



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>5</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>7</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>9</b>
<b>DANSK</b>	<b>11</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>12</b>
<b>NORSK</b>	<b>13</b>
<b>SUOMI</b>	<b>14</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>16</b>
<b>ČESKY</b>	<b>18</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>19</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>21</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>23</b>
<b>POLSKI</b>	<b>24</b>
<b>EESTI</b>	<b>26</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>27</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>28</b>

<b>PORTUGUES</b>	<b>29</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>31</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>32</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>33</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>35</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>36</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>38</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>40</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>42</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>43</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>44</b>
<b>عربي</b>	<b>45</b>

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

### **Advice for use:**

Unlike solid stone, the composite stone worktop has a non-porous and smooth surface. If you spill something on the worktop, wipe it clean immediately to prevent stubborn stains from forming on the surface. Dry with a clean, dry cloth.

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

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

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

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

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

### **Reinigung und Pflege**

Bei Arbeitsplatten aus Steinkomposit ist die Oberfläche im Gegensatz zu massiven Steinplatten porenfrei und glatt. Falls etwas verschüttet wird, keine Flüssigkeit auf der Oberfläche stehenlassen, sondern sie sofort abwischen, damit sich keine Farbpigmente festsetzen. Mit einem trockenen, sauberen Tuch nachwischen.

Die Arbeitsplatte ist resistent gegen die meisten Haushaltschemikalien. Dank der porenfreien Oberfläche können Flüssigkeiten nicht in die Oberfläche eindringen und Flecken verursachen. Keine Reinigungsmittel benutzen, die Schleifmittel enthalten.

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

Damit die ursprüngliche Oberfläche der Arbeitsplatte erhalten bleibt, bitte Folgendes beachten:

- Keine heißen Gegenstände direkt auf die

Arbeitsplatte stellen. Zum Schutz der Oberfläche immer Untersetzer benutzen. Kochendes Wasser und Fettspritzer schaden der Arbeitsplatte nicht.

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

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

## **Conseils d'utilisation**

À la différence de la pierre massive, le plan de travail en composite offre une surface lisse non poreuse. Si vous renversez quelque chose sur le plan de travail, passez immédiatement un chiffon humide pour éviter la formation de taches tenaces. Séchez avec un chiffon propre et sec.

Le plan de travail résiste à la plupart des produits chimiques et comme sa surface n'est pas poreuse, elle ne risque pas d'absorber de liquide renversé et de rester tachée. Évitez les produits nettoyants abrasifs.

Les taches tenaces peuvent être enlevées en utilisant de l'eau tiède additionnée de vinaigre blanc. Frottez la surface en utilisant le côté doux d'une éponge ; le côté abrasif pourrait altérer le brillant de la surface. Les résidus d'aliments séchés seront facilement retirés à l'aide d'un grattoir en plastique ou en bois. Rincez ensuite la surface à l'eau puis essuyez avec une éponge.

Pour que le plan de travail conserve son état d'origine, suivez les recommandations suivantes :

- Ne pas placer d'objets chauds sur le plan de travail. Toujours utiliser un sous-plat pour protéger sa surface. Le plan de

travail ne craint pas l'eau bouillante ou les projections d'aliments en cours de cuisson.

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



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

## **Advies bij gebruik**

Het werkblad van composietsteen heeft, in tegenstelling tot een werkblad van massief steen, een poriënvrij en glad oppervlak. Laat geen vloeistof op het werkblad staan als je knoeit, maar veeg eventuele vlekken meteen weg om te voorkomen dat er kleurpigment op het oppervlak komt. Nadrogen met een schone, droge doek.

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

Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met azijn vermengd met lauw water. Reinig het oppervlak met een sponsje. Gebruik niet de grove kant van het sponsje omdat deze het glanzende oppervlak van het werkblad kan aantasten. Ingedroogde voedselresten kunnen worden verwijderd met een schraper van kunststof of hout. Neem het oppervlak daarna af met water en droog na met de zachte kant van een sponsje.

