

AEG



**Mastery Collection
Salt Block**



SALT BLOCK

USAGE

Congratulation of the purchase of your new Salt Block.

Please read the instructions carefully before the first usage:

- Heat up your salt block slowly/gradually to avoid cracking.
- The salt block needs to be completely dry before you heat it up.
- Always heat up or cool down the salt block starting from room temperature.
- The salt block will change color depending on how you heat it up, and what you cook. This will not affect the performance of the product.
- The salt block keeps both heat and cold well; keep this in mind when touching/ moving it.
- Do not clean your Salt Block in the dishwasher.
- Always use oven gloves when touching the block or the Stainless Steel.

WHEN HEATING UP YOUR SALT BLOCK, APPLY THE FOLLOWING PRINCIPLE:

1. 15 minutes on low
2. 20 minutes on medium
3. 25 minutes on high*

* Depending on how hot you need the stone to be.

Induction Hob

- Never use the boost/power function when heating up your salt block.
- Maximum power (induction) Level 8 of 9, or 13 of 14.
- 180/210mm zones max level 8/13 (max 1500W).
- Can be used on a 210mm zone, 220mm zone or bridge zone.

Gas hob

- The Salt Block can be heated with or without the Stainless Steel rack.
- The gas flame can cause color changes to the stainless steel rack, this will not affect the functionality.

Oven

- The Salt Block can be used in the oven without the stainless steel bottom.
- The Stone gets very hot, handle with caution.
- Do not apply steam when heating your salt block.
- Its recommended to use the oven to heat the block and benefit from the long lasting temperature, cooking at the table.

BBQ

- Use the stone without the Stainless Steel bottom.

Freezer

- Use the stone without the Stainless Steel bottom.
- Freeze for minimum 1 hour.
- Ensure that your Salt Block holds room temperature or lower before freezing it.
- Do not heat up a frozen stone using oven/hob/micro/BBQ.

CLEANING AND STORING

Salt is a natural material and proven antibacterial. Over time, your stone will change color depending on the food you are cooking. This will not affect the function of the stone and as long as you ensure that you remove food residues from the surface of the stone, the taste will go away.

CLEANING:

- Let the stone cool down
- If using the Stainless steel induction bottom, remove and clean this part separately.
- Moisten the Salt Block with a damp sponge (do not use soap).
- Scrub with a soft brush or green scouring pad to remove any food residue, wipe clean with the sponge.
- If needed, use a scraper to clean the Salt block.
- Tamp dry with a paper towel or clean cloth.
- Let the stone dry completely until next usage in order to avoid cracking.
- Dry and store the Stainless steel bottom apart from the Salt Block.
- Store the stone in a dry environment, avoid humidity.

SALZBLOCK

VERWENDUNG:

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen Salzblocks. Lesen Sie bitte die Anweisungen vor der ersten Verwendung sorgfältig durch:

- Erhitzen Sie Ihren Salzblock langsam/schrittweise, um Rissbildung vorzubeugen.
- Der Salzblock muss vor dem Erhitzen vollständig trocken sein.
- Erhitzen oder kühlen Sie den Salzblock immer von der Zimmertemperatur ausgehend ab.
- Der Salzblock ändert seine Farbe in Abhängigkeit davon, wie Sie ihn erhitzen und was Sie kochen. Dies hat keine Auswirkung auf die Leistung des Produkts.
- Beachten Sie, dass der Salzblock Hitze und Kälte gleichermaßen gut speichert, wenn Sie ihn berühren oder bewegen.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Berühren des Blocks oder des Edelstahls.
- Nicht in der Spülmaschine waschen.

WENNEN SIE BEIM ERHITZEN DES BLOCKS FOLGENDES PRINZIP AN:

1. 15 Minuten bei schwacher Hitze
2. 20 Minuten bei mittlerer Hitze
3. 25 Minuten bei hoher Hitze*

* Dies hängt davon ab, wie heiß Sie den Stein brauchen.

