върху плота, защото това може да надраска повърхността.
- Не поставяйте тостер, кафеварка, чайник или други кухненски уреди, които излъчват топлина директно върху свързващ фитинг между два плота, тъй като топлината може да повреди свързката.
- Никога не използвайте телена или абразивна

гъба, абразивни препарати или подобни продукти, тъй като те могат да надраскат повърхността.

- Матовите повърхности изискват повече почистване от полираните. Белези от метал, отпечатащи от пръсти и други белези от ежедневието се виждат на този материал и могат да се премахнат с помощта на неабразивни почистващи продукти.

Hrvatski

Savjeti za upotrebu:

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

Njega i čišćenje

- Za svakodnevno čišćenje, koristiti mekanu krpu umočenu 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 ili drugim oštrim predmetima izravno na radnoj ploči. To će oštetiti radnu ploču i otupiti noževe. Uvijek upotrebljavati dasku za rezanje.
- Nikad ne vući predmet s grubim rubovima po radnoj ploči jer se tako površina može oštetiti.
- 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, spužvu za ribanje, sredstvo za ribanje ili druge slične proizvode jer mogu ogrebat 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.

Ελληνικά

Συμβουλές χρήσης

Ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από ανακυκλωμένο γυαλί και ρητίνες. 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 με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό ή σαπούνι.
- 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 εξουδετερώσετε τις επιδράσεις της έκθεσης σε οποιαδήποτε πιθανώς βλαβερά προϊόντα.

- Επίμονοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα διάλυμα 50/50 ξύδι και νερό. Ξεπλύντε μετά την επιφάνεια με νερό και στεγνώστε με μαλακό πανί.
- Ξερά υπολείμματα φαγητού μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη ξύστρα. Αφαιρέστε περίσσειμα υλικού και μετά καθαρίστε την επιφάνεια με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε σημάδια που έμειναν.
- Ο πάγκος αντέχει τα περισσότερα οικιακά χημικά. Αποφύγετε να εκθέσετε την επιφάνεια του πάγκου σε ισχυρά χημικά και διαλύτες όπως διαλυτικό βαφής, καθαριστικό φούρνου ή καθαριστικό επίπλων.
- Μην ακουμπάτε ζεστά αντικείμενα απευθείας πάνω στον πάγκο. Πάντα να χρησιμοποιείτε βάση ή τρίποδο για να προστατεύετε την επιφάνεια. Το βραστό νερό και οι πιτσιλιές από φαγητό δε βλάπτουν τον πάγκο.
- Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρι ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα απευθείας στην επιφάνεια εργασίας. Αυτό καταστρέφει την επιφάνεια του πάγκου εργασίας αλλά και την κοφτερή άκρη του μαχαριού. Πάντα να χρησιμοποιείτε επιφάνεια κοπής.
- Μη σύρετε αντικείμενο με σκληρές ή αιχμηρές άκρες πάνω στον πάγκο εργασίας καθώς μπορεί να χαράξει την επιφάνειά του.
- 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, σφουγγάρι, οξειδωτικούς παράγοντες ή παρόμοια προϊόντα που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
- Οι ματ επιφάνειες χρειάζονται περισσότερη φροντίδα από τα γυαλιστερά φινιρίσματα. Μεταλλικά σημάδια, δαχτυλιές και άλλα ίχνη της καθημερινής ζωής θα φανούν σε αυτό το υλικό και μπορούν να αφαιρεθούν με ένα μη-οξειδωτικό προϊόν.

Русский

Инструкции для пользователя

Столешница изготовлена из переработанного стекла 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 водой, чтобы нейтрализовать воздействие потенциально опасных веществ.
- Стойкие пятна можно удалить с помощью смеси уксуса и воды в пропорции 50/50. Затем промойте водой и вытрите сухой тканью.
- Засохшие частички пищи можно удалить с помощью пластикового или деревянного скребка. Затем протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить оставшиеся загрязнения.
- 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. Обязательно пользуйтесь подставкой под горячее, чтобы защитить поверхность.

Кипящая вода и горячие брызги от приготовляемых блюд не повредят столешницу.