Om er zeker van te zijn dat het oorspronkelijke oppervlak van het werkblad behouden blijft, adviseren wij het volgende:

- Zet geen warme voorwerpen direct

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

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

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

### **Gode råd:**

I modsætning til en bordplade af massiv sten er en bordplade af kompositsten glat og ikke porøs. Hvis du spilder på bordpladen, så tør den straks af for at undgå, at der dannes varige pletter. Tør af med en ren, tør klud.

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

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

For at bevare bordpladens oprindelige udseende anbefales følgende:

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

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

**Nokkur góð ráð:**

Ólíkt borðplötu úr gegnheilum steini, er hún þétt í gegn og slétt. Ef hellist niður á borðið ætti að þurrka af því strax til að forðast erfiða bletti á yfirborðinu. Strjúkið svo af með þurrum klút.

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

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

Til að yfirborðið haldist í upprunalegu ástandi mælum við með eftirfarandi:

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

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

**Råd om bruk:**

I motsetning til benkeplater i massiv stein, er overflaten helt rett og fri for porer. Vask overflaten umiddelbart dersom du skulle søle noe på den, så unngår du at flekker setter seg. Tørk med en ren, tørr klut.

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

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

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

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

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

### **Käyttöohjeita:**

Toisin kuin massiivikivitasen pinta, tämän komposiittikivityötason pinta on ei-huokoinen ja sileä. Jos työtasolle roiskuu jotakin, pyyhi roiskeet heti pois estääksesi vaikeiden tahrojen muodostumisen. Kuivaa työtaso puhtaalla, kuivalla liinalla.

Työtaso kestää useimpia kotona käytettäviä kemikaaleja, ja koska sen pinta ei ole huokoinen, nesteet eivät voi imeytyä siihen ja aiheuttaa pysyviä tahroja. Älä puhdistata tasoa hankaavia ainesosia sisältävillä puhdistusaineilla.

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

Pitääksesi työtason pinnan mahdollisimman hyvässä kunnossa toimi seuraavasti:

- Älä laita suoraan työtasolle kuumia kattiloita tai muita kuumia esineitä. Käytä aina pannunalusta suojataksesi työtason pintaa. Kiehuva vesi ja kuumat ruokaroiskeet eivät vahingoita työtaso.
- Älä käytä veistä tai muita teräviä esineitä suoraan työtason pintaa vasten.

Terävät esineet vahingoittavat työtason pintaa ja tekevät veitsen terästä tylsän. Käytä aina leikkuulautaa.

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

### **Råd vid användning**

Bänkskivan som är en kompositsten har till skillnad från en solidsten en porfri och slät yta. Låt inte vätska stå kvar på skivan om du spiller, utan torka direkt bort eventuella fläckar för att förhindra att envisa färgpigment uppkommer på bänkskivans yta. Eftertorka med en torr och ren trasa.

Bänkskivan tål de flesta hushållskemikalier och eftersom skivan är porfri så kan inga vätskor tränga in i bänkskivans yta och orsaka fläckar. Rengöringsmedel som innehåller slipmedel ska undvikas.

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

För att vara säker på att behålla ursprungsytan rekommenderas följande;

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



yta. Detta skadar bänkskivan och gör att knivens egg blir slö. Använd alltid en skärbräda.

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

### **Rada k používání:**

Na rozdíl od masivní kamenné pracovní desky povrch neobsahuje póry a je jemný. Pokud na povrch něco rozlijete, okamžitě ho utřete, abyste předešli neodstranitelným skvrnám. Do sucha vytřete čistým hadříkem.

Pracovní deska je odolná vůči běžným čisticím prostředkům používaným v domácnosti, a protože má povrch bez pórů, neobsahuje kapalinu a nezpůsobuje skvrny. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky.

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

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

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

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

**Consejos de uso:**

A diferencia de las encimeras de piedra maciza, la superficie de la encimera de compuesto de piedra es lisa y no porosa. Si derramas algo sobre la encimera, límpialo inmediatamente para evitar que se formen manchas resistentes. Seca con un paño limpio y seco.

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

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

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

- No coloques objetos calientes directamente sobre la superficie. Utiliza siempre un salvamanteles para proteger la encimera. El agua hirviendo y las

salpicaduras de los alimentos en cocción no dañan la superficie.