Induktionskochfeld

- Nutzen Sie niemals die Verstärkungs- bzw. Leistungsfunktion, wenn Sie Ihren Salzblock erhitzen.
- Maximale Leistungsstufe (Induktion): 8 von 9 oder 13 von 14.
- 180- bzw. 210-mm-Zonen max. Stufe: 8/13 (max. 1500 W).
- Kann in einer 210-mm- oder 220-mm-Zone bzw. in einer Brückenzone verwendet werden.

Gaskochfeld

- Der Salzblock kann mit oder ohne Edelstahlgestell erhitzt werden.
- Die Gasflamme kann zu Änderungen in der Farbe des Edelstahlgestells führen, was aber keine Auswirkung auf die Funktionsweise hat.

Backofen

- Der Salzblock kann im Backofen ohne Edelstahlboden verwendet werden.
- Der Stein wird sehr heiß, muss daher vorsichtig behandelt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampf zum Erhitzen Ihres Salzblocks.
- Es wird empfohlen, den Backofen zum Erhitzen des Blocks zu verwenden und die lange anhaltende Temperatur beim Kochen am Tisch zu nutzen.

BBQ

- Verwenden Sie den Stein ohne Edelstahlboden.

Gefrierschrank

- Verwenden Sie den Stein ohne den Edelstahlboden.
- Lassen Sie ihn für mindestens 1 Stunde einfrieren.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Salzblock Zimmertemperatur hat oder kühler ist, bevor Sie ihn einfrieren.
- Erhitzen Sie den gefrorenen Stein nicht mithilfe des Backofens/Kochfelds/Mikrowellengerätes/Grills.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Salz ist ein natürliches Mineral und hat eine nachgewiesene antibakterielle Wirkung. Ihr Stein wird mit der Zeit seine Farbe ändern, in Abhängigkeit von den gekochten Gerichten. Dies hat aber keine Auswirkung auf die Funktion des Steins und so lange Sie darauf achten, Lebensmittelreste von seiner Oberfläche zu entfernen, wird dadurch auch der Geschmack entfernt.

REINIGUNG:

- Lassen Sie den Stein abkühlen.
- Wenn Sie den Edelstahlboden für die Induktion verwenden, entfernen Sie diesen und reinigen Sie ihn separat.
- Befeuchten Sie den Salzblock mit einem feuchten Schwamm (ohne Seife).
- Reiben Sie ihn mit einer weichen Bürste oder grünem Scheuerschwamm ab, um Lebensmittelreste zu entfernen und wischen Sie ihn mit dem Schwamm sauber.
- Bei Bedarf kann ein Schaber zur Reinigung des Blocks verwendet werden.
- Tupfen Sie ihn mit einem Papiertuch oder sauberem Geschirrtuch trocken.
- Um Rissbildung vorzubeugen, lassen Sie den Stein vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- Trocknen und lagern Sie den Edelstahlboden für die Induktion getrennt vom Salzblock.
- Lagern Sie den Stein in einer trockenen Umgebung ohne Feuchtigkeit.

PIERRE DE SEL

UTILISATION

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle pierre de sel. Avant la première utilisation du produit, veuillez lire attentivement la notice :

- Chauffez votre pierre de sel lentement/progressivement pour éviter qu'elle ne se craquèle.
- La pierre de sel doit être complètement sèche avant que vous ne la chauffiez.
- Chauffez ou refroidissez toujours la pierre de sel à partir de la température ambiante.
- La pierre de sel changera de couleur selon la façon dont vous la chauffez et ce que vous faites cuire. Ceci n'affectera pas les performances du produit.
- La pierre de sel garde bien la chaleur et le froid ; aussi, gardez cela à l'esprit quand vous la touchez/déplacez.
- Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous touchez la pierre de sel ou l'acier inoxydable.

QUAND VOUS CHAUFFEZ VOTRE PIERRE DE SEL, APPLIQUEZ LES PRINCIPES SUIVANTS :

1. 15 minutes pour une basse température
2. 20 minutes pour une température moyenne
3. 25 minutes pour une haute température*

* Selon la température à laquelle vous souhaitez que soit la pierre.