- Не используйте нож и другие острые предметы непосредственно на поверхности столешницы. Это приводит к повреждению поверхности и затуплению ножей. • Предметы с острыми или неровными краями могут повредить поверхность.
- Не передвигайте по столешнице предметы с острыми или неровными краями, т. к. они могут повредить поверхность.
- Не ставьте тостер, кофеварку, чайник или другие кухонные приборы, выделяющие тепло, на стык между двумя столешницами, так как нагревание может повредить место соединения.
- Не используйте мочалку из металлической проволоки, мочалку с абразивной поверхностью, средства, содержащие кислоту, и т.п., так как они могут повредить поверхность.
- Матовая поверхность требует большего ухода, чем полированная. Следы от металлических предметов, отпечатки пальцев и другие следы использования будут видны на этом материале, их можно удалить с помощью неабразивного чистящего средства.

Українська

Поради з використання

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

Догляд

- 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.

Srpski

Saveti za upotrebu

Ova radna ploča izrađena je od recikliranog stakla i smola. Za razliku od kamene radne ploče, njena je površina neporozna, glatka i veoma otporna na mrlje.

Nega i održavanje

- Za svakodnevno čišćenje upotrebljavaj meku krpu nakvašenu toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje ili sapunom.
- Izbegavaj upotrebu proizvoda za čišćenje koji sadrže ulja, prašak za suđe ili abrazive. Produženo izlaganje sredstvima za čišćenje može izazvati trajno oštećenje ili promenu boje na površini radne ploče. Odmah isperi vodom kako bi se smanjile posledice izglaganja proizvodima koji mogu naneti štetu.
- Uporne mrlje mogu se ukloniti rastvorom sirćeta i vode u odnosu 50:50. Isperi površinu vodom i osuši mekom krpom.
- Suve čestice hrane mogu se ukloniti plastičnim ili drvenim strugačem. Ukloni višak materijala i potom očisti površinu mokrom 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 stavlaj vrele predmete direktno na radnu ploču. Da zaštitiš površinu, uvek koristi podmetač ili tronožac. Kipuća voda i prskanje prilikom pripreme hrane neće oštetiti radnu ploču.
- Ne upotrebljavaj nož ili druge oštre predmete

direktno na površini radne ploče. To će oštetiti radnu ploču i istupiti nož. Uvek koristi dasku za seckanje.

- Nikada ne prevlači predmet grubih ili neravnih ivica preko radne ploče jer se površina može oštetiti.
- Toster, aparat za kafu, čajnik ili druge kuhinjske aparate koji odaju toplotu ne stavljaš direktno na spoj između dve radne ploče jer toplota može oštetiti spoj.
- Nikada ne upotrebljavaj čeličnu žicu, ribači sundđer, sredstvo za ribanje ili druge slične proizvode jer mogu ogrebat površinu.
- Matirane površine zahtevaju više čišćenja od poliranih. Tragovi metala, otisci prstiju i drugi znaci svakodnevne upotrebe videće se na tom materijalu i mogu se ukloniti neabrazivnim sredstvom za čišćenje.

Slovenščina

Nasvet za uporabo

Ta delovna plošča je izdelana iz recikliranega stekla in smole. Za razliko od delovne plošče iz masivnega kamna je površina neporozna, gladka in zelo odporna proti madežem.

Nega in vzdrževanje

- Za vsakodnevno čiščenje uporabi mehko krpo, navlaženo v topli vodi in blagem detergentu ali milu.
- Izogibaj se uporabi čistil, ki vsebujejo olja, čistilne praške ali abrazivna sredstva. Dolgotrajna izpostavljenost čistilnim raztopinam lahko povzroči trajne poškodbe ali razbarvanje površine delovne plošče. Takoj sperij z vodo, da nevtraliziraš učinek izpostavljenosti morebitnim škodljivim sredstvom.
- Trdovratne madeže lahko odstraniš s kombinacijo kisa in vode v razmerju 50/50. Nato površino sperij z vodo in osuši z mehko krpo.
- Posušene delce hrane lahko odstraniš s

plastičnim ali lesenim strgalom. Odstrani odvečni material in nato površino očisti z vlažno krpo, da odstraniš morebitne preostale sledi.