- No utilices cuchillos u otros objetos cortantes directamente sobre la superficie. Esto daña la encimera y desafila los cuchillos. Utiliza siempre una tabla de cortar.

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

**Istruzioni per l'uso:**

Diversamente dal piano di lavoro interamente in pietra, la superficie del piano di lavoro in pietra composita è non porosa e liscia. Se ti capita di rovesciare qualcosa sul piano di lavoro, pulisci subito con un panno per prevenire la formazione di macchie ostinate sulla superficie. Asciuga con un panno.

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

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

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

- Non appoggiare oggetti caldi direttamente sul piano di lavoro. Usa

sempre un sottopentola per proteggere la superficie del piano di lavoro. Gli schizzi di acqua bollente e olio caldo durante la cottura non danneggiano la superficie del piano di lavoro.

- Non usare mai i coltelli o altri oggetti taglienti direttamente sul piano di lavoro. Danneggeresti la superficie del piano e l'affilatura dei coltelli. Usa sempre un tagliere.

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

**Használati tanácsok:**

A tömör kő munkalapokkal ellentétben a kompozit kő munkalapok nem porózus és sima felülettel rendelkeznek. Ha valami a munkalapra ömlene, azonnal töröld tisztára a makacs foltok elkerülése érdekében. Töröld szárazra egy tiszta ruhával.

A munkalap ellenáll a legtöbb háztartási vegyszernek, és mivel a felület nem porózus, a folyadékok nem hatolnak a felületbe és nem okoznak foltokat. Kerüld a súrolószerek használatát.

A makacs foltok langyos víz és fehér ecet keverékével távolíthatók el. Töröld tisztára a felületet egy szivaccsal. Ne használd a szivacs súroló részét, mivel az károsíthatja a munkalap fényes felületét. A megszáradt ételmaradékok eltávolíthatók egy műanyag vagy fa kaparóval. Ezután öblítsd le a felületet vízzel és töröld szárazra egy szivaccsal.

A felület megóvása érdekében a következőket javasoljuk:

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

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

### **Rady dotyczące użytkowania:**

W odróżnieniu od kamienia litego, blaty kuchenne wykonane z materiałów kompozytowych mają gładką i nieporowatą powierzchnię. Jeśli coś się rozleje na blacie, wyczyść natychmiast, aby nie dopuścić do powstania na trudnych do usunięcia plam. Wytrzyj do sucha czystą i suchą ściereczką.

Blat jest odporny na większość środków chemicznych stosowanych w gospodarstwie domowym, a ponieważ powierzchnia nie jest porowata, płyny nie mogą wnikać w powierzchnię i powodować plamy. Unikaj środków czystości zawierających materiały ścierne

Trudne do usunięcia plamy można usunąć za pomocą mieszanki octu i letniej wody. Czyść powierzchnię za pomocą gąbki. Nie używaj szorstkiej strony gąbki, gdyż może to spowodować uszkodzenie błyszczącej powierzchni blatu. Zasuszone resztki żywności można usunąć za pomocą plastikowego lub drewnianego skrobaka. Spłucz następnie powierzchnię wodą i wysuszyć gąbką.

Aby blat zachował swój wygląd na dłużej zaleca się:

- Nie stawiaj bezpośrednio na blat gorących naczyń. Zawsze korzystaj z



podstawki pod naczynia. Gotująca się woda i krople gorącego jedzenia, nie uszkodzą powierzchni blatu.

- Nie korzystaj z noży ani innych ostrych narzędzi bezpośrednio na blacie. Możesz uszkodzić powierzchnię blatu i stępić ostrze noża. Zawsze korzystaj z deski do krojenia.

Kui te ei saa tasapinda kohe paigaldada, hoidke seda nii, et pikem külg on põrandal. Enne paigaldamist hoidke tasapinda toatemperatuuril ja kuivas kohas. Ärge hoidke tasapinda sooja radiaatori vastas või külmal põrandal.

### **Nõuandeid kasutamiseks:**

Erinevalt tavalisest kivist on komposiitkivist tööpind poorideta ja sile. Kui te ajate midagi tööpinnale, pühkige see kohe puhtaks, et vältida raskete plekkide teket. Kuivatage puhta ja kuiva lapiga.

