

ВРЕЗКА В СТОЛЕШНИЦУ СВЕРХУ

Вырез производить СТРОГО по шаблону!



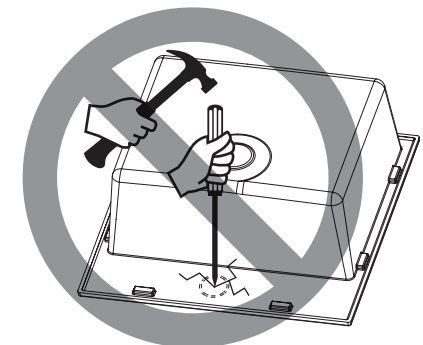
STANDARD INSTALLATION



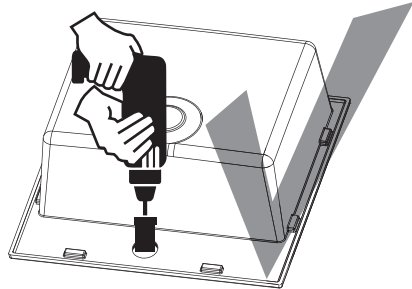
ОСТОРОЖНО!
ОСТРЫЕ КРАЯ
DANGER!
CUTTING EDGES



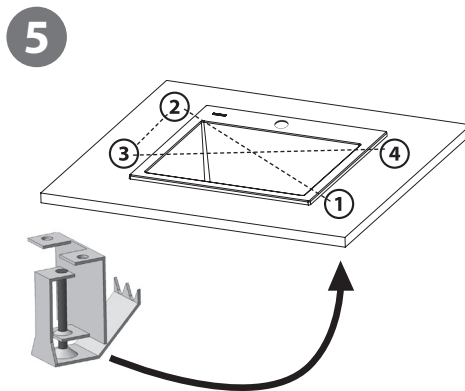
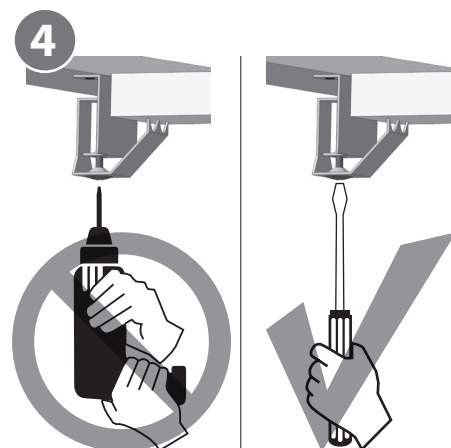
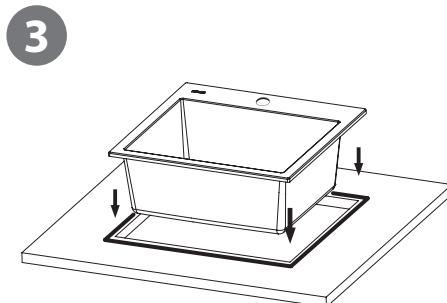
**ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ**
**WEAR PROTECTIVE
GLOVES**



- 1**
- Алмазная фреза Ø 35-37 мм
 - Diamond coated core bit Ø 35-37 mm



- Силиконовый герметик
- Silicone or putty sealant



- Затяните крепления, используя перекрестную схему;
- Screw in the brackets following a crisscross pattern.

ПОДСТОЛЬНЫЙ МОНТАЖ

Монтаж возможен ТОЛЬКО в столешнице из водонепроницаемого материала!!!



UNDERMOUNT INSTALLATION



ОСТОРОЖНО!
ОСТРЫЕ КРАЯ
DANGER!
CUTTING EDGES

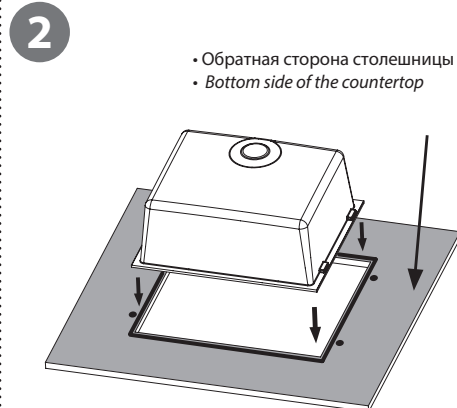
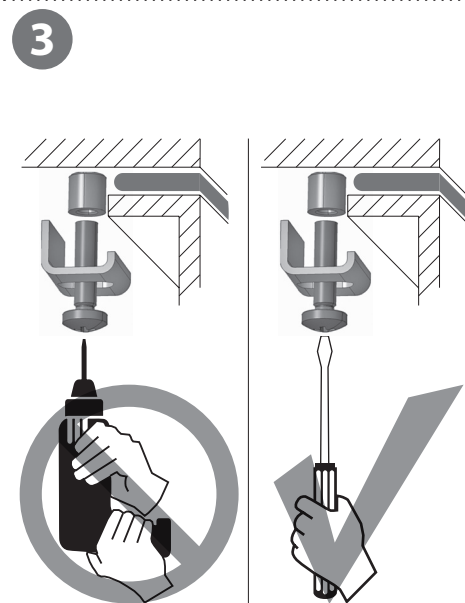


**ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ**
**WEAR PROTECTIVE
GLOVES**

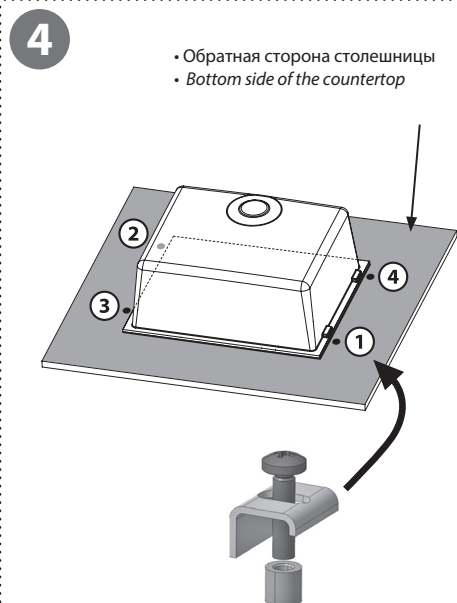


- Вырез осуществлять на специализированном оборудовании!!!
- Обратная сторона столешницы
- Bottom side of the countertop

- Силиконовый герметик
- Silicone or putty sealant



- Обратная сторона столешницы
- Bottom side of the countertop



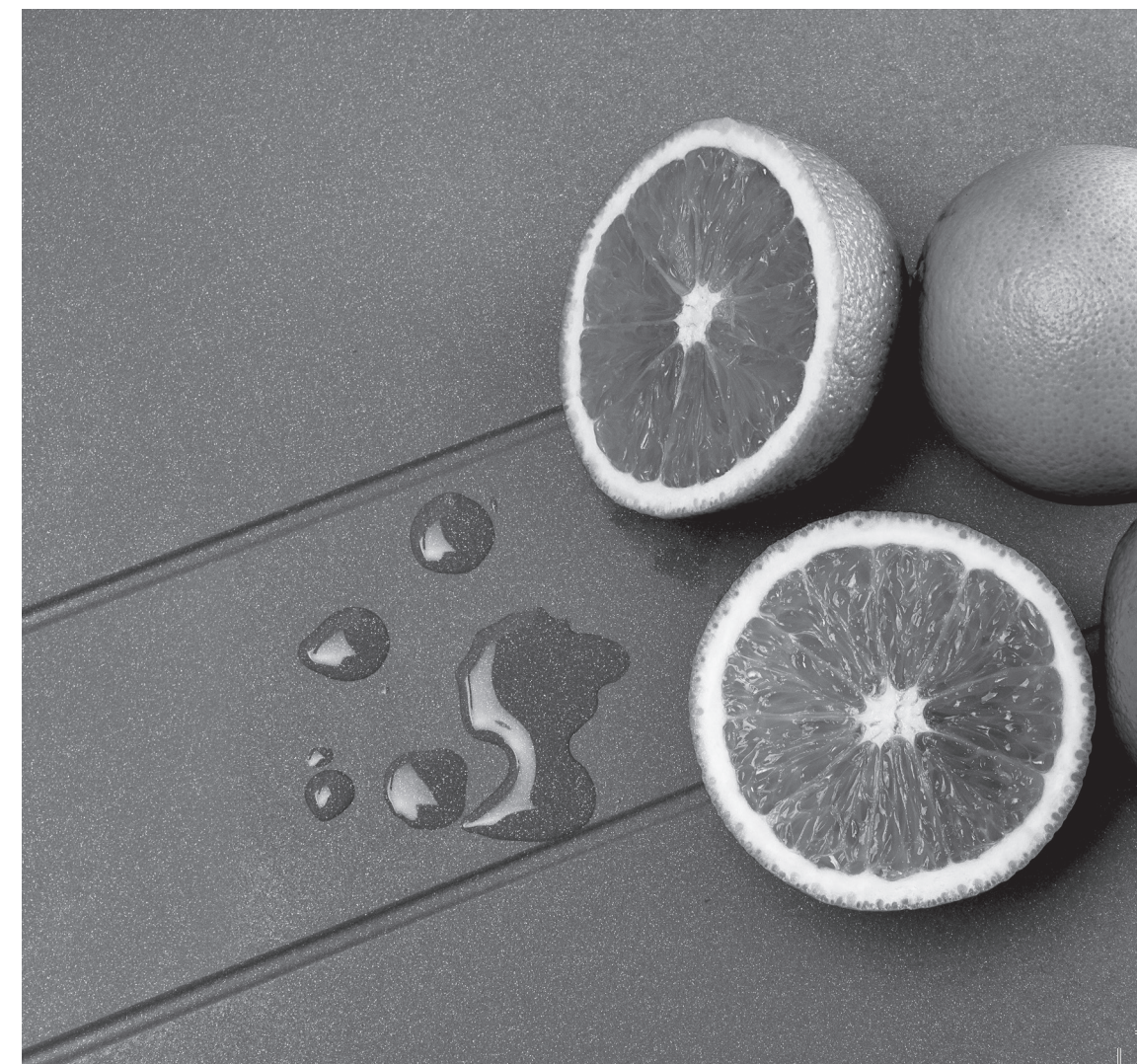
- Обратная сторона столешницы
- Bottom side of the countertop