Table de cuisson à induction

- N'utilisez jamais la fonction boost/power quand vous chauffez votre pierre de sel.
- Puissance maximum (induction) Niveau 8 sur 9 ou 13 sur 14.
- Zones 180/210 mm, niveau max 8/13 (max 1500 W).
- Peut être utilisée sur une zone 210 mm, une zone 220 mm ou une zone « Bridge ».

Table de cuisson gaz

- La pierre de sel peut être chauffée avec ou sans support en acier inoxydable.
- La flamme du gaz peut provoquer des changements de couleurs du support en acier inoxydable, ceci n'en affecte pas la fonctionnalité.

Four

- La pierre de sel peut être utilisée dans le four sans le support en acier inoxydable.
- La pierre de sel devient très chaude, manipulez-la avec précaution.
- N'appliquez pas de vapeur quand vous chauffez votre pierre de sel.
- Il est recommandé d'utiliser le four pour chauffer la pierre de sel afin de bénéficier d'une température longue durée et de la cuisson sur la table.

BBQ

- Utilisez la pierre de sel sans le support en acier inoxydable

Congélateur

- Utilisez la pierre de sel sans le support en acier inoxydable.
- Congelez pendant au minimum 1 heure
- Assurez-vous que votre pierre de sel se trouve à température ambiante ou plus basse avant de la congeler.
- Ne chauffez pas une pierre congelée à l'aide du four/d'une table de cuisson/d'un micro-ondes/d'un BBQ

NETTOYAGE ET CONSERVATION

Le sel est une matière naturelle à l'effet antibactérien avéré. Au fil du temps, votre pierre changera de couleur en fonction des aliments que vous cuisinez. Cela n'affectera pas le fonctionnement de la pierre aussi longtemps que vous éliminerez les résidus alimentaires de sa surface, leur goût disparaîtra.

NETTOYAGE :

- Laissez refroidir la pierre.
- Ne lavez pas la pierre de sel au lave-vaisselle.
- Si vous utilisez le support en acier inoxydable, retirez et nettoyez cette pièce séparément.
- Humidifiez la pierre de sel avec une éponge mouillée (n'utilisez pas de savon).
- Frottez avec une brosse douce ou un tampon abrasif pour éliminer les résidus alimentaires, essuyez avec l'éponge.
- Si nécessaire, utilisez un grattoir pour nettoyer la pierre de sel.
- Essuyez avec une serviette en papier ou un tissu propre.
- Laissez la pierre sécher complètement jusqu'à son utilisation suivante pour éviter qu'elle ne se craquèle.
- Séchez et rangez le support à induction en acier inoxydable séparément de la pierre de sel.
- Rangez la pierre dans un environnement sec, à l'abri de l'humidité.

BLOQUE DE SAL

UTILIZACIÓN.

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo bloque de sal. Lea las instrucciones con atención antes del primer uso:

- Caliente el bloque de sal lenta y gradualmente para evitar que se rompa.
- El bloque de sal tiene que estar completamente seco antes de proceder a calentarlo.
- Siempre parta de temperatura ambiente para calentar o enfriar el bloque de sal.
- El bloque de sal cambia de color según como se caliente y lo que se cocine. Esto no afecta al rendimiento del producto.
- El bloque de sal conserva bien el calor y el frío, recuérdelo a la hora de manipularlo o tocarlo.
- Utilice siempre guantes de horno para tocar el bloque o la superficie de acero inoxidable.
- Jamás limpie el Bloque de Sal en el lavavajillas.

PARA CALENTAR EL BLOQUE DE SAL, APLIQUE EL SIGUIENTE PRINCIPIO:

1. 15 minutos a fuego bajo
2. 20 minutos a fuego medio
3. 25 minutos a fuego fuerte*

* Según la temperatura de la piedra necesaria para cada proceso de cocción.

Placa de inducción

- Nunca utilice la función de potencia intensiva (Power) para calentar el bloque de sal.
- Potencia máxima (placas de inducción): nivel 8 de 9, o 13 de 14.
- Máximo nivel en zonas de 180/210mm: 8/13 (máx., 1500W)
- Puede usarse en una zona de cocción de 210mm, de 220mm o con la función puente activa.