- Delovna plošča je odporna proti večini gospodinjskih kemikalij. Delovne plošče ne izpostavljaš močnim kemikalijam in topilom, kot so odstranjevalec barve, čistilo za pečice ali čistilo za pohištvo.
- Vročih predmetov ne odlagaj neposredno na delovno ploščo. Za zaščito površine vedno uporabi podstavek za posodo ali rešetko. Vrela voda in škropljenje hrane, ki se kuha, ne poškodujeta delovne plošče.
- Noža ali drugih ostrih predmetov ne uporabljaš neposredno na površini delovne plošče. To poškoduje delovno ploščo in povzroči, da nož postane top. Vedno uporabi rezalno desko.
- Po delovni plošči nikoli ne vleci predmetov z grobimi ali neravnimi robovi, saj lahko opraskaš površino.
- Opekača, kavnega aparata, kotlička za čaj ali drugih gospodinjskih aparatov, ki oddajajo toploto, ne postavljaš neposredno na stičišče med dvema delovnima ploščama, saj lahko toplota povzroči poškodbe.
- Nikoli ne uporabljaš žičnate gobice, gobice z žičnato površino, čistilnega sredstva ali podobnih izdelkov, saj lahko opraskaš površino.
- Matirane površine je treba čistiti pogosteje kot polirane površine. Na tem materialu so vidni kovinski odtisi, prstni odtisi in drugi znaki vsakdanje rabe, ki jih je mogoče odstraniti z neabrazivnim čistilom.

Türkçe

Kullanım talimatları

Bu tezgah, geri dönüştürülmüş cam ve reçinelerden yapılmıştır. Taş tezgahın aksine yüzey gözeneksiz, pürüzsüz ve lekelerle dayanıklıdır.

Bakım talimatları

- Günlük temizlik için, ılık su ve hafif deterjan veya sabunla nemlendirilmiş 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. Potansiyel olarak zarar verebilecek herhangi bir ürüne maruz kalması halinde hemen suyla yıkayın.
- 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 nihale ve benzeri ürünler kullanın. Kaynar su ve yemeklerden sıçrayan parçalar tezgaha zarar vermez.
- Tezgah yüzeyinde doğrudan bıçak veya başka keskin nesneler kullanmayın. Bu işlem, tezgaha zarar verir ve bıçak kenarını köreltir. Her zaman kesme tahtası kullanın.
- Yüzeyi çizebileceği için tezgah üzerinde sert ve keskin kenarları olan nesneleri temas ettirmekten kaçının.
- 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.
- Yüzeyi çizebileceği için çelik veya sert yüzeyli sünger, ovalama maddesi veya benzeri ürünler kullanmayın.

- 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.

中文

使用建议

此工作台由可再生玻璃和树脂制成。不同于实心石材工作台，此台面光滑无孔，具有优异的防污性能。

护理和保养

- 日常清洁时，请用软布蘸上温水和温和的洗涤剂或肥皂水擦拭干净。
- 避免使用含油、去污粉或研磨剂的清洁产品。长时间接触清洁溶液可能导致工作台表面出现永久性损坏或变色。请立即用水冲洗，以中和所接触的任何存在破坏性产品的影响。
- 对于顽固污渍，可使用50/50的醋和水混合溶液清除。然后用水冲洗表面并用软布擦干。
- 使用塑料或木制刮刀即可去除干燥的食物颗粒。去除多余的材料，然后用湿布清洁表面以去除残留痕迹。
- 此工作台可耐受大多数家用化学品。避免工作台表面接触任何强烈的化学物质和溶剂，如脱漆剂、烤箱烤架清洁剂或家具清洁剂。
- 请勿将高热物品直接放在工作台上。必须使用锅垫来保护表面。沸水和烹饪时溅洒的食物不会损坏工作台。
- 请勿直接在工作台表面上使用刀或其他尖锐物体。否则将损坏工作台并导致刀刃变钝。请务必使用砧板。
- 切勿在台面上拖拽边缘粗糙或参差不齐的物体，否则可能会刮花表面。
- 请勿将烤面包机、咖啡机、水壶或其他会直接通过两个工作台之间的接缝散发热量的厨房家电，否则热量将损坏接缝。
- 切勿使用钢丝球、百洁布、擦净剂或类似产品，否则可能会刮花表面。

