



RU_ Эксплуатация и уход

Дизайн, инновация, эргономика, устойчивое развитие
и все советы по уходу за кухней

STOSA
C U C I N E

СОДЕРЖАНИЕ

Сертификация.....	4
Устойчивое развитие	7
Уход и обслуживание	10
Карты продукта	32
Материалы вашей кухни	40

СЕРТИФИКАЦИЯ

Разработка, проектирование, обработка и упаковка кухонь Stosa осуществляются исключительно на территории Италии.

ISO 9001: 2015 СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ.

ISO 9001 является одним из самых наиболее влиятельных стандартов в мире.

Stosa - современная и передовая действительность, она выбрала эту сертификацию, поскольку видит в непрерывных процессах инновации и исследовательской работы ключ к будущему и твердо верит в способность обученного и эмоционально вовлеченного персонала активно участвовать в реализации Системы управления качеством.

Кроме того, модель 9001 становится стратегическим инструментом, поскольку она позволяет снизить риск невыполнения обещанного клиентам и измерять показатели с помощью соответствующих индикаторов.



Сертификация итальянского происхождения мебели свидетельствует о том, что Stosa Cucine соблюдает все объективные и проверяемые требования процесса и продукта, предусмотренные стандартом **UNI 11674**. Нормой удостоверяется эталонный стандарт, подтверждающий итальянское происхождение мебели.

Это означает, что основные этапы процесса производства мебели, то есть проектирование, производство комплектующих и готовой продукции, также как упаковка выполняются на территории Италии. Кроме того, мебель для кухни и гостиной должна соответствовать требованиям безопасности и методики испытаний, установленным **UNI EN 14749**, для конструкций всех типов мебели и столешниц, предназначенных для бытового использования, а также **UNI 11663**, который устанавливает параметры прочности и долговечности. Stosa Cucine получила это престижное признание в соответствии с положениями соответствующего стандарта. Марка итальянского происхождения мебели присуждается одной из самых влиятельных лабораторий испытаний и сертификации.



IT
By **COSMOB**



ISTITUTO PER LA TUTELA DEI PRODUTTORI ITALIANI

Made in Italy 100% Certificata

REGISTRAZIONE N° IT01.IT/1302.075.M

SI ATTESTA CHE
This is to certify that

STOSA

E' UN MARCHIO CERTIFICATO AVENTE I REQUISITI DEL
SISTEMA IT01 - 100% QUALITA' ORIGINALE ITALIANA
acts according to system IT01 - 100% Original Italian Quality

QUESTA CERTIFICAZIONE E' INOLTRE VALIDA PER IL SEGUENTE CAMPO APPLICATIVO:
This certificate is also valid for the following product or service range:

CUCINE COMPONENTI
Modular Kitchens

DITTA PRODUTTRICE E DISTRIBUZIONE
Manufacturer and Distribution Company

STOSA SPA
S.S. Cassia Km 149,5 - 53040 Radicofani - SI

SISTEMA IT01 - 100% QUALITA' ORIGINALE ITALIANA
The certified Company

Questi prodotti sono:

A - IDEATI E FABBRICATI INTERAMENTE IN ITALIA
A.1 - Studiati, ideati, progettati e progettati ovunque nell' Area Euro.
A.2 - Studiati ed ideati in Italia.
A.3 - Studiati ed ideati con materiali italiani.

B - COSTRUITI CON MATERIALI NATURALI DI QUALITÀ
B.1 - Materiali naturali rinnovabili e compatibili.
B.2 - Materiali di qualità a prima scelta per l'uso previsto.
B.3 - Colori compatibili con l'ambiente naturale.

C - COSTRUITI SUI LAVORAZIONI TRADIZIONALI TIPICHE
C.1 - Particolari tecniche tradizionali.
C.2 - Utilizzo di tecniche tradizionali italiane.

D - REALIZZATI NEL RISPETTO DEL LAVORO UOMO E SICUREZZA
D.1 - Inalzati nel pieno rispetto dell'uomo.
D.2 - Anziché opere senza e sicurezza sui luoghi e prodotti.

Products meet for:

A. - DESIGNED AND MANUFACTURED ENTIRELY IN ITALY
A.1 - Designed or conceived in euro-land and foreign.
A.2 - Fully manufactured in Italy.
A.3 - Made with Italian Components.

B. - MADE WITH QUALITY NATURAL MATERIALS
B.1 - Natural materials or Natural compounds.
B.2 - Quality, first choice materials.

C. - Built according to traditional working methods
C.1 - Use of the company's specific Workmanship.
C.2 - Use of traditional Workmanship techniques.

D. - MADE IN OBSERVANCE OF EMPLOYEE HEALTH AND SAFETY STANDARDS
D.1 - Risks treatment of Employees.
D.2 - Manufactured according to the Hygiene, Healthcare and Safety regulations.

Organismo Assessore
Supporting unit:
PROMINDUSTRIA SPA



WALTER MARTINI
President



Stamp / Trade Mark
Timbro dell'Ente



NAZZARENO VITA
Director

LA VALIDITÀ DEL PRESENTE CERTIFICATO MADE IN ITALY E' SUBORDINATA AL RIESAME COMPLETO DEL SISTEMA CON PERIODICITÀ ANNUALE
The validity of this Made in Italy Certificate is subjected to a periodical complete annual inspection.

madeinitaly.org

100% MADE IN ITALY

Данный сертификат удостоверяет, что кухни Stosa полностью производятся в Италии и что их разработка, проектирование, производство и упаковка производятся исключительно на территории Италии, при полном соблюдении норм охраны труда, гигиены и безопасности.

Стремление к получению сертификата 100% Made in Italy является свидетельством того, какое большое значение придает Stosa Cucine защите итальянской культуры и производства, которые всегда получали большое признание на внутреннем и международном рынке, поскольку гарантируют высокое качество продукции.

УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ

Усилия компании Stosa в рамках экологической устойчивости заключаются в производстве фасадов из экологически устойчивых материалов, которые порождают решения для мебели, созданные при бережном отношении к природе и удовлетворению все более внимательных и сознательных требований потребителей. Но устойчивость также означает энергосбережение. В Stosa устойчивость - это постоянно развивающийся проект, основанный на ответственности, надежности и прозрачности компании, которая твердо верит в самые важные ценности человека.

СЕРТИФИКАЦИЯ FSC®

Все корпуса и дверцы Линии Art сертифицированы FSC®.



FSC® C110382

СЕРТИФИКАЦИЯ CARB P2

При изготовлении всей мебели Stosa используются материалы, сертифицированные CARB P2. Корпуса изготавливаются из перерабатываемых панелей с очень низким содержанием формальдегида.



Материал соответствует требованиям американского рынка (США):
EPA P2-CARB P2 в соответствии с CCR Title 17 - § 93120.2 (a) - US EPA TSCA Title VI - 40 § 770
Используются панели типа E1 в соответствии с требованиями стандарта UNI EN 717-1.

СЕРТИФИКАЦИЯ COSMOB “ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА МЕБЕЛИ”

Stosa Cucine получила сертификат COSMOB Qualitas Praemium (CQP) “Замкнутый цикл производства мебели”, отличительный инструмент для квалификации и подчеркивания результатов, достигнутых в последние годы с точки зрения устойчивого использования ресурсов на протяжении всего жизненного цикла продукции.

Stosa Cucine всегда ставила своей целью создание промышленного потока, ориентированного на охрану окружающей среды и людей, не пренебрегая ни одним из основных шагов, которые должна пройти мебель, по всей цепочке от производственных линий до домов потребителей.

На основе такого подхода возникает решение указать на замкнутый цикл использования ресурсов и материалов, чтобы они могли быть повторно введены в систему для их повторного использования.