Placa de gas

- El bloque de sal puede calentarse con o sin la rejilla de acero inoxidable.
- La llama de gas puede cambiar el color de la base de acero inoxidable, eso no afecta a su funcionalidad.

Horno

- El bloque de sal puede usarse en el horno con o sin la base de acero inoxidable.
- La piedra se calienta mucho, tenga cuidado.
- No utilice vapor para calentar la piedra de sal.
- Se recomienda utilizar el horno para calentar el bloque y disfrutar de sus propiedades de conservación del calor durante largo tiempo, cocinando directamente a la mesa.

Barbacoa

- Utilice la piedra sin la base de acero inoxidable.

Congelador

- Utilice la piedra sin la base de acero inoxidable.
- Congele como mínimo durante 1 hora.
- Asegúrese de que el bloque de sal está a temperatura ambiente, o una temperatura inferior a la temperatura ambiente antes de proceder a congelarlo.
- Nunca caliente en el horno/placa/microondas/barbacoa una piedra congelada.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

La sal es un material natural y un excelente bactericida.

Con el tiempo, la piedra cambia de color dependiendo de los alimentos que sobre ella se cocinen. Esto no afecta al funcionamiento de la piedra, y siempre que se asegure de eliminar los residuos de comida de la superficie de la piedra, su sabor desaparece, sin afectar a su utilización posterior.

LIMPIEZA:

- Deje que la piedra se enfríe.
- Si utiliza la base de acero inoxidable para inducción, retírela y límpiela por separado.
- Humedezca el bloque de sal con una esponja (no utilice detergentes).
- Frote con un cepillo suave o un estropajo verde para eliminar los residuos de alimentos, limpie con la esponja.
- Si es necesario, utilice un rascador para limpiar el bloque de sal.
- Seque la piedra con papel de cocina o con un paño limpio.
- Para evitar la aparición de grietas, deje que la piedra se seque completamente antes de volver a utilizarla.
- Seque y guarde la base de acero inoxidable para inducción por separado del bloque de sal.
- Conserve la piedra en un entorno seco, evite la humedad.

ZOUTBLOK

GEBRUIK

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Zoutblok. Lees a.u.b. vóór het eerste gebruik de instructies goed door:

- Verwarm uw zoutblok langzaam/gelijkmatig om te voorkomen dat er barsten ontstaan.
- Het zoutblok moet helemaal droog zijn voordat u het opwarmt.
- Verwarmen en laten afkoelen van het zoutblok dienen altijd vanuit kamertemperatuur te worden gedaan.
- Het zoutblok verandert van kleur, afhankelijk van hoe u het opwarmt en wat u bereidt. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.
- Het zoutblok houdt zowel warmte als koude goed vast; houd daar rekening mee wanneer u het zoutvlok aanraakt of het verplaatst.
- Gebruik altijd ovenwanten als u het blok of het roestvrij staal aanraakt.
- Was het zoutblok niet in de afwasmachine.

ALS U UW ZOUTBLOK OPWARMT, VOLG DAN HET VOLGENDE PRINCIPE:

1. 15 minuten op lage temperatuur*
2. 20 minuten op middelhoge temperatuur*
3. 25 minuten op hoge temperatuur*

* Afhankelijk van hoe warm u de steen wilt hebben.

Inductieplaat

- Gebruik nooit de boost/power-functie als u uw zoutblok opwarmt.
- Maximaal vermogen (inductie) Stand 8 van 9, of 13 van 14.
- 180/210mm-zones max stand 8/13 (max 1500W)
- Kan worden gebruikt op een 210mm-zone, 220mm-zone of overbruggings-zone.

Gas

- Het Zoutblok kan met of zonder het roestvrijstalen rek worden opgewarmd.
- Door de gasvlam kan het roestvrijstalen rek verkleuren, wat geen invloed heeft op de werking.