- 哑光表面比光滑表面需要更频繁的清洁。台面材料会留下金属划痕、指纹和其他日常使用痕迹，可使用非研磨性清洁产品去除。

繁中

使用說明

檯面是以再生玻璃和樹脂製成。不同於實心石檯面，此檯面表面平滑、不會滲水，且具有抗污特性。

保養說明

- 每日清潔時，用軟布沾溫水及溫和清潔劑擦拭乾淨。
- 請勿使用含油、擦洗粉或研磨劑的清潔劑。長時間接觸清潔劑可能對檯面造成永久損害或變色。請立即用水沖洗中和，以免損害產品。
- 將水和白醋以1:1比例混合後，可去除頑固污漬。其後用水沖洗表面，並用軟布擦乾。
- 乾掉的食物殘渣可用塑膠或木質刮刀清除。清除多餘的食物殘渣，再用濕布清潔表面，去除污漬。
- 檯面適用大部分的家用化學品。檯面不可接觸任何強力化學品及去漆劑、油污清潔劑或家具清潔劑等溶劑。
- 請勿直接將高溫物品放在檯面上。請務必使用隔熱墊，以保護表面。沸水和烹調時濺到的湯汁不會損害檯面。
- 請勿直接在檯面上使用刀具或其他銳利用具。這會損壞檯面並使刀刃變鈍。請務必使用砧板。
- 請勿在檯面上拖拉有粗糙表面的物品，以免刮傷檯面。
- 請勿於兩張檯面之間擺放烤吐司機、咖啡機、水壺或其他廚房家電，以免電器的熱力直接損害檯面之間的接縫。
- 請勿使用鋼絲球、菜瓜布、精練劑或類似產品，以免刮傷表面。
- 無光澤表面的清潔頻率應比光澤表面更高。表面的金屬污漬、指紋和其他日常生活痕跡，可用不含研磨成分的清潔用品清除。

한국어

사용 주의 사항

조리대는 재생 유리와 수지로 제작되었습니다. 단단한 석재 조리대와 달리 표면에 구멍이 없으며, 매끄럽고 얼룩이 잘 생기지 않습니다.

취급 및 관리

- 일상적인 세척 시에는 따뜻한 물, 중성세제 또는 비눗물에 적신 부드러운 천을 사용하세요.
- 기름, 연마용 가루, 연마제 등이 포함된 세제는 사용하지 마세요. 세제에 오랫동안 닿으면 조리대 표면에 영구적인 손상이나 색바램 현상이 발생할 수 있습니다. 제품에 손상을 줄 수 있는 노출 위험을 완화하려면 즉시 물로 닦아주세요.
- 잘 지워지지 않는 얼룩은 식초와 물을 50:50 비율로 섞어 닦으면 제거할 수 있습니다. 물로 표면을 행군 뒤 부드러운 천으로 물기를 닦아주세요.
- 말라붙은 음식 자국은 플라스틱이나 나무 스크레이퍼를 이용해 긁어낼 수 있습니다. 음식 자국을 지운 뒤 표면을 젖은 천으로 닦아 혹시나 남아있을지 모르는 자국을 지워주세요.
- 집안에서 사용하는 대부분의 화학제품을 조리대에 사용할 수 있습니다. 페인트 제거제, 오븐 그릴 세척제, 가구 세정제와 같은 강력한 화학제품 및 세제가 조리대 표면에 묻지 않도록 주의해주세요.
- 뜨거운 물건을 조리대에 직접 놓지 마세요. 항상 냄비받침 또는 받침대를 사용해 표면을 보호하세요. 끓는 물이나 음식 조리 시 튀는 물방울 정도는 조리대에 손상을 주지 않습니다.
- 조리대 표면에 직접 대고 칼이나 다른 날카로운 물체를 사용하지 마세요. 조리대와 칼날이 모두 상할 수 있습니다. 항상 도마를 사용해야 합니다.
- 표면이 긁힐 수 있으니 바닥면이 거칠거나 모서리가 날카로운 물건을 조리대 위에서 끌지 마세요.
- 두 조리대 사이의 이음새는 열에 약하므로 토스터, 커피메이커, 주전자와 같이 직접 열을 발산하는 주방기기를 이음새에 올려놓지 마세요.
- 표면이 긁힐 수 있으므로 철수세미, 수세미 패드, 정련제 또는 이와 유사한 제품을 사용하지 마세요.
- 표면이 무광인 경우 유광 마감인 제품보다 자주 청소해야 합니다. 금속 자국이나 지문, 기타 일상생활 속에서 생길 수 있는 자국들이 묻어날 수 있으며, 연마제가 없는 세제를 사용해 닦아낼 수 있습니다.