- Затяните крепления, используя перекрестную схему
- Screw in the brackets following a crisscross pattern.



ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

КУХОННЫЕ МОЙКИ ИЗ
КОМПОЗИТНЫХ МАТЕРИАЛОВ:
- Kü-Granit
- α-Granit



RU

Уважаемый клиент, благодарим Вас за покупку кухонной мойки KÜCHENSTERN из композитного материала. Мойка на 80% состоит из микрочастиц гранита и натурального кварца, а на 20% — из композитных смол. Особые свойства этих материалов придают изделию исключительные характеристики: устойчивость к ударам, царапинам, химическим веществам, высокой температуре и грязи. Правильное использование, согласно нашим рекомендациям по уходу и обслуживанию, обеспечит длительный срок службы продукта. Наши мойки изготавливаются по самым современным технологиям, которые обеспечивают самые высокие стандарты качества и эстетики, и проходят самые строгие испытания на протяжении всего производственного цикла в соответствии с европейским стандартом, определяющим функциональные требования и методы испытаний кухонных моек. В соответствии с теми же правилами, а также с последующими изменениями, наши раковины соответствуют регламенту ЕС о пищевых продуктах в части материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

EN

Dear Customer, thank you for purchasing a kitchen sink KÜCHENSTERN in composite material. The sink is made up of 80% natural granite and quartz microparticles, and 20% acrylic resin. The peculiar properties of these materials give our products extraordinary characteristics of resistance to impacts, scratches, breakage, chemical agents, heat and dirt. A correct use, following our care and maintenance advice will allow a long product life. Our sinks are manufactured with the most advanced technologies to ensure the highest quality and aesthetic standards and are subjected to the most severe tests during production, in compliance with European standard, which specifies the functional requirements and test methods for kitchen sinks. In accordance with the same rules and subsequent amendments and additions, our sinks comply with the EU Regulation on food products for materials and objects intended to come into contact with food.



www.kuchenstern-rus.ru



www.kuchenstern-rus.ru

RU

Уход за кухонными мойками KÜCHENSTERN из материалов Kü-Granit, α-Granit.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Непористость поверхностей наших моек позволяет быстро очищать с помощью обычного жидкого моющего средства и простой уборкой мягкой тканью или губкой. Мойка всегда будет чистой и гигиеничной. Мы рекомендуем регулярную ежедневную уборку, чтобы мгновенно удалить пятна, остатки пищи и налет, вызванный жесткой водой.

УХОД С СЛУЧАХ СИЛЬНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

• **МОЙКИ С ВЕТЛОГО ЦВЕТА:** для особо стойких органических или других пятен рекомендуется оставить на дне мойки раствор органического моющего средства или отбеливателя, хорошо разбавленный водой, примерно на 8 часов (рекомендуется выполнять эту процедуру в ночное время). Утром смойте теплой водой и салфеткой из микрофибры. Если пятна остались, вы можете повторить операцию несколько раз.