Oven

- Het Zoutblok kan zonder roestvrijstalen bodem worden gebruikt in de oven.
- De steen wordt erg heet, wees dus voorzichtig.
- Gebruik geen stoom als u uw zoutblok opwarmt.
- Het blok opwarmen in de oven wordt aangeraden, omdat de temperatuur dan langer op peil blijft, bijvoorbeeld bij het bereiden van eten aan tafel.

Barbecue

- Gebruik de steen zonder de roestvrijstalen bodem.

Diepvriezer

- Gebruik de steen zonder de roestvrijstalen bodem.
- Vries minimaal 1 uur in.
- Zorg ervoor dat uw Zoutblok op kamertemperatuur of kouder is voordat u het in de vriezer doet.
- Verwarm geen bevroren steen in/op de oven/kookplaat/magnetron/barbecue

REINIGEN EN BEWAREN

Zout is een natuurlijk materiaal en werkt, dit is bewezen, antibacterieel. Langzaamaan zal uw steen van kleur veranderen, afhankelijk van het voedsel dat u bereidt. Dit heeft geen invloed op de werking van de steen en zolang u ervoor zorgt dat u etensresten van het oppervlak van de steen verwijderd, zal de smaak niet worden aangetast.

REINIGEN:

- Laat de steen afkoelen
- Indien u de roestvrijstalen bodem gebruikt, verwijder en reinig dit deel dan apart.
- Bevochtig het zoutblok met een vochtige spons (gebruik geen zeep).
- Schrob met een zachte borstel of de groene kant van een schuursponsje om etensresten te verwijderen, veeg schoon met de spons.
- Gebruik indien nodig een krabber om het Zoutblok schoon te maken.
- Dep droog met keukenpapier of een schone doek.
- Laat de steen volledig drogen voordat u hem opnieuw gebruikt om barsten te voorkomen.
- Droog de roestvrijstalen bodem apart en berg hem gescheiden van het Zoutblok op.
- Bewaar de steen op een droge plek, vermijd vochtigheid.

PIASTRA DI SALE

ISTRUZIONI PER L'USO

Congratulazioni per aver acquistato la nuova piastra di sale. Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzarla per la prima volta:

- Riscaldare lentamente/gradualmente la piastra di sale per evitare possibili crepe.
- Prima di riscaldarla, assicurarsi che la piastra di sale sia completamente asciutta.
- Riscaldare o raffreddare la piastra di sale partendo sempre dalla temperatura ambiente
- La piastra di sale cambia colore in base a come viene riscaldata e a quello che si cucina. Questo non influisce sulle prestazioni del prodotto.
- La piastra di sale trattiene bene il caldo e il freddo: questo non va dimenticato quando la si tocca o sposta.
- Per toccare la piastra o l'acciaio inossidabile indossare sempre i guanti da forno.
- Non lavare la piastra di sale in lavastoviglie

DURANTE IL RISCALDAMENTO DELLA PIASTRA DI SALE APPLICARE IL SEGUENTE PRINCIPIO:

1. 15 minuti per basse temperature
2. 20 minuti per medie temperature
3. 25 minuti per alte temperature

* In base a quanto dovrà essere calda la pietra.

Piano di cottura a induzione

- Mai utilizzare la funzione di potenziamento durante il riscaldamento della piastra di sale.
- Potenza massima (Induzione) Livello 8 di 9 o 13 di 14.
- Per le zone 80/210mm livello massimo 8/13 (max 1500W)
- Utilizzabile in una zona da 210 mm, 220 mm o una zona ponte.

Piano di cottura a gas

- La piastra di sale si può riscaldare con o senza supporto in acciaio inossidabile.
- La fiamma a gas può causare delle variazioni di calore nel supporto in acciaio inossidabile, ma questo non influisce sulla funzionalità.

Forno

- Si può utilizzare la piastra di sale nel forno senza il fondo in acciaio inossidabile.
- La pietra diventa molto calda: maneggiarla facendo attenzione.
- - Non applicare vapore durante il riscaldamento della piastra di sale.
- Si consiglia di utilizzare il forno per scaldare la piastra e trarre vantaggio dalla lunga durata della temperatura durante la cottura a tavola.