日本語

使用上の注意

リサイクルガラスと樹脂からつくられたワークトップです。天然石製のワークトップとは違い、表面がなめらかで無孔質なので、シミや汚れがつきにくなっています。

お手入れとメンテナンス

- 普段のお手入れでは、ぬるま湯と中性洗剤または石けんを含ませた柔らかい布で汚れを拭き取ってください。
- 油や研磨パウダー、研磨剤を含む洗剤は使用しないでください。洗剤に長時間さらされると、ワークトップ表面に回復不能な損傷や変色の生じるおそれがあります。そのような損傷の原因となりかねる製品が付着した場合は、直ちに水で十分に洗い流してください。
- がんこなシミは、酢と水を1対1の割合で混ぜたものを使うと落ちます。そのあと表面を水ですすぎ、柔らかい布でから拭きしてください。
- 食品のこびりつきは、プラスチック製または木製のへらで取り除けます。こびりついた汚れが取れたら、残りの汚れは水拭きでふき取ってください。
- このワークトップはほとんどの家庭用薬品に耐えます。塗料除去剤、オープングリル用クリーナー、家具用クリーナーなど、強い薬品や溶剤をワークトップにつけないでください。
- 熱いものをワークトップ上にじか置きしないでください。必ず鍋敷きを使って表面を保護してください。調理中に熱湯や油などがはねてもワークトップを傷めることはありません。
- ワークトップ上で直接ナイフなど先の尖ったものを使わないでください。表面に傷が付き、ナイフの切れ味も悪くなります。必ずまな板を使用してください。
- 端のざらざらしたものやギザギザしたものをワークトップの上で絶対に引きずらないでください。表面を傷つけるおそれがあります。
- トースターやコーヒーメーカー、湯沸かし器など熱を発する電化製品を、ワークトップの継ぎ目にじか置きしないでください。熱で継ぎ目の傷むおそれがあります。

- スチールたわしや研磨スポンジ、研磨剤などの製品は絶対に使用しないでください。表面を傷つけるおそれがあります。
- マット仕上げは磨き仕上げよりもお手入れが必要です。金属の跡、指紋など、毎日の暮らしで使用感の出る素材ですが、研磨剤不使用の洗剤で落とせます。

Bahasa Indonesia

Petunjuk penggunaan

Meja dapur ini terbuat dari kaca dan resin daur ulang. Tidak seperti meja dapur batu padat, permukaannya tidak keropos, halus dan sangat tahan terhadap noda.

Perawatan dan perawatan

- Untuk membersihkan setiap hari, gunakan kain lembut yang dibasahi dengan air hangat dan deterjen atau sabun dengan busa yang sedikit.
- Hindari menggunakan produk pembersih yang mengandung minyak, bubuk penggosok atau pengikis. Pemaparan yang terlalu lama untuk larutan pembersih dapat menyebabkan kerusakan permanen atau perubahan warna ke permukaan meja dapur. Segera bilas dengan air untuk menetralkan efek paparan terhadap produk yang berpotensi merusak.
- Noda yang membandel dapat dihilangkan menggunakan kombinasi 50/50 cuka dan air. Bilas permukaan setelahnya dengan air dan keringkan dengan kain lembut.
- Partikel makanan kering dapat dihilangkan dengan menggunakan sikat plastik atau kayu. Buang bahan berlebih dan kemudian bersihkan permukaan dengan kain lembab untuk menghilangkan bekas yang tersisa.
- Meja dapur dapat menahan sebagian besar bahan kimia rumah tangga. Hindari memaparkan permukaan meja dapur ke bahan kimia dan pelarut yang kuat seperti penghilang cat, pembersih oven, atau pembersih perabot.
- Jangan letakkan benda panas langsung di atas

meja. Selalu gunakan alas atau trivet untuk melindungi permukaan. Merebus air dan cipratan dari makanan yang dimasak tidak akan merusak meja dapur.