Сертификат № 42 / 2021

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОСНОВНЫЕ СОВЕТЫ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ЗАБОТИТЬСЯ О ВАШЕЙ КУХНЕ

Благодарим Вас за выбор и покупку нашей продукции!

Материалы, использованные для изготовления этой кухни, отличаются высочайшим качеством, прочностью и долговечностью. Чтобы сохранить эти характеристики, мы рекомендуем внимательно ознакомиться с приведенными здесь краткими указаниями. В этом руководстве вы найдете все основные указания по обработке и очистке материалов, из которых изготовлена кухня. Ознакомившись с приведенными в данном руководстве сведениями, вы можете защитить свою кухню, сохраняя ее красоту и функциональность с течением времени.

ОБЕСПЕЧЬТЕ НАИЛУЧШИЙ УХОД ЗА ВАШЕЙ КУХНЕЙ STOSA



УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Кухня состоит в основном из деревянных частей или их производных. Температура и влажность за пределами установленных пределов могут привести к повреждению различных элементов кухни.



РАСПРЕДЕЛЯЙТЕ НАГРУЗКУ РАВНОМЕРНО

Избегайте концентрации веса, распределяйте тяжелые предметы в нижних шкафах.



НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫМ ВЕСОМ

Не садитесь на рабочие поверхности или столы, не ставьте лестницы или рабочие инструменты, не поднимайтесь на поверхности, чтобы достичь расположенных сверху предметов. Соблюдайте требования максимальной полезной нагрузки.



НЕ ОЧИЩАЙТЕ АБРАЗИВНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ

Абразивные инструменты могут поцарапать поверхность кухни, вместо использования абразивных губок предпочтительнее использовать салфетки из микрофибры.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СИЛЬНЫЕ КИСЛОТЫ ИЛИ ОСНОВАНИЯ

Соблюдайте инструкции по эксплуатации, когда использование некоторых сильных кислот и/или оснований категорически запрещено. Сразу же удаляйте их с поверхности, если они случайно попадают на элементы кухни.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАСТВОРИТЕЛИ (АЦЕТОН, ТРИХЛОРЭТИЛЕН, СПИРТ...)

Соблюдайте инструкции по эксплуатации, когда использование некоторых химических веществ абсолютно запрещено. Сразу же удаляйте их с поверхности, если они случайно попадают на элементы кухни.



НЕ ДОПУСКАЙТЕ КОНТАКТА ЧАСТЕЙ КУХНИ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ

Очень горячие или раскаленные предметы могут привести к повреждению поверхностей и/или изменить их цвет. Не кладите очень горячие или раскаленные предметы на столешницу, а используйте специальные подставки.



ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАРООЧИСТИТЕЛЕЙ

Пароочистители испускают пар высокого давления. Пар может повредить элементы кухни, наполнив их влагой.



ИЗБЕГАЙТЕ ЗАСТОЯ ЖИДКОСТЕЙ

Вода и другие жидкости, длительное время находящиеся на поверхностях кухни, как правило, приводят к разбуханию деревянных частей и/или используемых панелей. Удаляйте случайно попавшие на части кухни жидкости.



ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Важно ознакомиться, соблюдать и хранить инструкции по эксплуатации различных производителей.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Мебель, как правило, имеет максимальную нагрузку для каждой полки 20 кг, включая выдвижные корзины.

Исключениями являются:

- стеклянные полки и днища с подсветкой (максимальная нагрузка 5 кг);
- ящики и корзины (максимальная нагрузка 20 кг);
- выдвижные корзины для угловой тумбы (8 кг для внешних корзин; 9 кг для внутренних корзин).



Нагрузка должна быть равномерно распределена по поверхности. Что касается настенных модулей и/или тумб, общая максимальная нагрузка не может превышать 60 кг. Очевидно, что нагрузка должна соответствовать стене, к которой прикрепляется кухня, и проекту установщика. В любом случае, рекомендуется не загружать настенные модули и полки чрезмерным весом; следует размещать самые тяжелые предметы внутри тумб и шкафов.



Влажность и несоответствующая температура могут привести к деформированию некоторых поверхностей кухни из дерева или его производных. Влажность может проникать в микropоры и вызывать набухание. Чтобы избежать этого, необходимо, чтобы влажность окружающей среды в течение длительного времени была не ниже 40% или выше 70%, а температура должна быть в диапазоне от 10°C до 35°C. Как правило, если нет конкретных указаний, для очистки используйте салфетку из микрофибры и мягкое мыло.

Избегайте застоя жидкостей. Как правило, цвет кухонных элементов меняется со временем в зависимости от использования и прямого воздействия солнечных лучей. В случае замены элементов наличие небольших цветовых вариаций является нормальным явлением, которое со временем уменьшается.

В креплениях с использованием двусторонней клейкой ленты не забывайте всегда тщательно очищать поверхности перед склеиванием изопропиловым спиртом (не денатурированным спиртом) и чистой хлопчатобумажной салфеткой, не оставляющей на поверхности волокна.

На протяжении всего срока службы кухни всегда следите за тем, чтобы дверцы холодильника плотно закрывались, а сами уплотнения холодильника не изнашивались. Если по какой-либо причине уплотнение дверцы холодильника не закрывается должным образом, из холодильника будет выходить водяной пар, который может повредить мебель кухни (коробление боковин и набухание створок). Небольшие коробления боковин могут возникать во время эксплуатации кухни.

Эти явления не сказываются на эстетике кухни и должны, в любом случае, поддерживаться в пределах 1,5 мм/м. При наличии встроенных духовок и холодильников или варочных панелей, кухня должна быть оборудована вентиляционными решетками, расположенными в цоколе.

По этой причине всегда проверяйте, что они не были удалены и что на них нет препятствий, ограничивающих или исключающих надлежащий поток воздуха. В таких случаях гарантия на продукцию утрачивается. Аналогичным образом не должны быть заблокированы вентиляционные отверстия, которые находятся в верхних частях колонн. Вместе с кухней была предоставлена брошюра, предусмотренная для монтажников, в которой приведены правила и меры предосторожности, необходимые для правильной установки и функциональности продукции. Сохраните эту брошюру для любой будущей разборки и сборки кухни.

ДВЕРЦЫ



ЛАМИНИРОВАННЫЕ И ДЕКОРАТИВНЫЕ ДВЕРЦЫ

Не используйте для очистки абразивные материалы, стальные мочалки или продукты, содержащие абразивные кремы или порошковые чистящие средства. Для идеальной очистки ламинированных дверей используйте салфетку из микрофибры и специальное чистящее средство. Абсолютно избегайте использования ацетона, в связи с тем, что это может повредить пластиковые кромки, а также трихлорэтилена, аммиака, этилового спирта.



ДВЕРЦЫ ИЗ ПВХ, ПЭТ И ALKORCELL

Дверцы из ПВХ, ПЭТ и ALKORCELL очень чувствительны к воздействию солнечного света, поэтому избегайте прямого воздействия на них солнечных лучей.

Для идеальной очистки используйте салфетку из микрофибры и мягкое мыло. Абсолютно избегайте абразивных материалов типа стальных мочалок или абразивных продуктов или порошковых моющих средств. Категорически запрещается использование ацетона, трихлорэтилена, аммиака, этилового спирта.



КРАШЕННЫЕ ДВЕРЦЫ

Не используйте для очистки абразивные материалы, стальные мочалки или продукты, содержащие абразивные кремы или порошковые чистящие средства. Для идеальной очистки крашенных дверец используйте салфетку из микрофибры и специальное чистящее средство. В случае глянцевых крашенных дверец можно использовать этиловый спирт, разбавленный водой; в качестве альтернативы, специальные средства для чистки стекла. Смойте водой и протрите салфеткой из микрофибры.