Tööpind talub suuremat osa kodukeemiat ja kuna selle pind ei ole poorne, ei imendu vedelikud sellesse ega tekita plekke. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

Raskeid plekke saab eemaldada äädikaga segatud leige veega. Puhastage käsnaga. Ärge kasutage abrasiivset käsna, sest see võib rikkuda läikiva pinna. Kuivanud toiduosakesi saab eemaldada plastikust või puidust kaabitsa abil. Pärast loputage pind veega ja kuivatage käsnaga.

Et säilitada pinna algne seisukord soovitame alljärgnevat:

- Ärge asetage kuumi esemeid otse tööpinnale. Kasutage alati kuumaaluseid. Keev vesi ja toidupritsmid ei kahjusta tööpinda.
- Ärge kasutage nuga või teisi teravaid esemeid otse tööpinnal. See võib tööpinda kahjustada ja muuta noatera nüriks. Kasutage alati lõikelauda.

Atstutējiet darba virsmu uz tās garās malas. Pirms montāžas darbu veikšanas uzglabājiet normālā istabas temperatūrā. Nenovietojiet darba virsmu pie siltiem radiatoriem vai uz aukstas grīdas.

## **Ieteikumi:**

Atšķirībā no akmens virsmām, šī akmens masas darba virsma ir pilnīgi gluda un bez porām. Lai uz virsmas neveidotos traipi, tie nekavējoties jānotīra. Nosusiniet virsmu ar tīru, sausu lupatu.

Darba virsmai ir augsta izturība pret dažādu sadzīves ķīmiju. Tā kā virsma ir gluda un bez porām, tā neuzsūc šķidrumus, kas var radīt traipus. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Grūti iztīrāmus traipus var likvidēt ar siltu etiķūdeni. Tīriet virsmu ar sūkļa mīksto pusi, jo abrazīvā puse var samazināt virsmas spīdumu. Piekaltušas ēdiena paliekas var noberzt ar plastmasas vai koka skrāpīti. Pēc tam virsmu noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet ar sūkli.

Lai virsma ilgāk saglabātos kā jauna, ņemiet vērā šos ieteikumus:

- Nenovietojiet karstus objektus tieši uz darba virsmas. Lai pasargātu virsmu, izmantojiet paliktņus. Vārošs ūdens un ūdens, kas izlijis no katla, darba virsmu nebojā.
- Nelietojiet nažus vai citus asus priekšmetus taisni uz darba virsmas. Tādējādi tiks sabojāta darba virsma, un nazis notrulināsies. Šim nolūkam paredzēts virtuves dēlītis.

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

### **Priežiūros patarimai:**

Kitaip nei akmens masės, kompozitinių stalviršių paviršius yra lygus ir nekorėtas. Jį apipyklus, reikia iš karto nuvalyti, nes gali likti sunkiai pašalinamų dėmių. Šluostykite švaria, sausa šluoste.

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

Sunkiai pašalinamas dėmes valykite drungnu vandeniu su šiek tiek acto. Patrinkite paviršių kempinėle. Nereikėtų šveisti šiurkščiaja puse, nes stalviršis neblizgės. Pridžiūvusius maisto likučius lengviau nuvalysite plastikiniu ar mediniu gremžtuku. Po to nuplaukite vandeniu ir nusausinkite kempinėle.

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

- Nestatykite karštų daiktų tiesiai ant stalviršio. Naudokite stovelius, padėkliukus ir t.t., kad apsaugotumėte paviršių. Karštas vanduo ir gaminamo maisto lašai stalviršiui nepakenks.
- Nepjaustykite peiliais ar kitais aštriais daiktais tiesiai ant stalviršio. Taip sugadinsite stalviršį ir peilius. Visada naudokite pjaustymo lentutę.

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

**Conselhos de utilização:**

Ao contrário da bancada em pedra maciça, a bancada em pedra composta é suave e não é porosa. Se derramar algo na bancada, limpe de imediato para evitar que se formem manchas na superfície. Limpe com um pano seco e limpo.

A bancada resiste à maioria dos químicos utilizados em casa, e porque a superfície não é porosa, os líquidos não são absorvidos. Evite detergente abrasivos.