- Jangan menggunakan pisau atau benda tajam lainnya langsung di permukaan meja dapur. Ini merusak rak bagian dan membuat ujung pisau kusam. Selalu gunakan talenan .
- Jangan pernah menggunakan benda yang memiliki ujung tajam atau kasar di atas meja dapur karena dapat menggores permukaan.
- Jangan menempatkan pemanggang roti, pembuat kopi, ketel, atau alat dapur lainnya yang memancarkan panas langsung di atas lapisan di antara dua permukaan karena panas dapat merusak lapisannya.
- Jangan sekali-kali menggunakan penggosok baja, sabut gosok, agen penggosok atau produk semacam itu karena dapat menggores permukaan.
- Permukaan Matt harus lebih sering dibersihkan dari lapisan berpolis. Tanda logam, sidik jari dan tanda-tanda lain dari kehidupan sehari-hari akan ditampilkan pada bahan ini dan dapat dihilangkan menggunakan produk pembersih non-abrasif.

Bahasa Malaysia

Nasihat penggunaan

Permukaan atas kerja ini diperbuat daripada kaca kitar semula dan resin. Tidak seperti permukaan atas kerja batu padu, permukaan ini tak berliang dan sangat tahan terhadap kesan kotoran.

Pembersihan dan penyelenggaraan

- Bagi pembersihan harian, gunakan kain lembut yang dilembapkan di dalam air suam dan bahan pencuci yang tidak begitu kuat atau sabun.
- Elak daripada menggunakan produk cuci yang mengandungi minyak, serbuk penyental atau pelelas. Pendedahan yang berpanjangan terhadap larutan pencuci boleh mengakibatkan

kerosakan kekal atau pelunturan pada permukaan atas kerja. Segera bilas dengan air untuk meneutralkan kesan pendedahan pada sebarang kemungkinan yang boleh merosakkan produk.

- Kesan kotoran degil boleh ditanggalkan dengan menggunakan kombinasi cuka dan air 50/50. Kemudian bilas permukaan menggunakan air dan keringkan dengan kain lembut.
- Sisa makanan kering boleh ditanggalkan menggunakan pengikis plastik atau kayu. Tanggalkan lebihan bahan dan kemudian bersihkan permukaan dengan kain lembap bagi menanggalkan sebarang tanda yang berbaki.
- Permukaan atas kerja boleh tahan terhadap kebanyakan bahan kimia isi rumah. Elakkan daripada mendedahkan permukaan atas kerja pada sebarang bahan kimia dan pelarut seperti penghilang cat, pembersih gril ketuhar atau pembersih perabot.
- Jangan tempatkan objek panas terus di atas permukaan atas kerja. Sentiasakan gunakan lekar atau tunku besi untuk melindungi permukaan. Air mendidih dan percikan daripada makanan yang dimasak tidak akan merosakkan permukaan atas kerja.
- Jangan guna pisau atau lain-lain objek tajam terus di atas permukaan atas kerja. Ini merosakkan permukaan atas kerja dan membuatkan mata pisau tumpul. Sentiasa gunakan landas cencang.
- Jangan sesekali tarik objek kasar atau yang tepinya bergerigi di sepanjang permukaan atas kerja kerana ini akan mencalarkan permukaan.
- Jangan menempatkan pembakar roti, pembuat kopi, cerek atau lain-lain perkakas dapur yang melepaskan haba terus di atas cantuman di antara dua permukaan atas kerja kerana ia akan merosakkan cantuman.
- Jangan sekali-kali menggunakan penyental, pelapik penyental, agen penyental atau produk yang serupa kerana ia boleh mencalarkan permukaan.