Абсолютно избегайте использования ацетона и аммиака, а также содержащих аммиак салфеток.



СТЕКЛЯННЫЕ ДВЕРЦЫ

Нормальная очистка

Все средства, содержащие производные фтористоводородной кислоты, фтора, хлора или аммиака, запрещены, поскольку они могут повредить декоративное покрытие и/или поверхность стекла. Запрещается использовать очень кислые или щелочные продукты, потому что они разъедают поверхность стекла.



Во многих случаях стекло можно промыть большим количеством чистой воды или с помощью средства для очистки стекла и мягкой губки или резинового ракеля.



При использовании резинового ракеля соблюдайте осторожность, чтобы не повредить покрытие металлической ручкой.

Не пытайтесь удалить остатки при высыхании стекла.

Во время очистки не оказывайте чрезмерного давления, так как это может привести к появлению царапин или пятен на поверхности стекла. Продолжайте очистку стекла, пока чистящее средство не будет полностью удалено. Чем ровнее влажная поверхность, тем меньше риск образования пятен. Не следует протирать поверхность, оказывая чрезмерное давление. При появлении пятен, повторите операцию.

После очистки стекло следует промыть чистой водой и высушить с помощью ракеля.

При удалении жира или жирных полос (например, отпечатков пальцев), чистящие средства всегда следует наносить на всю поверхность стекла.

Специальная очистка

Если обычной очистки недостаточно, можно выбрать специальную очистку для очистки стеклянной стороны декоративного стекла.

Удалите масляные пятна и другие органические загрязняющие вещества растворителями, такими как изопропанол или ацетон, нанесенными мягкой салфеткой, которая не оставляет следов, таким образом, чтобы эти средства не соприкасались с окрашенной или посеребренной задней поверхностью декоративного стекла.

Удалите остатки, слегка потирая поверхность.

Тщательно промойте, а затем следуйте обычной программе очистки.

СТОЛЕШНИЦЫ



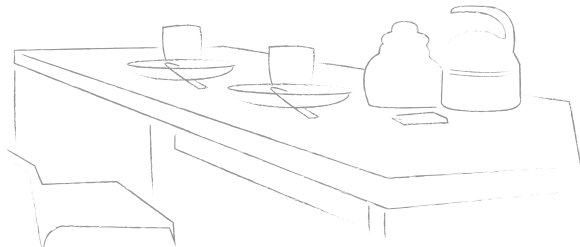
МРАМОРНЫЕ И ГРАНИТНЫЕ СТОЛЕШНИЦЫ

Избегайте воздействия на поверхность лимонной кислоты (например, во фруктах, томатах и цитрусовых), которая воздействует на блестящую поверхность, удаляя ее первоначальный блеск. Также чистящие средства или пищевые жидкости (масло, вино, уксус и т.д.) если их не удалить сразу после контакта с поверхностью, могут привести к её повреждению. Рекомендуется использовать подставки для кастрюль, чтобы избежать тепловых пятен. Горячие кастрюли, другие горячие емкости для приготовления пищи или кофеварки, размещаемые прямо на мраморных столешницах, могут нанести непоправимый ущерб столешнице. Чрезмерный и концентрированный вес может привести к повреждению и растрескиванию материала. Рекомендуется никогда не подниматься и не садиться на столешницы. Помните, что кастрюли и сковороды не должны выходить за края варочной поверхности, чтобы не повредить ее теплом. Как правило, производители варочных поверхностей указывают в инструкции по эксплуатации размеры кастрюль и сковородок для использования.



СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ ЛАМИНАТА

На столешницах не должно быть застоя воды. Вытирайте поверхности при случайном попадании на неё воды. Убедитесь, что по краям столешницы не стекает вода. Используйте подставки для кастрюль и разделочные доски для размещения очень горячих предметов (например: кофеварки, кастрюли, сковороды...) и избегайте порезов. Не используйте для очистки абразивные материалы, стальные мочалки или продукты, содержащие абразивные кремы или порошковые чистящие средства. Категорически запрещается использование ацетона, трихлорэтилена, аммиака. Риски обесцвечивания также могут быть вызваны фруктовыми соками, химическими и медицинскими препаратами. Удаляйте их сразу после использования. Рекомендуется использовать подставки для кастрюль, чтобы избежать тепловых пятен. Горячие кастрюли, другие горячие емкости для приготовления пищи или кофеварки, размещаемые непосредственно на столешницах из ламината, могут нанести непоправимый ущерб столешнице. Избегайте перетаскивания предметов, которые могут поцарапать поверхность, а в случае использования ножей или острых предметов всегда используйте разделочную доску, чтобы избежать необратимого повреждения поверхности.





СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ МНОГОСЛОЙНОГО НРЛ

Поверхности из НРЛ обладают хорошей устойчивостью к бытовым химическим средствам. Используйте подставки для кастрюль и разделочные доски для размещения очень горячих предметов (например: кофеварки, кастрюли, сковороды...) и избегайте порезов. Для ухода рекомендуется всегда содержать поверхности в чистоте, они должны быть сухими. В случае стойких загрязнений или небрежного отношения, необходимо сначала удалить отложения сухого материала мягкой влажной тканью, не натирайте, чтобы не поцарапать поверхность. Затем используйте мягкую неабразивную губку и бытовой очиститель (в частности, рекомендуется использование такого средства против известняковых отложений, как *Chanteclair*), вымойте поверхность моющим средством и промойте большим количеством теплой воды, затем хорошо высушите. Можно, только в исключительных ситуациях, использовать ацетон, соблюдая осторожность, чтобы не допустить его контакта с любыми пластиковыми краями.



ТЕХНИЧЕСКИЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ DEKTON® / IRIS

Это материалы, изготовленные из благородных глин, таких как кварцы, полевые шпаты и спеченные каолины, плотные по текстуре, морозоустойчивые, неабсорбирующие и устойчивые к воздействиям химических и физических веществ. Этот материал подвергается минимальным цветовым изменениям. Обращайтесь к указаниям производителя.

В целом, не ставьте на поверхность еще влажные стаканы и посуду, могут появиться пятна и разводы. Немедленно вытирайте любое вещество, которое выливается на поверхность.

Используйте подставки для размещения очень горячих предметов. В любом случае, используйте разделочные доски, чтобы избежать порезов.

Для ежедневной очистки используйте воду, мягкое мыло и мягкую губку. Избегайте трения керамической посудой и ножами.

Для удаления стойких пятен используйте кремы типа Cif с микрочастицами, разбавленные горячей водой, нанося их на поверхность мягкой губкой. Избегайте чрезмерного натирания пятен, потому что слишком сильное воздействие на соответствующий участок может привести к непоправимому повреждению материала.



СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ ДЕКОРКЕРАМИКИ

Категорически запрещается использование пароочистителей для швов. Избегайте воздействия на эмалированную плитку острых предметов.



СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ FENIX®

Поверхность из Fenix® обладает высокими эксплуатационными характеристиками с точки зрения защиты от микроцарапин (не глубоких). Она не требует особого ухода, но очистка поверхностей должна проводиться регулярно. Немедленно удаляйте пролитые жидкости или остатки пищи или приправ. На столешницах не должно быть застоев воды. В частности, вода с высоким содержанием известняковых отложений, если она испаряется на столешнице, может создавать пятна, которые в любом случае можно удалить при регулярном обслуживании.