As manchas mais difíceis podem ser removidas utilizando uma mistura de vinagre branco e água morna. Limpe a superfície com uma esponja. Não utilize o lado abrasivo da esponja já que pode danificar o brilho da superfície da bancada. As partículas secas de comida podem ser removidas utilizando uma espátula de madeira ou plástico. Por fim, enxague a superfície com água e seque com uma esponja.

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

- Não coloque objectos quentes directamente na bancada. Utilize sempre uma base para tachos para proteger a superfície. A água a ferver e os salpicos de comida não danificam a bancada.
- Não utilize facas ou outros objectos

afiados directamente na superfície da bancada. Isto danifica a bancada e a lâmina da faca. Use sempre uma tábua para cortar.

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

### **Sfaturi**

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

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

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

Pentru menținerea suprafeței în condiții optime, recomandările noastre sunt:

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

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

**Niekoľko dobrých rád:**

Narozdiel od kamennej pracovnej dosky, povrch z kompozitu je hladký a bez pórov. Ak naň niečo vylejete, rýchlo to utrite, aby ste predišli vytvoreniu odolných škvŕn. Osušte čistou, suchou tkaninou.

Pracovná doska je odolná voči bežným čistiacim prostriedkom používaným v domácnosti, a keďže má bezpórovitý povrch, neabsorbuje tekutiny, ktoré by mohli spôsobiť škvŕny. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú drsné častice.

Odolnejšie škvŕny odstráňte roztokom octu a vlažnej vody. Povrch očistite špongiou. Nepoužívajte drsnú stranu špongie, mohli by ste poškodiť lesklý povrch pracovnej dosky. Zaschnuté zvyšky odstráňte plastovou alebo drevenou škrabkou. Následne povrch opláchnite vodou a vysušte špongiou.

Na zachovanie pôvodného stavu pracovného povrchu odporúčame nasledovné:

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



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

### **Съвети за употреба**

За разлика от масивните каменни плотове, повърхността на композитния плот е непореста и гладка. Ако разлеете някаква течност, незабавно забършете, за да избегнете образуването на упорити петна по повърхността. Подсушете с чиста и суха кърпа.

Плотът е устойчив на влажни домакински химикали и, тъй като няма отворени пори, няма опасност в повърхността да проникнат течности и да оставят петна. Избягвайте почистващи препарати, които съдържат абразивни вещества.

Упоритите петна може да премахнете с бял оцет и хладка вода. Почистете повърхността с гъба. Не използвайте грапавата страна, защото така повърхността може да загуби лъскавината си. Изсъхналите остатъци от храна се премахват с пластмасова или дървена шпатула. Накрая изплакнете с вода и подсушете с гъба.

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

- Не поставяйте горещи предмети директно върху плота. Винаги използвайте поставки за съдове, за да предпазите повърхността. Горещата вода или пръски от готвене не я повреждат.

- Не работете с нож или друг остър предмет директно върху повърхността на плота. Тя може да се издраска, а ножът - да се изтъпи. Винаги използвайте дъска за рязане.

Radnu ploču odložite na rub njezine duge stražnje strane. Prije montaže spremite radnu ploču na normalnu sobnu temperaturu i relativnu vlagu. Ne naslanjajte radnu ploču na topli radiator niti je odlažite na hladni pod.

**Savjeti za upotrebu:**

Za razliku od ploča od punog kamena, radne ploče od kompozita kamena imaju neporoznu i glatku površinu. Ako se po radnoj ploči prolije tekućina, potrebno je odmah obrisati mekanom krpom kako bi se spriječilo stvaranje tvrdokornih mrlja na površini. Obrisati čistom suhom krpom.

Radna je ploča otporna na većinu kućanskih kemikalija. S obzirom na to da je neporozna, tekućine ne mogu prodrijeti u površinu i stvoriti mrlje. Izbjegavati abrazivna sredstva za čišćenje.

Tvrdokorne mrlje mogu se odstraniti mlakom vodom s octom. Prebrisati površinu spužvom. Ne koristiti grubu stranu spužve jer to može oštetiti sjajnu površinu. Ostatke osušene hrane najbolje je odstraniti plastičnim ili drvenim strugačem. Zatim isprati površinu vodom i osušiti spužvom.