- Permukaan kusam perlu selalu dibersihkan berbanding kemasan bergilap. Kesan logam, cap jari dan lain-lain tanda kehidupan harian akan dapat dilihat pada bahan ini dan boleh ditanggalkan menggunakan produk cuci bukan pelelas.

عربي

نصائح للإستخدام

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

العناية والتنظيف

- للتنظيف اليومي، استخدمى قطعة قماش ناعمة مبللة بالماء الدافئ والمنظفات أو الصابون المعتدل.
- تجنّبى 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. يجب شطفه فوراً بالماء لتحديد تأثير التعرض لأي منتجات يحتمل أن تكون ضارة.
- يمكن إزالة البقع المستعصية باستخدام مزيج من الخل والماء بنسبة 50/50. أشطفي السطح بعد ذلك بالماء و جففي بواسطة قطعة قماش ناعمة.
- يمكن إزالة بقايا الأطعمة الجافة باستخدام مكشطة بلاستيكية أو خشبية. أزيلى المواد الزائدة ثم نظّفي السطح بقطعة قماش مبللة لإزالة أي علامات متبقية.
- سطح العمل يمكنه تحمل معظم المواد الكيماوية المنزلية. تجنبي تعريض السطح لأي مواد كيماوية أو مذيّبات قوية مثل مزيل الدهان أو منظفات الأفران والمواقد أو منظف الأثاث.
- لا تضعي أجساماً ساخنة مباشرة على سطح العمل. استخدمى دائماً حامل قدر لحماية السطح. الماء المغلي والبقع المتطايرة أثناء طهي الطعام لا تضر سطح العمل.
- لا تستخدمى سكين أو أدوات حادة أخرى مباشرة على سطح العمل. فهذا يضر السطح ويفقد السكين حداثتها. استخدمى لوح التقطيع دائماً.
- 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 سطحيّ عمل لأن الحرارة يمكن أن تدمر الفاصل.

- لا تستخدمى 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.

ไทย

ข้อแนะนำในการใช้งาน

ก๊อปทำจากแก้วและเรซินรีไซเคิล ซึ่งต่างจากก๊อปที่ทำจากหินจริง เนื่องจากพื้นผิวไม่มีรูพรุน เรียบ และทนต่อคราบเปื้อนได้เป็นอย่างดี

วิธีดูแลรักษาและซ่อมบำรุง

- หลังใช้งานในแต่ละวัน ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มๆ ชุบน้ำอุ่น ผสมผงซักฟอกอ่อนๆ หรือสบู่
- หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของน้ำมัน พงขัด หรือสารกัดกร่อน การใช้ น้ำยาทำความสะอาดในระยะยาวอาจทำให้เกิดความเสียหายถาวรหรือทำให้สีของพื้นผิวก๊อปเปลี่ยนไป หากทำสารเคมีที่อาจเป็นอันตรายหกใส่ ให้ใช้น้ำล้างออกทันทีเพื่อลดโอกาสที่ก๊อปจะเสียหาย
- คราบฝังแน่นสามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำส้มสายชูผสมน้ำ สัดส่วน 50/50 หลังใช้งาน ล้างพื้นผิวด้วยน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
- กำจัดเศษอาหารแห้งออกได้โดยใช้ที่ขีดพลาสติกหรือไม้ ขจัดคราบเปื้อนส่วนเกินออกแล้วทำความสะอาดพื้นผิวด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ เพื่อขจัดรอยที่ยังหลงเหลืออยู่
- ก๊อปทนทานต่อสารเคมีในครัวเรือนส่วนใหญ่ได้ หลีกเลี่ยงไม่ให้ก๊อปสัมผัสกับสารเคมีและตัวทำละลายที่รุนแรง เช่น น้ำยาขจัดคราบสี น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ หรือน้ำยาทำความสะอาดเฟอร์นิเจอร์
- ห้ามวางของร้อนไว้บนก๊อปโดยตรง ใช้ที่รองหม้อหรือที่รองของร้อนเพื่อปกป้องพื้นผิว • น้ำเดือดและน้ำที่กระเซ็นจากการทำอาหารไม่ทำให้ก๊อปเสียหาย
- อย่าใช้มีดหรือของมีคม หั่นหรือตัดอาหารบนก๊อปโดยตรง เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเสียหายและมีดเสียดคม ให้ใช้เขียงทุกครั้ง
- ห้ามครูดสิ่งของที่มีขอบไม่เรียบหรือขรุขระบนก๊อปเนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวก๊อปเป็นรอยได้