Поверхность Fenix® никогда не должна обрабатываться средствами, содержащими абразивные вещества, абразивными губками или стальными лезвиями. Следует избегать кислот, очень щелочных средств с высоким содержанием хлора. Рекомендуется использовать подставки для кастрюль, чтобы избежать тепловых пятен. Горячие кастрюли, другие горячие емкости для приготовления пищи или кофеварки, размещаемые непосредственно на столешницах из Fenix®, могут нанести непоправимый ущерб столешнице. При использовании острыми ножами или инструментами, всегда используйте разделочную доску, чтобы избежать необратимого повреждения столешницы. Для получения более подробной информации рекомендуется обращаться на сайт производителя. Для регулярного обслуживания при нормальном использовании (пыль, отпечатки пальцев...) или в случае продуктов питания и напитков (сладкие растворы, варенье, молоко, кофе, вино, масло, яйца, животные жиры...), используйте мягкую салфетку или бумажные полотенца, а затем горячую воду до 35°C-40°C с мылом или моющим нейтральным средством. Оставьте для воздействия, пока загрязнения не начнут реагировать. Промойте горячей водой и сразу же высушите мягкой салфеткой. Для внеочередного обслуживания (в случае соусов, жиров, яиц...), можно использовать мягкий растворитель типа спирта или ацетона, а затем горячую воду до 35°C-40°C с мылом или моющим нейтральным средством и оставить для воздействия. Промойте горячей водой и сразу же высушите мягкой салфеткой. В случае известковых отложений и стойких загрязнений рекомендуется влажная салфетка из микрофибры, смоченная теплой водой и моющими средствами (рекомендуется против известняковых отложений типа *Chanteclair*).

Процедура очистки:

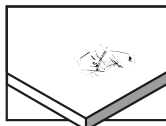
- разбрызгать обезжириватель типа *Chanteclair* на столешницу
- оставить для воздействия на 10 минут
- удалить обезжириватель влажной салфеткой из микрофибры
- протереть насухо столешницу

При сухой поверхности протереть всю столешницу губкой типа Fenix® (называемой *волшебная губка*).

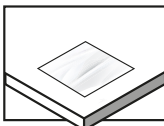
Если клиент никогда не очищал столешницу с помощью обезжиривателя, возможно, придется повторить операцию.

В случае стойких пятен или небольших царапин:

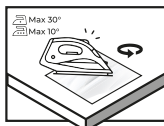
УТЮГ



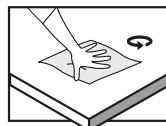
1. Дефекты поверхности, вызванные микроцарапинами.



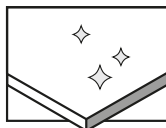
2. Положите увлажненный лист кухонной бумаги на участок, где видны микроцарапины.



3. Поставьте горячий утюг на восстанавливаемую поверхность. Не оставляйте утюг на поверхности более 10 секунд.

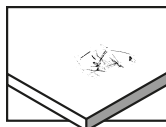


4. Промойте восстановленный участок теплой водой и салфеткой из микрофибры.

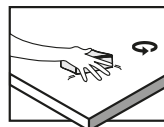


5. Теперь поверхность восстановлена.

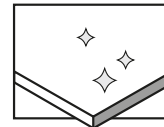
ВОЛШЕБНАЯ ГУБКА



1. Дефекты поверхности, вызванные микроцарапинами.



2. Протрите волшебной губкой участок, где видны микроцарапины.



3. Теперь поверхность восстановлена.

СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ КВАРЦЕВЫХ АГЛОМЕРАТОВ

На этих поверхностях можно использовать все чистящие средства для твердых поверхностей. Рекомендуется тщательно промыть столешницу, чтобы удалить остатки мыла. Избегайте использования "обезжиривателей" "щелочного" типа. Для пятен от известковых отложений мы рекомендуем использовать чистящие средства против известковых отложений на кислотной основе (тип Viakal). Как правило, на темных и матовых поверхностях загрязнения больше заметны, поэтому требуется больший уход, чтобы поддерживать чистоту поверхности; однако, это не влияет на характеристики прочности и надежности поверхности, которые остаются неизменными для всех цветов. Рекомендуется использовать подставки для кастрюль, чтобы избежать тепловых пятен. Горячие кастрюли, другие горячие емкости для приготовления пищи или кофеварки, размещаемые прямо на столешницах, могут нанести непоправимый ущерб столешнице. Рекомендуется соблюдать максимальную осторожность при использовании силикона. После того, как силикон был нанесен, его сложно удалить. Чрезмерный и концентрированный вес может привести к повреждению и растрескиванию материала. Рекомендуется никогда не подниматься и не садиться на столешницы.





СТОЛЕШНИЦЫ ИЗ NEOLITH®

Используйте салфетку из микрофибры, чтобы удалить пыль с поверхности. При необходимости, очищайте поверхность из Neolith® ежедневно. В большинстве случаев достаточно использовать влажную салфетку, чтобы удалить грязь. Neolith® можно очищать теплой водой, в которую можно добавить моющее средство в дозах, рекомендованных производителем (следует избегать средств, содержащих фторидную кислоту и ее производные). Промойте теплой водой и вытрите насухо кухонным полотенцем или чем-то подобным.

В случае пролития жидкости немедленно высушите. Чем быстрее пролитые жидкости будут удалены и высушены, тем легче будет предотвратить или устранить пятна. Имейте в виду, что часто обычные моющие средства, представленные на рынке, содержат воски и ополаскивающие добавки, которые после неоднократной мойки могут оставить маслянистый слой на поверхности Neolith®.

Иногда некоторые средства не могут быть устранены с помощью обычных операций очистки, поэтому необходимо будет прибегнуть к конкретным процедурам, соответствующим типу загрязнения. Время пребывания вещества на поверхности очень важно, поэтому рекомендуется очищать участок поверхности как можно скорее. Это предотвратит высыхание загрязнения, а процесс очистки станет проще. Ниже приведен список веществ, предусмотренных для удаления пятен:

Виды загрязнений

Жиры

Масла

Чернила

Окись, Ржавчина

Вино

Кофе

Воск

Кровь

Мороженое

Смола

Фруктовый сок

Фломастер

Типы моющих средств

Щелочное средство / Растворитель

Растворитель

Оксидант / Растворитель

Кислота

Щелочное средство / Кислота

Щелочное средство / Растворитель

Растворитель

Оксидант

Щелочное средство

Растворитель

Оксидант

Растворитель

Избегайте трения керамической посудой и ножами. Используйте подставки и разделочные доски для размещения очень горячих предметов (например, кофеварок, кастрюль, сковород...) и избегайте порезов. Со временем возможны естественные изменения оттенка каменных поверхностей, подвергшихся воздействию света.



МОЙКИ И ВЫТЯЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Не используйте металлические мочалки, абразивные вещества и порошковые моющие средства. Чтобы избежать ожогов и пятен, не размещайте горячие кастрюли на столешницы (особенно кофеварки). Избегайте перетаскивания предметов, которые могут поцарапать поверхности. При пользовании острыми ножами или инструментами, всегда используйте разделочную доску, чтобы избежать необратимого повреждения столешницы. Абсолютно избегайте использования кислотных моющих средств, особенно соляной кислоты, и других продуктов, содержащих хлор или его соединения. Не оставляйте сырые предметы на поверхностях в течение длительного времени. Нахождение на поверхности таких предметов может привести к образованию окислений, которые могут передаваться на сами поверхности, вызывая образование пятен и/или ржавчины. Удалить эти пятна сложно даже с помощью специальных кремов. Поверхность должна очищаться в направлении сатинирования материала. Регулярно очищайте мойку после каждого использования теплой водой, применяя неагрессивное жидкое моющее средство и мягкую тряпку. При повседневном использовании, особенно на дне чаш, образуется слой известняковых отложений, который со временем становится все более толстым. Этот слой известняка очень пористый и абсорбирующий, поэтому на нем легко образуются пятна. Наличие пятен на днище связано с накоплением известкового налета, которого следует избегать, удаляя его, по крайней мере, пару раз в неделю. Абсолютно избегайте использования моющих средств, содержащих хлор или его соединения. Продукты, используемые для очистки стоков раковины, никогда не должны соприкасаться со сталью, которая может быть повреждена и не подлежит восстановлению.