Kako biste održali prvobitno stanje površine, preporučujemo sljedeće:

- Ne stavlajte vruće predmete izravno na radnu ploču. Uvijek koristite podmetač kako biste zaštitili površinu ploče. Kipuća voda i prskanje tijekom kuhanja neće oštetiti radnu ploču.
- Izbjegavajte rezanje nožem ili upotrebu oštrih predmeta izravno na površini radne ploče. Uvijek koristite dasku za rezanje.

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

**Συμβουλές χρήσης:**

Σε αντίθεση με τη μασίφ πέτρα, ο πάγκος από συνθετική πέτρα διαθέτει μία λεία, μη πορώδη επιφάνεια. Εάν χυθεί κάτι στον πάγκο, σκουπίστε το αμέσως για να μη σχηματιστούν επίμονοι λεκέδες στην επιφάνεια. Σκουπίστε με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

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

Οι επίμονοι λεκέδες αφαιρούνται χρησιμοποιώντας λευκό ξύδι αναμεμειγμένο με χλιαρό νερό. Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε την τραχιά πλευρά του σφουγγαριού, γιατί μπορεί να προκαλέσει φθορά στη γυαλιστερή επιφάνεια του πάγκου. Τα ξεραμένα ίχνη φαγητού μπορούν να αφαιρεθούν με μια πλαστική ή ξύλινη ξύστρα. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την επιφάνεια με νερό και σκουπίστε με ένα στεγνό σφουγγάρι.

Για να διατηρηθεί η επιφάνεια στην αρχική της κατάσταση:

- Μην τοποθετείτε αντικείμενα με υψηλή θερμοκρασία απευθείας στον πάγκο. Πάντα να χρησιμοποιείτε μια βάση για τα

μαγειρικά σκεύη, ώστε να προστετεύεται η επιφάνεια του πάγκου. Το βραστό νερό και οι πιτσιλιές από το φαγητό δε βλάπτουν τον πάγκο.

- Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα απευθείας στην επιφάνεια του πάγκου, γιατί έτσι βλάπτετε τον πάγκο και το μαχαίρι. Πάντα να χρησιμοποιείτε μια επιφάνεια κοπής.

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

## **Советы по использованию:**

В отличие от каменной столешницы композитная столешница обладает гладкой, непористой поверхностью. Если вы что-то пролили на столешницу, сразу же протрите поверхность, чтобы предотвратить образование устойчивых загрязнений. Протрите чистой сухой тканью.

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

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

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

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

Для зберігання стільницю слід ставити на задній край її довгої сторони. Перед встановленням стільниця має зберігатися в приміщенні з кімнатною температурою. Не притуляйте стільницю до теплих батарей опалення та не кладіть її на холодну підлогу.

**Поради з використання:**

На відміну від стільниці із суцільного каменю, стільниця з композитного каменю має непористу та рівну поверхню. Якщо щось пролилося на стільницю, негайно витріть її, щоб уникнути утворення стійких плям. Витріть насухо чистою сухою тканиною.

Стільниці не нашкодить більшість побутової хімії, а через те, що поверхня непориста, рідина нею не поглинається та не залишає плям. Не використовуйте абразивні мийні засоби.

Стійкі плями можна видалити за допомогою розчину білого оцту в ледь теплій воді. Протріть поверхню губкою. Не використовуйте жорсткий бік губки, адже вона може пошкодити гладеньку поверхню стільниці. Засохлі частинки їжі можна прибрати за допомогою пластмасового або дерев'яного скребка. Після цього промийте поверхню водою та витріть насухо губкою.

Для збереження поверхні в її початковому стані слід дотримуватися таких рекомендацій:

- Не ставте гарячий посуд безпосередньо на стільницю. Для захисту поверхні стільниці завжди



використовуйте підставку під гарячий посуд. Кип'яток та бризки при приготуванні їжі не пошкодять стільницю.

- Не використовуйте ножі або інші гострі предмети безпосередньо на стільниці. Це призводить до пошкодження стільниці та затуплює ніж. Завжди користуйтеся дошкою для нарізання продуктів.