- อย่าตั้งเครื่องปิ้งขนมปัง เครื่องทำกาแฟ กาต้มน้ำไฟฟ้า หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวอื่นๆ ที่มีการปล่อยไอร้อนไว้บริเวณรอยต่อระหว่างท้อปครัว 2 แผ่น เพราะความร้อนอาจทำให้กาวยึดติดกันได้
- ห้ามใช้แผ่นใยขัด ฟอยขัดหม้อ สารขัดถู และสารกัดกร่อนทุกชนิด ในการทำความสะอาด เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและเสียหายได้
- พื้นผิวด้านใต้การใช้การทำความสะอาดมากกว่าผิวเคลือบ รอยโลหะ รอยนิ้วมือ และร่องรอยการใช้งานในชีวิตประจำวันอื่นๆ อาจปรากฏบนวัสดุนี้ และสามารถขจัดออกได้โดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน

Tiếng Việt

Lời khuyên khi dùng

Bề mặt sản phẩm được làm từ thủy tinh tái chế và nhựa cây. Khác với loại làm từ đá rắn, loại bề mặt này không có kẽ hở, trơ mịn và có khả năng chống bám bẩn cao.

Chăm sóc và bảo trì:

- Khi vệ sinh hằng ngày, dùng khăn mềm thấm nước và chất tẩy rửa dịu nhẹ hoặc xà phòng.
- Tránh dùng các chất tẩy rửa có chứa dầu, bột cọ rửa hoặc chất mài mòn. Khi tiếp xúc với chất tẩy rửa thường xuyên, bề mặt của sản phẩm có thể bị hư hỏng hoặc biến màu. Ngay lập tức xả sạch với nước để cân bằng lại tác hại của việc tiếp xúc nhiều với chất tẩy rửa.
- Có thể dùng 50/50 hỗn hợp giấm và nước để vệ sinh các vết bẩn cứng đầu. Lau sạch lại với nước cuối cùng lau khô bằng khăn mềm.
- Có thể dùng nạo gỗ hoặc nhựa để làm sạch thực phẩm khô cứng dính trên bề mặt. Sau đó lau sạch bằng khăn ẩm để loại bỏ các vết bẩn còn lại.
- Mặt bếp có thể chịu được hầu hết các loại chất hóa học dùng trong gia đình. Tránh để mặt bếp tiếp xúc với hóa chất có tính tẩy rửa mạnh và dung môi như chất tẩy sơn, chất tẩy rửa lò nướng hoặc dung dịch vệ sinh đồ nội thất.
- Không để các vật nóng trực tiếp lên mặt bếp.

Luôn dùng miếng lót nồi hoặc rế để bảo vệ mặt bếp. Nước sôi và dầu bắn ra trong quá trình nấu sẽ không làm hỏng mặt bếp.

- Không dùng dao hoặc các vật nhọn khác trực tiếp trên bề mặt bếp. Cách này sẽ làm hỏng bề mặt bếp và làm cho lưỡi dao bị cùn. Luôn dùng thớt.
- Không kéo lê vật có cạnh gồ ghề vì sẽ làm trầy xước mặt bếp.
- Không đặt máy nướng bánh mì, máy pha cà phê, ấm đun nước hoặc thiết bị nhà bếp khác trên đường nối giữa hai mặt bếp vì nhiệt tỏa ra từ các thiết bị này có thể làm hỏng đường nối.
- Tuyệt đối không dùng bụi nhùi thép, miếng rửa chén, chất tẩy rửa ăn mòn hoặc các sản phẩm tương tự vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt pa-nô.
- Bề mặt mờ cần phải vệ sinh nhiều hơn bề mặt được đánh bóng. Các vết kim loại, dấu vân tay và các dấu hiệu sinh hoạt hàng ngày khác sẽ xuất hiện trên vật liệu này và có thể được loại bỏ bằng sản phẩm tẩy rửa không ăn mòn.