Barbecue

- Utilizzare la pietra senza il fondo in acciaio inossidabile.

Congelatore

- Utilizzare la pietra senza il fondo in acciaio inossidabile.
- Congelare per almeno 1 ora.
- Assicurarsi che la piastra di sale sia a temperatura ambiente o inferiore prima di congelarla.
- Non riscaldare una pietra congelata utilizzando il forno/ piano di cottura/microonde/barbecue.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Il sale è un materiale naturale con provati effetti antibatterici. Nel tempo la pietra cambierà colore in base al cibo che si sta cucinando. Questo non andrà ad influire sul funzionamento della pietra e fin tanto che si provvederà a rimuovere i residui di cibi dalla superficie della pietra, il sapore non verrà trattenuto.

PULIZIA:

- Lasciare raffreddare la pietra.
- Se si utilizza un fondo a induzione in acciaio inossidabile, toglierlo e pulirlo a parte.
- Inumidire la piastra di sale con una spugna bagnata (non utilizzare sapone).
- Sfregare con una spazzola morbida o una spugna verde non abrasiva per eliminare eventuali residui di cibo, asciugare bene con la spugna.
- Se necessario, utilizzare un raschietto per pulire la piastra di sale.
- Tamponare per asciugare con un fazzoletto di carta o un panno pulito.
- Far asciugare completamente la pietra fino all'utilizzo successivo per evitare che si crepi.
- Asciugare e conservare il fondo a induzione in acciaio inossidabile separatamente dalla piastra di sale.
- Conservare la pietra in un ambiente asciutto; evitare l'umidità.

SALTSTEN

ANVÄNDNING

Grattis till köpet av din nya saltsten.

Läs noga igenom instruktionerna innan du använder den första gången:

- Värm upp saltstenen långsamt/gradvis för att undvika sprickbildning.
- Saltstenen måste vara helt torr innan du värmer upp den.
- Värm alltid upp eller kyl ner saltstenen från rumstemperatur.
- Saltstenen kommer att byta färg beroende på hur du värmer den och vilken typ av mat du lagar. Detta påverkar inte produktens funktion.
- Saltstenen håller både värme och kyla väl. Kom ihåg det när du rör vid/flyttar på den.
- Diska inte ditt saltblock i diskmaskinen.
- Använd alltid ugnshandskar när du rör vid stenen eller den rostfria hållaren.

VID UPPVÄRMNING AV SALTSTENEN, ANVÄND FÖLJANDE PRINCIP NÄR DU GRADVIS VÄRMER UPP DITT SALTBLOCK:

1. 15 minuter på låg värme
2. 20 minuter på mellanvärme
3. 25 minuter på hög värme

* Beroende på hur varm stenen behöver vara.

Induktionshäll

- Använd aldrig boost/power-funktionen när du värmer saltstenen.
- Överstig inte nivå 8 av 9 eller 13 av 14 på din induktionshäll. För 180/210 mm zoner(en vanlig rund zon) max 1 500 W nivå 8 av 9 eller 13 av 14.
- Kan användas på en 210 mm zon, 220 mm zon eller "bryggzon".

Gashäll

- Saltstenen kan värmas med eller utan den rostfria hållaren.
- Gaslågan kan orsaka färgförändringar på den rostfria hållaren. Detta påverkar dock inte funktionaliteten.

Ugn

- Saltstenen kan användas i ugnen utan den rostfria hållaren.
- Värm saltblocket gradvis.
- Tänk på att stenen blir väldigt varm, hantera den med försiktighet.
- Använd inte ånga när du värmer saltstenen.
- Vi rekommenderar att ugnen används för att värma upp saltblocket. När stenen har nått den önskade temperaturen kan du ta ut den ur ugnen och tillaga maten vid bordet.

Grill

- Använd stenen utan den rostfria hållaren.