Например, многие коммерческие представленные на рынке продукты содержат "гипохлорит натрия" (например, отбеливатель). Не используйте эти средства при очистке стальных элементов. Эти продукты вызывают окисление обработанных поверхностей.



МОЙКИ ИЗ FRAGRANITE

Никогда не используйте каустическую соду для очистки стоков.

Не оставляйте аммиак или каустическую соду в чашах.

Перед использованием обратитесь к руководству по *Эксплуатации и обслуживанию* производителя мойки.



ВСТРАИВАЕМЫЕ МОЙКИ ИЗ HPL

Горячее масло, используемое для жарки, достигает высоких температур, которые могут повредить HPL, вызывая образование пузырьков. Не выливайте кипящие масла в канализацию, так как, помимо того, что это может оказать отрицательное воздействие на окружающую среду, это может привести к непоправимому повреждению дна мойки.

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА И КРАНЫ



БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Следуйте указаниям для каждого устройства, предоставленным производителем. Избегайте использования абразивных кремов, которые могут матировать и царапать поверхности и избегайте длительного контакта со средствами, содержащими растворители, при очистке приборов. Для деталей из нержавеющей стали абсолютно избегайте использования моющих средств, содержащих хлор или его соединения.



ВЫТЯЖКИ

Stosa всегда рекомендует использовать вытяжки во всасывающем режиме (отвод паров за пределы кухонного помещения). Ниже приведены моменты, которые следует всегда учитывать. Ознакомьтесь и храните руководство по эксплуатации и обслуживанию вытяжки. Следует соблюдать все правила, касающиеся отвода воздуха и/или безопасности помещений при использовании газовых приборов или горячих источников. Всегда включайте вытяжку, когда готовите. Это связано с тем, что дым и пар могут в конечном итоге нанести повреждения кухне, а чрезмерное нагревание плит может сократить срок службы самой вытяжки. Осуществляйте мойку (если это разрешено) или периодически заменяйте фильтры вытяжки. Карбоновые фильтры подлежат регулярной замене и в зависимости от использования. Невозможность замены фильтров может привести к проблемам с вытяжкой, что приведет к скоплению пара и повреждению мебели. Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в инструкциях к вытяжке. Проверьте, что всасывающие трубы (если они во всасывающем исполнении) соответствующего размера, правильно расположены и не засорены. Следует учитывать, что производительность вытяжки значительно снижается по длине всасывающих труб на изгибах самих труб и в соответствии с решетками. В случае стальных вытяжек поверхность должна очищаться в направлении сатинирования материала.



ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Во время приготовления проверяйте включение вытяжки. Строго следуйте инструкциям производителя, в частности, убедитесь, что кастрюли не выходят за пределы поверхности варочной панели. Особенно на некоторых мощных поверхностях, если это правило не соблюдается, тепло излучается по поверхности, повреждая её или в крайних случаях вызывая её разрушение.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Дайте посудомоечной машине остыть в конце цикла мойки. При открытии машины сразу после цикла мойки, выходящий пар со временем может привести к вздутию столешницы. Посудомоечные машины, как правило, поставляются с защитной планкой столешницы, проверьте её наличие. Если случайно возникла необходимость открыть дверцу в конце цикла мойки, не давая посудомоечной машине остыть, не забудьте полностью открыть дверцу, чтобы пар не оставался на столешницах или в углах дверцы. Однако, эта процедура не рекомендуется.

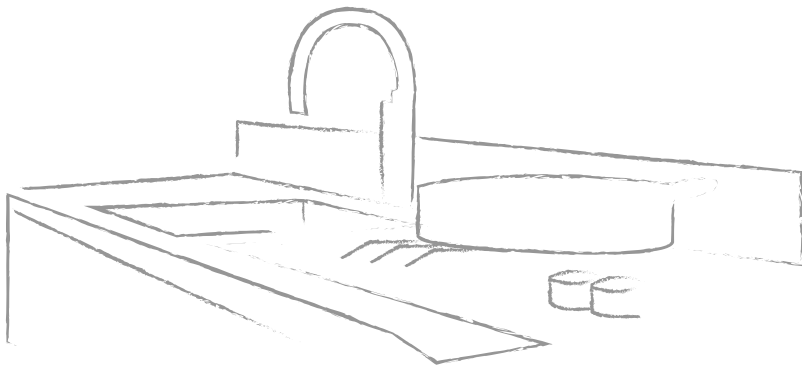
В случае если посудомоечная машина имеет автоматическую систему открывания дверцы в конце цикла мойки, следует отключить эту опцию.

Для её отключения см. руководство по *Эксплуатации и техобслуживанию*, предоставляемое с посудомоечной машиной.



СМЕСИТЕЛИ

Смесители могут быть повреждены (утечка воды из крана) в случае нефilterованной воды. Всегда проверяйте перед использованием смесителя, что на входе системы установлены соответствующие фильтры и следите за их правильным уходом.



СТОЛЫ



СТОЛЫ

Для обеспечения их хорошей сохранности с течением времени следует помнить, что столы не подходят для использования вне помещения, и на них никогда не нужно садиться. Помните, что не допускается глажение на шпонированных или ламинированных поверхностях, чтобы не вызвать их изменения или неудаляемые пятна, обусловленные воздействием утюга и/или отклеиванием поверхностей. Помните, что со временем дерево претерпевает естественные изменения цвета. Чтобы задержать этот процесс, просто избегайте воздействия на стол прямых солнечных лучей. Категорически запрещается использование ацетона, трихлорэтилена, аммиака.



СТУЛЬЯ

Для обеспечения их хорошей сохранности с течением времени следует помнить, что стулья не подходят для использования вне помещения, их всегда следует использовать с опорой на все четыре ножки и никогда не садиться на спинку. Рекомендуется использовать войлочные или резиновые прокладки на ножках стульев. В случае деревянных стульев, помните, что со временем дерева претерпевает естественные изменения цвета. Чтобы задержать этот процесс, просто избегайте воздействия на стулья прямых солнечных лучей. В случае деревянных стульев, используйте для тщательной очистки салфетку с добавлением нейтрального моющего средства (максимум 20%). Категорически запрещается использование ацетона, трихлорэтилена, аммиака.



ПЕТЛИ И НАПРАВЛЯЮЩИЕ ЯЩИКОВ



ПЕТЛИ

Не оставляйте внутри мебели открытые пакеты с моющими средствами и другими химическими веществами или пакеты с солью, которые со временем могут вызвать окисление. Чтобы не повредить механизм, необходимо не нагружать и не форсировать его. При использовании петель с доводчиком избегайте приложения усилий при закрытии дверцы. Это может привести к поломке самой петли.



НАПРАВЛЯЮЩИЕ ЯЩИКОВ И КОРЗИН

Избегайте перегрузки ящиков. Избегайте в открытом положении форсирования или чрезмерной загрузки на внешнюю сторону ящика. Также избегайте закрытия ящика, сильно ударяя его.

ЦОКОЛИ, РУЧКИ, БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ



ЦОКОЛИ ПВХ В ОТДЕЛКЕ ЛАМИНАТОМ

Избегайте ударов твердыми предметами о цоколи (половыми щетками или швабрами). Избегайте застоев воды рядом с цоколем (например, после очистки пола).



КРУГЛЫЕ РУЧКИ И РУЧКИ

Абсолютно избегайте использования стальных мочалок, абразивных и чистящих средств, которые могут оказать отрицательное воздействие на защитные пленки, гарантирующие их долговечность. Многие представленные на рынке коммерческие продукты содержат "гипохлорит натрия". Не используйте эти средства при очистке металлических элементов. Эти продукты вызывают окисление обработанных поверхностей. Для очистки используйте салфетку из микрофибры и мягкое мыло. Тщательно вытирайте насухо ручки после очистки.



