

Инструкция по установке, уходу и эксплуатации столешницы.

Содержание:

1. Использование
2. Распил столешницы
3. Монтаж
4. Правила эксплуатации столешниц
5. Очищение
6. Запрещено

1. Использование

Столешница используется в качестве рабочей поверхности кухни. Для долговременной эксплуатации вам необходимо выполнять требований данной инструкции.

Хранение

✓ Правильно!

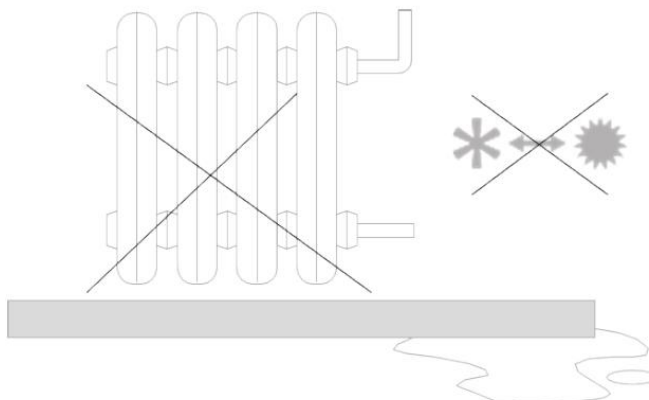
- Храните столешницу, поставив ее на не лицевую кромку длиной стороны либо плашмя на поддерживающих брусках. Шаг между брусками должен быть не менее 500 мм.

- Температура хранения 10-30° С.
- Рекомендованная влажность 45-65%.



Неправильно!

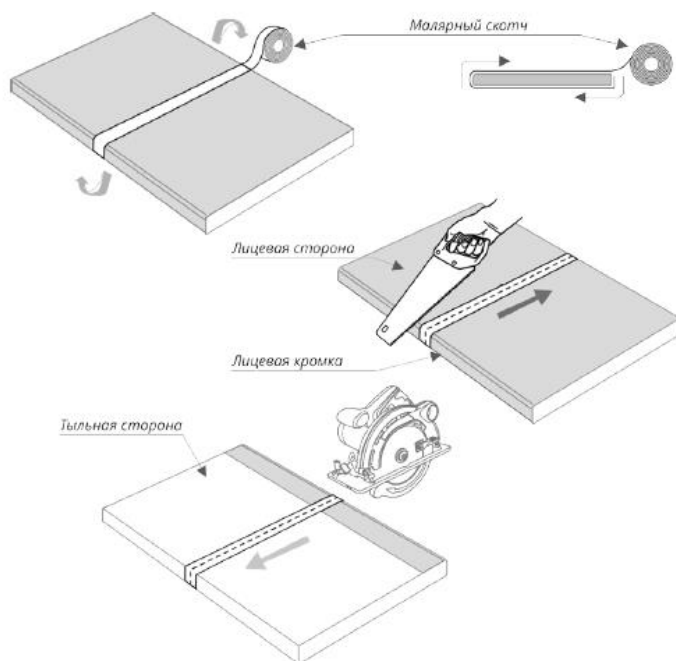
- Склаживать у радиаторов отопления.
- Хранить на холодном сыром полу.
- Хранить без пленки/с порванной пленкой / частично снятой пленкой.
- Резко изменять температуру хранения. В зимнее время после транспортировки при минусовой температуре столешницу нужно кондиционировать в течение 24 часов в помещении со смежной температурой (тамбур лестничной клетки, застекленный балкон).



2. Распил столешницы

Перед монтажом необходимо выдержать столешницу в течение не менее 24 часов в помещении, в котором она будет устанавливаться.

- Отмерьте необходимую длину столешницы. Длину столешницы отмерьте с учетом возможной установки торцевых и соединительных планок.
- Распил столешницы необходимо начинать с передней кромки.
- Для распила используйте циркулярную пилу, лобзик, ручную пилу.
- В случае использования ручной пилы столешницу необходимо держать лицевой стороной вверх. Пилить необходимо так, чтобы зубья резали по направлению к лицевой стороне столешницы.
- После распиловки необходимо очистить торец от стружки, пыли.
- Необходимо произвести шлифовку торца столешницы для придания ему гладкой и ровной поверхности.



3. Монтаж

ВАЖНО!