Radnu ploču čuvaj oslonjenu na zadnju ivicu njene duge stranice. Dok je ne ugradiš, drži je u sobi normalne temperature. Ne stavljaš radnu ploču uz topao radijator niti je polaži na hladan pod.

### **Saveti za upotrebu:**

Za razliku od punog kamena, radna ploča od kompozitnog kamena neporozne je i glatke površine. Ako nešto proliješ na nju, odmah obriši da sprečiš stvaranje upornih mrlja na površini. Osuši čistom duvom krpom.

Radna ploča otporna je na većinu hemikalija za domaćinstvo, a budući da je površina neporozna, ne može upiti tečnosti niti one mogu ostaviti mrlje. Izbegavaj sredstva za čišćenje koja sadrže abrazive.

Uporne mrlje mogu se ukloniti belim sirćetom pomešanim s mlakom vodom. Očisti površinu sunđerom. Ne upotrebljavaj abrazivnu stranu sunđera jer može uticati na sjajnu površinu radne ploče. Osušene čestice hrane mogu se ukloniti plastičnom ili drvenom strugalicom. Isperi površinu vodom posle toga i osuši sunđerom.

Da površina zadrži prvobitno stanje, preporučuje se sledeće:

- Ne stavljaš vrele predmete pravo na radnu ploču. Uvek upotrebljavaj podmetač da zaštitiš površinu radne ploče. Kipuća voda i prskanje pri kuvanju hrane neće je oštetiti.
- Ne upotrebljavaj nož niti druge oštre predmete direktno na radnoj ploči. Time se oštećuje površina i istupljuje sečivo noža. Uvek se služi daskom za seckanje.

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

## **Nasveti za uporabo:**

V nasprotju z naravnim kamnom je pult iz kompozita neporozen in gladek. Če na njem karkoli polijete, tekočino takoj obrišite, da preprečite trdovratne madeže na površini. Obrišite s čisto suho krpo.

Pult prenese večino kemikalij, ki se običajno uporabljajo v gospodinjstvu, in ker površina ni porozna, se tekočine ne vpijejo vanjo in ne nastanejo madeži. Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivna sredstva.

Trdovratne madeže lahko odstranite z mešanico belega kisa in mlačne vode. Površino očistite z gobico. Ne uporabljajte grobe strani gobice, saj lahko poškoduje površino pulta. Zasušene ostanke hrane lahko odstranite s plastičnim ali lesenim strgalom. Po čiščenju površino splaknite z vodo in obrišite z gobico.

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

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

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

## **Kullanım tavsiyeleri:**

Kuvars kompozit tezgah masif taşa nazaran daha gözeneksiz ve pürüzsüzdür. Tezgah üzerine bir şey dökülürse, inatçı lekelerin oluşmasını engellemek için hemen siliniz. Temiz ve kuru bir bezle kurulayınız.

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

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

Yüzeyin orijinal görünümünü korumak için öneriler:

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

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

### نصائح للإستخدام:

خلافاً للحجر الصلب، فإن سطح العمل المكون من حجر مرّكب له سطحاً غير مسامياً وناعماً. وإذا انسكب شيء على سطح العمل، نظّفيه على الفور لمنع تكون البقع المستعصية على السطح. جففي بقطعة قماش نظيفة وجافة.

سطح العمل يمكن أن يتحمل معظم المواد الكيميائية المنزلية، ولأن السطح غير مسامي، فإن السوائل لا يمكنها التسرب داخل السطح لتسبب البقع. تجنبي المنظفات التي تحتوي مواد كاشطة.

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

للحفاظ على السطح في حالته الأصلية نوصيك بما يلي :

- لا تضي أشياء ساخنة مباشرة على سطح العمل. استخدمني دائماً حامل القدور لحماية سطح العمل. الماء المغلي والبقع المتطايرة أثناء طهي الطعام لا تضر سطح العمل.
- لا تستخدمني سكين أو أدوات حادة أخرى مباشرة على سطح العمل. فهذا يضر السطح ويفقد السكين حدتها. استخدمني دائماً لوح التقطيع.