СТЕКЛЯННЫЕ ЗАДНИЕ СТЕНКИ

Для предупреждений, эксплуатации и обслуживания обращайтесь к листу продукта, предоставленному производителем.

Для нормального ухода используйте влажную мягкую салфетку из микрофибры. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. Не используйте абразивные вещества, растворители и любые другие агрессивные чистящие средства.

Стеклозадняя стенка может быть повреждена в результате ударов металлическими предметами; поэтому соблюдайте осторожность, чтобы не ударить кастрюлями и посудой.

ЗАВЕРШЕНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ПРОДУКЦИИ

Когда придет время заменить кухню, необходимо обеспечить её надлежащую утилизацию. В первую очередь, оцените возможность её полного или частичного повторного использования (например, в загородных домах, гаражах, благотворительных учреждениях или на рынках поддержанных товаров). Обращайте особое внимание на электрическое и электронное оборудование (WEEE), то есть на бытовую технику, которая может содержать материалы, вредные для окружающей среды при их неправильной утилизации. Для этого обратитесь в сборочные центры вашего города.

Попробуйте, если это возможно, разделить компоненты, которые могут быть переработаны (дерево, стекло, алюминий и т. д.), тем самым облегчая переработку отходов.

Затем обратитесь в уполномоченные центры в вашем городе или в центры по утилизации отходов вашего муниципалитета или в ответственные отделы мэрии. Всегда учитывайте все соответствующие законодательства, действующие в вашей стране. При наличии сомнений, обратитесь в органы, отвечающие за утилизацию и/или сбор отходов в вашем городе.

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Устойчивое развитие - это развитие, которое позволяет нынешнему поколению удовлетворять собственные потребности, не ставя под угрозу требования будущих поколений.

При производстве кухни компания Stosa применяет лучшие доступные технологии, нацеленные на уменьшение воздействия используемых процессов и материалов на окружающую среду и ее максимальную безопасность.

Даже вы в своем доме можете сделать многое, чтобы ограничить воздействие на окружающую среду и избежать риска для себя и детей.

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ

При покупке бытовой техники старайтесь выбирать ту, которая характеризуется высокой энергоэффективностью (например, класса А); эти первоначальные экономические вложения по сравнению с более низкими классами энергии, оправдывают экономическую экономию и энергоэкономии в будущем. Старайтесь не открывать часто дверцу холодильника или морозильника, потому что при открытой дверце двигатель постоянно работает, что приводит к чрезмерному образованию инея и чрезмерному перегреву продуктов. В случае образования чрезмерного инея, постарайтесь удалить его, потому что морозильная камера с большим количеством инея потребляет больше энергии.

- Всегда проверяйте, что дверца плотно закрыта.

- Не переполняйте морозильник или холодильник, потому что, если они переполнены, они могут не охлаждать должным образом и, следовательно, потреблять больше энергии.

- Старайтесь не помещать горячие продукты в морозильник или холодильник, так как они увеличивают потребление энергии и могут даже испортить продукты внутри.

- Когда нужно вскипятить воду, накрывайте кастрюлю крышкой, это сэкономит время и энергию.
 - Для продуктов, которые требуют длительного времени приготовления, старайтесь пользоваться скороваркой, это поможет сократить время приготовления и, следовательно, экономить энергию.
 - Убедитесь, что варочная поверхность правильно отрегулирована: желтое пламя является признаком чрезмерного потребления (это также можно заменить по кастрюлям, которые становятся черными), а пламя, отходящее от рассекателя пламени, является признаком слишком большого количества воздуха.
- Примечание: для любых регулировок обращайтесь за консультацией к специализированному персоналу.
- Включайте духовку только при необходимости, не подогревайте её чрезмерно; также не открывайте духовку, если в этом нет необходимости; она является крайне "энергозатратной", подогревайте её только в течение строго необходимого времени.
 - Для разогрева пищи старайтесь пользоваться микроволновой печью, в связи с тем, что она не нуждаясь в предварительном нагреве, это позволяет значительно экономить энергию.
 - Для освещения старайтесь использовать современные энергоэффективные лампы (люминесцентные или светодиодные), особенно для помещений, где вы проводите большую часть времени: первоначальные вложения немного выше, но, помимо пользы для окружающей среды, в долгосрочной перспективе они также становятся экономически выгодными.
 - Выключайте свет, если он не нужен: важно привыкнуть к тому, чтобы не оставлять ненужные огни включенными.
 - Выключайте телевизор (или другие подобные устройства) с помощью основной кнопки, а не только с помощью пульта дистанционного управления, потому что это оборудование потребляет энергию даже в режиме ожидания.
 - Используйте вытяжку осознанно, регулируя скорость в соответствии с фактическими потребностями всасывания: если вы используете варочную поверхность только с несколькими кастрюлями - или которые не выделяют много пара, отрегулируйте вытяжку на низкий режим всасывания или, при возможности, слегка откройте окна для воздухообмена.
 - Периодически очищайте фильтры вытяжки: такое обслуживание улучшит эффективность и, следовательно, снизит потребление.
 - Используйте систему отопления или охлаждения воздуха только при необходимости, отрегулируйте термостаты надлежащим образом и, при возможности, не закрывайте радиаторы занавесками или мебелью.
 - Во время работы системы отопления или охлаждения старайтесь держать окна плотно закрытыми, избегая сквозняков; также убедитесь в хорошей степени изоляции переплетов (низкая теплопроводность или двухслойные переплеты).
 - Не открывайте кран горячей воды, когда в этом нет необходимости: даже если горячая вода не успеет достичь крана, существует вероятность запуска котла без необходимости.
 - Выбирайте соответствующую программу стиральной машины, отдавая предпочтение тем, которые не используют высокую температуру (40°C - 60°C).

РАСХОД ВОДЫ

- Не оставляйте кран для воды без необходимости открытым: это простое, но наиболее эффективное правило экономии воды.
- Проверяйте, что краны хорошо закрыты: будьте осторожны, чтобы избежать капания; в случае постоянных утечек устраняйте их в короткие сроки.
- Оцените использование водопроводной воды (когда она питьевая) вместо бутилированной воды: таким образом, сокращается производство отходов (пластиковых бутылок), а также загрязнение в связи с транспортировкой.
- Используйте краны с прерывателем струи, который подлежит периодической замене: расход воды значительно сократится.
- Избегайте использования посудомоечной машины и стиральной машины, когда они не полностью загружены, это уменьшит ненужный расход воды и энергии.
- Никогда не превышайте дозы моющих средств, рекомендованные производителями, и проверяйте качество моющего средства в соответствии с жесткостью воды; это снизит потребление воды.
- Остудите воду после варки (например, после варки овощей) и используйте её для полива растений.
- Старайтесь приобретать стиральные и посудомоечные машины с низким потреблением воды (например, класса А): эти первоначальные экономические вложения по сравнению с более низкими классами энергии, оправдывают будущую экономию и энергоэкономия.

ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ

- Избегайте производства ненужных отходов.
- Старайтесь максимально дифференцировать произведенные отходы и разделять их для переработки или восстановления.
- Выбирайте продукты, упакованные в переработанную или легко перерабатываемую упаковку, например, мономатериалы.
- Утрамбовывайте объемные отходы, когда это возможно (бутылки, банки, коробки).
- Если у вас есть сад или большой балкон, используйте органические и зеленые отходы для производства компоста для ваших цветов.