• **МОЙКИ ТЕМНОГО ЦВЕТА:** для особо стойких органических или других пятен рекомендуется оставить на дне мойки раствор моющего средства для посудомоечной машины или пищевой соды, хорошо разведенный в теплой воде, примерно на 8 часов (рекомендуется выполнять эту процедуру в ночное время). Утром смойте теплой водой и салфеткой из микрофибры. Если пятна сопротивляются, вы можете повторить операцию.

ИЗВЕСТКОВЫЙ НАЛЕТ

Для предотвращения образования пятен и ореолов извести рекомендуется очищать от накипи не менее 1 раза в неделю. Для удаления налета, очень заметного в раковинах темного цвета, рекомендуется следующая процедура:

- 1) оставьте на несколько часов на дне мойки раствор на основе теплой воды и обычного столового уксуса или специальных средств против накипи;
- 2) действуйте энергично с неабразивной губкой до полного удаления накипи и грязи;
- 3) тщательно промойте теплой водой и протрите насухо тканью из микрофибры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Не ставьте на поверхность мойки кастрюли или другую горячую посуду, температура которой превышает 280° C (ВНИМАНИЕ! Температура дна кастрюли, только что снятой с огня, может превышать 600° C). Очень горячую посуду следует размещать на подставках (деревянных, резиновых и т. д.).
- Избегайте чрезмерного теплового удара, вызванного одновременным действием очень горячих и очень холодных веществ.
- Не нарезайте и не измельчайте продукты прямо на поверхности мойки; рекомендуется использовать деревянную или пластиковую разделочную доску.
- Не используйте для ухода агрессивные моющие средства и жидкости, абразивные и высококонцентрированные щелочные и кислотные вещества. Не наливайте в мойку спирт, бензин, ацетон и другие любые растворители, поскольку они могут повредить химическую структуру мойки.
- Не удаляйте остатки грязи или пятен стальными или абразивными губками. Они могут повредить поверхность мойки.
- Избегайте случайных ударов тяжелыми или заостренными предметами, которые могут повредить поверхность мойки.

EN

Care of kitchen sinks KÜCHENSTERN made of materials Kü-Granit, α-Granit.

DAILY CARE AND MAINTENANCE

The non-porosity of the surfaces of our sinks allows for quick cleaning using a normal liquid detergent and the simple action of a soft cloth or sponge. The sink will always be fresh, clean and hygienic. We recommend regular daily cleaning to instantly remove food residues, stains and limescale marks.

EXTRAORDINARY CARE AND MAINTENANCE

• **LIGHT COLORED SINKS:** For organic or other particularly stubborn stains, it is advisable to leave a solution of biological detergent or bleach diluted in water on the bottom of the sink for about 8 hours (it is advisable to carry out this activity during night hours). In the morning rinse with warm water and a microfibre cloth. If the stains persist, the operation can be repeated several times.

• **DARK COLORED SINKS:** For organic or other particularly stubborn stains, it is advisable to leave a solution of dishwasher detergent or baking soda diluted in lukewarm water on the bottom of the sink for about 8 hours (it is advisable to carry out this activity during night hours). In the morning rinse with warm water and a microfibre cloth. If the stains persist, the operation can be repeated several times.

LIMESCALE

To prevent the formation of limescale stains and halos, we recommend a descaling treatment at least once a week. To remove limescale, which is very visible in dark-colored sinks, the following procedure is recommended:

- 1) Leave a solution based on warm water and normal kitchen vinegar or specific descaling anti-limescale products on the bottom of the basin for a few hours;
- 2) Rub vigorously with a non-abrasive sponge until limescale is completely removed;
- 3) Rinse thoroughly with warm water and dry with a microfibre cloth.

WARNINGS AND PRACTICAL ADVICE

- Avoid placing pots or other hot objects that exceed 300 °C on the surface of the sink (**ATTENTION! The bottom of a pot that has just been removed from the heat reaches temperatures of over 600 ° C**). Very hot pots or objects must be placed on suitable trivets (made of wood, rubber, etc...).
- Avoid excessive thermal shock caused by the simultaneous action of very hot and very cold objects.
- Do not cut or mince food directly on the sink; it is advisable to use an iroko wood or polyethylene chopping board.
- Do not use aggressive detergents and liquids, abrasive and highly alkaline substances, acids. Do not pour alcohol, petrol, trichlorethylene, acetone and solvents in general into the sink as they can irreparably damage the chemical structure of the sink.
- Do not remove dirt residues or stains with steel or abrasive sponges. They could damage the surface.
- Avoid accidental bumps from heavy or pointed objects that could damage the surface of the sink.