Столешницы обладают хорошей формоустойчивостью. Изменение климатических условий приводят к усадке или расширению столешницы, в связи с чем необходимо учитывать возможные изменения размеров.

При обработке и установке плит следует с самого начала принимать во внимание возможные изменения размеров. Изначально необходимо учитывать, что компенсационный зазор на расширение должен составлять мин. 2,0 мм/м.

ВАЖНО! Ответственность за повреждения, причиной которых послужил неправильный монтаж, несет производитель монтажных работ.

4. Правила эксплуатации столешниц

- Изделия должны эксплуатироваться в закрытых проветриваемых помещениях с температурой воздуха от +10 до +40° С без резких перепадов температур. Относительная влажность в помещениях не должна превышать 65%.
- При установке столешниц необходимо строго соблюдать все шаги данной инструкции.
- Плиты являются влагостойким материалом, могут эксплуатироваться при влажности воздуха до 60 % постоянно и до 80 % кратковременно. При этом следует помнить, что влагостойкость относится только к атмосферной влаге и не подразумевает устойчивости незащищенной поверхности основы к непосредственному воздействию воды. В связи с этим при эксплуатации плит в условиях, допускающих попадание воды, рекомендуется загерметизировать все отверстия, швы и другие участки незащищенной пластиком поверхности плиты. Использование в качестве основы столешницы влагостойкой ДСП не означает ее полную невосприимчивость к воде, лишь более низкий коэффициент разбухания относительно не влагостойкой ДСП.
- При стыковке нескольких изделий в обязательном порядке следует осуществлять герметизацию всех стыков.
- При сверлении сквозного отверстия требуется осуществлять встречное сверление с обратной стороны. Для этого требуется изначально просверлить отверстие, не доходя до основания изделия несколько миллиметров, а после с обратной стороны сделать встречное сверление на больших оборотах и малой скорости подачи. Тогда не получится повреждения пластика на выходе сверла.

5. Очищение

- Появившиеся пятна и загрязнения необходимо сразу же удалять.
- Для очистки поверхностей используйте мягкую ткань с применением обычных чистящих средств, не имеющих в своем составе абразивных (истирающих) материалов и сильных растворителей.
- Не используйте средства для полировки мебели, содержащие масло, жир, воск, так как они забивают рельеф столешницы и образуют пленку, накапливающую загрязнения.
- При бактериологических загрязнениях лицевую сторону плиты обработать традиционными дезинфицирующими средствами, через 10 мин. собрать отработанный раствор с помощью чистой сухой салфетки, на поверхность плиты нанести теплую мыльную пену, не допуская высыхания или сползания пены вниз; затем собрать отработанную пену чистой сухой салфеткой, двигаясь постепенно от одного края плиты к другому и не размазывая по поверхности. После этого вымыть рабочую поверхность теплой чистой водой и высушить насухо чистой сухой тканевой салфеткой.

7. Запрещено

- Использовать поверхность столешницы в качестве разделочной доски.
- Размещать непосредственно на поверхности плиты предметы, имеющие температуру выше 180°C (сковороды, гусятницы, котлы с разогретым маслом, горячие противни и посуда, только что извлеченная из нагревательных приборов, включенные либо только что выключенные утюги, паяльники, кипятильники, а также легкие металлические подставки, сильно разогретые вышеперечисленными носителями высоких температур), поскольку при этом возможно возникновение в месте контакта не удаляемых изменений цвета и фактуры декора.
- Допускать скопления воды на любых поверхностях столешницы. Сразу удаляйте воду с поверхностей столешницы и со стыковочных швов.
- Устанавливать изделия в помещениях с повышенной влажностью: санузлы, подвалы, сауны, а также в помещениях, в которых температура воздуха опускается ниже +10° С, либо поднимается выше +40° С.
- Устанавливать столешницу вне помещения на открытом воздухе.
- Использовать при очистке жесткие и металлические губки, щетки и абразивные чистящие средства.
- Воздействие агрессивных жидкостей: кислот, щелочей, солей, красок, растворителей.
- Воздействие на поверхность столешницы колющих режущих предметов. Требуется использовать кухонную доску для нарезания.
- Продолжительное хранение на поверхности столешниц и стыках кромок мокрых губок, тряпок, полотенец.