УБОРКА КУХНИ

- Не превышайте использование моющих средств, если в этом нет необходимости; для очистки слегка загрязненных поверхностей достаточно использования слегка увлажненной ткани из микрофибры.
- Старайтесь использовать экологичные моющие средства (например, моющие средства с маркировкой ECOLABEL, которые сертифицируют продукт в его жизненном цикле с меньшим воздействием на окружающую среду) и с упаковкой, оказывающей меньшее влияние на окружающую среду.
- Отдавайте предпочтение использованию посудомоечной машины (при полной загрузке) мытью рук: современные посудомоечные машины нуждаются в гораздо меньшем количестве воды и моющего средства по сравнению с ручной мойкой.

БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ

- Соблюдайте особую осторожность во время всех самых рискованных действий на кухне (например: резка острыми ножами, замена лампочек и т. д.).
- Осуществляйте подключение к газовой системе только специализированным персоналом при использовании только одобренных труб.
- Всегда закрывайте главный газовый кран, когда он не используется.
- Покупайте только варочные панели с предохранительным клапаном.
- Не оставляйте ножи без присмотра (в частности, храните их в недоступном для детей месте).
- Храните моющие средства или другие опасные продукты в местах, недоступных для детей (для этого Stosa предоставляет специальные принадлежности).
- Не используйте электроприборы рядом с мойкой или влажными участками.
- Внимательно следуйте инструкциям по безопасности бытовой техники.
- Не перегружайте мебель (см. инструкции в руководстве по эксплуатации и обслуживанию).

КАРТЫ ПРОДУКТА

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

universal

Настоящая карта продукта соответствует положениям, предусмотренным Законодательным Декретом № 206 от 06.09.2005 "Потребительский кодекс". Используемые материалы с низким содержанием формальдегида в соответствии с Декретом Министров от 10 октября 2008 года.

Используются панели типа E1 в соответствии со стандартом UNI EN 717-1.

Материал соответствует требованиям американского рынка (США):

EPA P2-CARB P2 в соответствии с CCR Title 17 - § 93120.2 (a)

- US EPA TSCA Title VI - 40 § 770

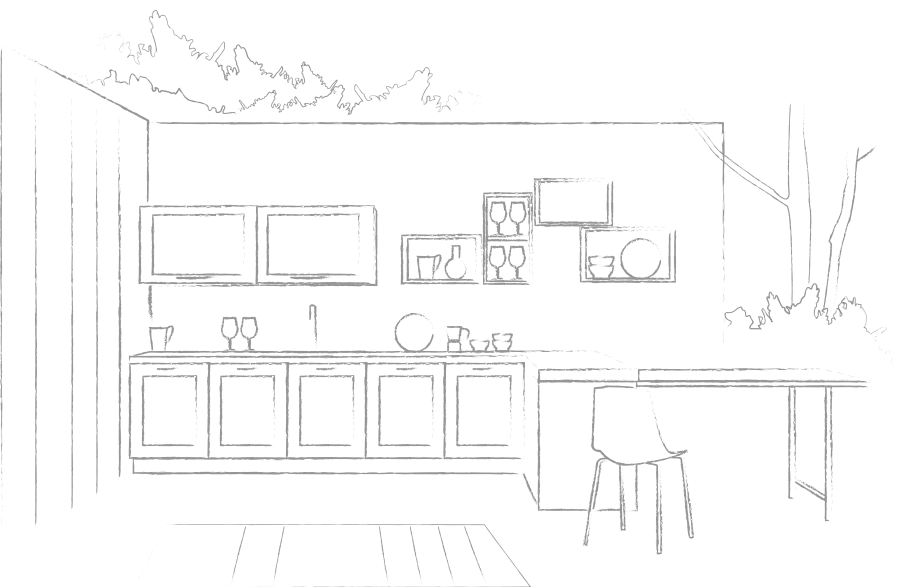
относящийся к:



ТИП МАТЕРИАЛА

•			Крашенный матовый
•			Крашенный глянцевый
		•	Ламинированный
	•		Alkorcell

LUMIA SVEVA KAYA



Ламинат матовый
одноцветный

КАУА

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием толщ. 0,3 мм с двух сторон, нанесенным меламиновым прессом без использования клея, за счет реакции тепла смол, которыми уже пропитана бумага. Внешняя и внутренняя декоративная отделка Матовый ламинат с гладкой отделкой. Кромка с 4 сторон из ABS толщ. 10/10, наносимая термо-плавким клеем.

Ламинат
термоструктурирован-
ный дерево

КАУА

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием толщ. 0,3 мм с двух сторон, нанесенным меламиновым прессом без использования клея, за счет реакции тепла смол, которыми уже пропитана бумага. Термостурированная декоративная ламинированная внешняя и внутренняя облицовка. Кромка с 4 сторон из ABS толщ. 10/10, наносимая термо-плавким клеем.

Ламинат текстурный
Искусственные
оксиды

КАУА

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием толщ. 0,3 мм с двух сторон, нанесенным меламиновым прессом без использования клея, за счет реакции тепла смол, которыми уже пропитана бумага. Декоративная внешняя и внутренняя облицовка Текстурный ламинат. Кромка с 4 сторон из ABS толщ. 10/10, наносимая термо-плавким клеем.

Ламинат
текстурный
Искусственная
мальта

КАУА

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием толщ. 0,3 мм с двух сторон, нанесенным меламиновым прессом без использования клея, за счет реакции тепла смол, которыми уже пропитана бумага. Декоративная внешняя и внутренняя облицовка Текстурный ламинат. Кромка с 4 сторон из ABS толщ. 10/10, наносимая термо-плавким клеем.

Alkorcell Sveva
Дверца с рамой

SVEVA

Рама толщ. 18 мм, с основой из mdf, состоящая из следующих элементов:

- Стойки с покрытием из термоформируемого Alkorcell толщиной 0,2 мм, с кромкой на торцах с ABS толщ. 0,5 мм.
- Поперечины с покрытием из термоформируемого Alkorcell толщиной 0,2 мм с горячей отделкой на торцах.
- Филенка толщ. 6 мм из MDF с покрытием на внутренней и внешней стороне листом Alkorcell.

Стойка и поперечины, закрепленные двумя штифтами и виниловым клеем. Используемые декоративные элементы White Matt и Black Matt.

Alkorcell
Сплошная
дверца

SVEVA

Дверца толщ. 18 мм из ДСП в отделке Alkorcell толщ. 0,2 мм на двух фасадах. Кромка с 4 сторон из ABS, наносимая термо-плавким клеем.

Крашенный
матовый
односторонний
одноцветный
LUMIA

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием с обеих сторон 120 г. Покрытие фасада и кромок из abs с полированной основой и матовой окраской 120/140 г/кв.м., матовость 5 глосс.

Крашенный
глянцевый
односторонний
одноцветный
LUMIA

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием с обеих сторон 120 г. Покрытие фасада и кромок из abs с полированной основой и глянцевой окраской 120/140 г/кв.м., глянецовость 95 глосс.

Крашенный матовый
односторонняя
текстура
одноцветный
LUMIA

Дверца толщ. 18 мм из ламинированной ДСП с меламиновым покрытием с обеих сторон 120 г. Обработка выреза с передней стороны с рифлёным эффектом. Полированная основа на кромках и с фронтальной стороны, матовая окраска 120/140 г/кв.м, матовость 5 глосс.

Дверца со
стеклянной
рамой
Ella

Рама толщ. 22 мм из алюминия, отделка чёрный анодированный с 4 мм закалённым прозрачным стеклом fumé grigio chiaro.

**ИТАЛЬЯН-
СКАЯ СЕМЬЯ,
БОЛЕЕ ЧЕМ
60-ЛЕТНЯЯ
ИСТОРИЯ,
ДВИЖИМАЯ
СТРАСТЬЮ:**

КУХНЯ.

1964

МАТЕРИАЛЫ ВАШЕЙ КУХНИ

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

КОРПУС WHITE И ROSE: из ДСП толщиной 18 мм, двухсторонний ламинат с отделкой матовый меламин. Кромка из ABS (оттенки white и rose, толщина зависит от изделия, от 0,5 мм до 1 мм) для задней стороны панели 0,3 мм минимум.

СТРУКТУРНЫЕ ОТДЕЛОЧНЫЕ БОКОВИНЫ: предлагаются во всех вариантах отделки дверцы толщиной от 18 мм до 19 мм.

ЗАДНЯЯ СТЕНКА ИЗ ЛАМИНАТА: панель из ламинированного MDF разной толщины, в отделке с обеих сторон полипропиленом.

ПОЛКИ: из ДСП толщиной 18 мм, ламинированные с двух сторон. Окантовка с передней и задней стороны из ABS толщ. 1 мм, в то время как с боковых сторон из бумаги.

СТЕКЛЯННЫЕ ПОЛКИ: прозрачный стеклянный лист толщиной 6 мм с полированной кромкой по периметру.

СИСТЕМЫ ОТКРЫТИЯ

РУЧКИ:

- из ЦАМ или алюминия, различные варианты отделки, межосевое расстояние и модульность.

СИСТЕМА ПАЗА:

- серия горизонтальных и вертикальных профилей из экструдированного алюминия разной отделки.

ЯЩИКИ И КОРЗИНЫ:

- механическая система открытия
- борта из крашеного металла
- днище из ламината толщ. 16 мм.
- полное выдвижение
- регулировка фронтальной панели

ПЕТЛИ ДЛЯ РАСПАШНЫХ ДВЕРЕЦ:

- из стали с разной степенью открытия
- с или без встроенной фурнитуры
- трехмерная регулировка положения

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ ОТКРЫТИЯ:

- механическая система открытия типа: Vasistas и Откидная
- наличие механизма открытия нажатием
- трехмерная регулировка положения
- регулировка силы открытия и закрытия

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ЦОКОЛЬ ИЗ ПВХ С ПОКРЫТИЕМ:

- Из жесткого ПВХ с покрытием бумагой и полимером толщ. 0,2 мм.
- Приклеивание к основе путем нанесения грунтовки и клея, не содержащих растворителей.
Уплотнение из мягкого ПВХ.
Предлагается в следующих вариантах цветов: bianco матовый, titanio и nero матовый.

БОРТИКИ:

- основа их жесткого экструдированного ПВХ, с коэкструдированным уплотнением из мягкого ПВХ; покрытие бумагой superflex-folden (толщиной 0,1-0,2 мм) или листом анодированного алюминия (толщиной мм 0,3).

ПОЛКИ:

- Полки толщ. 30 мм предлагаются в цветах корпуса white, rosé и vulcan.
Полки толщ. 18 мм предлагаются в различных цветах дверец.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ / ЗАДНИЕ СТЕНКИ

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ЛАМИНАТА:

Из постформированного ламината. Основа из ДСП различной толщины с водоотталкивающими характеристиками. Внешнее покрытие из ламината HPL толщиной 0,7 мм, предлагаемого в разных расцветках. Внутреннее покрытие из высокопропитанной меламиновой бумаги. Кромка с задней стороны из белого ПВХ. По запросу фронтальная отделка с алюминиевым профилем.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ МРАМОРА И ГРАНИТА:

Каменные плиты, полированные с использованием алмазных и магнезиальных абразивов на основе карборунда и воды, нарезанные по размеру.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ КВАРЦЕВЫХ АГЛОМЕРАТОВ:

Смесь, состоящая из натурального кварца, смол и оксидов пигментов.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ FENIX®:

Инновационный материал, состоящий из термопластичных смол последнего поколения, подходящий как для вертикальных, так и для горизонтальных применений с помощью нанотехнологий. Неравномерная топография поверхности приводит к низкому отражению света и эффекту мягкого прикосновения.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ NEOLITH®:

Neolith® представляет собой результат 100% выбора натурального сырья, подвергнутого технологии спекания, процесс которой имеет первую стадию давления до 400 бар и вторую стадию обжига с температурой выше 1200°C.

КЕРАМИЧЕСКИЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ:

Смесь образована из стекла, фарфора и кварца.

СТЕКЛЯННЫЕ ЗАДНИЕ СТЕНКИ:

Для предупреждений, эксплуатации и обслуживания обращайтесь к листу продукта, предоставленному производителем.

Для нормального ухода используйте влажную мягкую салфетку из микрофибры. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. Не используйте абразивные вещества, растворители и любые другие агрессивные чистящие средства.

Стеклопанель задняя стенка может быть повреждена в результате ударов металлическими предметами; поэтому соблюдайте осторожность, чтобы не ударять кастрюлями и посудой.

РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ HPL:

Поверхности из HPL обладают хорошей устойчивостью к бытовым химическим средствам. Для ухода рекомендуется всегда содержать поверхности в чистоте, они должны быть сухими. В случае стойких загрязнений или небрежного отношения, необходимо сначала удалить отложения сухого материала мягкой влажной тканью, не натирайте, чтобы не поцарапать поверхность. Затем используйте мягкую неабразивную губку и бытовой очиститель (в частности, рекомендуется использование такого средства против известняковых отложений, как *Chanteclair*), вымойте поверхность моющим средством и промойте большим количеством теплой воды, затем хорошо высушите. Можно, только в исключительных ситуациях, использовать ацетон, соблюдая осторожность, чтобы не допустить его контакта с любыми пластиковыми краями.

КРАТКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ОЧИСТКЕ

- Для защиты поверхностей кухни от воздействия дыма и пара рекомендуется всегда включать вытяжку во время приготовления пищи и соблюдать рекомендации производителя относительно фильтрующих устройств.
- Постоянно поддерживайте соответствующую температуру и уровень влажности окружающей среды.
- Чтобы замедлить процесс изменения цвета, которому подвергаются материалы с течением времени, рекомендуется не подвергать кухню воздействию прямых солнечных лучей.
- Чистку всей кухни можно осуществляться с помощью мягкой тряпки с добавлением нейтрального моющего средства (максимум 20%), всегда избегайте использования абразивных кремов.
- Не оставляйте пищевые жидкости и чистящие жидкие средства на различных поверхностях кухни.
- Рекомендуется полностью высушить сразу после очистки.
- Никогда не прикасайтесь к столешницам очень горячими кастрюлями, это может привести к "тепловым пятнам".
- Не используйте пароочистители на швах поверхностей из Art-Deco.
- Для получения дополнительной информации см. вкладку "Эксплуатация и уход".

ВНЕШНИЙ ВИД И ЭСТЕТИКА

На элементах из массива или шпона сказывается естественная изменчивость структуры древесины. При нормальном использовании небольшие изменения размеров приемлемы. Небольшие вариации цвета и оттенка или дефекты (например, небольшие узлы) связаны с характером самого дерева.

Как правило, цвет кухонных элементов меняется со временем в зависимости от использования и прямого воздействия солнечных лучей. В случае замены элементов наличие небольших цветовых вариаций является нормальным явлением, которое со временем уменьшается.

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Внимательно следуйте указаниям прилагаемых руководств производителей. Компании-производители бытовой техники предоставляют гарантию и обслуживание продукции собственного производства, поэтому любые запросы на выполнение работы должны быть направлены непосредственно им, в соответствии с указаниями руководств.

Для любой информации, не содержащейся в настоящем документе, посетите сайт
www.stosa.it

RU_ Эксплуатация и уход



Stosa S.p.A.
Завод, администрация и почтовый адрес
S.R. 2 Cassia, Km 149,5
53040 Radicofani (SI)

Для получения информации:
Тел. +39 0578 5711
stosa@stosa.it
www.stosa.it