Frys

- Använd stenen utan den rostfria hållaren.
- Frys i minst 1 timme.
- Se till att saltstenen håller rumstemperatur eller lägre innan du fryser den.
- Värm inte upp en frusen sten med ugn/häll/mikro/grill.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

Salt är ett naturmaterial och bevisat antibakteriellt. Med tiden kommer din sten att ändra färg beroende på maten du lagar. Detta kommer inte att påverka stenens funktion och så länge du ser till att ta bort matrester från stenens yta, kommer smaken att gå bort.

RENGÖRING:

- Låt stenen kylas/värmas till rumstemperatur
- Om du använder en induktionsbotten av rostfritt stål, ta då bort och rengör den delen separat.
- Fukta saltstenen med en fuktig tvättsvamp (använd inte tvål eller diskmedel).
- Skrubba med en mjuk borste eller disksvamp med grön yta för att ta bort eventuella matrester och torka sedan av med tvättsvampen.
- Om det behövs, använd en skrapa för att rengöra saltstenen.
- Torka torrt med en pappershandduk eller en ren trasa.
- Låt stenen torka helt tills nästa gång den används för att undvika sprickbildning.
- Torka och förvara den rostfria induktionsbotten skilt från saltstenen.
- Förvara stenen i torr miljö, undvik fuktighet.

BRUGSANVISNING

Tillykke med købet af din nye saltsten

Læs venligst vejledningen omhyggeligt inden første brug:

- Opvarm din saltsten langsomt / gradvist for at undgå revner.
- Saltstenen skal være helt tør, inden du opvarmer den.
- Opvarm altid eller afkøl saltstenen fra stuetemperatur.
- Saltstenen vil ændre farve afhængigt af hvordan du opvarmer den og hvad du tilbereder. Det påvirker ikke stenens ydeevne.
- Saltstenen rummer både varme og kulde godt; Vær opmærksom på dette, når du berører/flytter den.
- Brug altid ovnhandsker, når du berører blokken eller det rustfrit stål.
- Vask ikke i opvaskemaskinen

NÅR DU OPVARMER DIN SALTBLØK, SKAL DU ALTID ANVENDE FØLGENDE PRINCIP:

1. 15 minutter på lav varme
2. 20 minutter på mellem varme
3. 25 minutter på høj varme*

* Afhængigt af hvor varm du har brug for, at stenen skal være.

Induktionskogeplade

- Brug aldrig boost/power-funktionen, når du opvarmer din saltsten
- Maksimal effekt (induktion). Niveau 8 af 9 eller 13 af 14.
- 180 / 210mm zoner maks. 8/13 (maks. 1500W)
- Kan bruges på en 210 mm zone, 220 mm zone eller brozone.
- Gaskomfur.
- Saltblokken kan opvarmes med eller uden det rustfrie stålstativ.
- Gasflammen kan forårsage farveændringer på det rustfrie stålstativ, men det påvirker ikke funktionaliteten.

Ovn

- Saltblokken kan bruges i ovnen uden rustfrie stålbund.
- Stenen bliver meget varm, så håndter den forsigtigt.
- Anvend ikke damp, når du opvarmer din saltblok.
- Det anbefales at bruge ovnen til at opvarme blokken og bruge en længerevarende temperatur, når du laver mad ved bordet.

BBQ (Grill)

- Brug stenen uden rustfrie stålbund

Fryser

- Brug stenen uden rustfrie stålbund.
- Frys mindst 1 time.
- Sørg for, at din saltbloks temperatur er stuetemperatur eller lavere, før du fryser den.
- Opvarm ikke en frossen sten ved hjælp af din ovn/komfur/mikroovn/grill.

RENGØRING OG OPBEVARING

Salt er et naturligt materiale og bevist antibakterielt. Over tid vil din sten ændre farve afhængigt af den mad du laver. Dette påvirker ikke stenens funktion, og så længe du sørger for, at du fjerner evt. madrester fra overfladen af stenen, vil smagen forsvinde.

RENGØRING:

- Lad stenen køle af.
- Hvis du bruger den rustfrie stålbund til induction, skal du fjerne og rengøre den del separat.
- Fugt saltblokken med en fugtig svamp (brug ikke sæbe).
- Skrub med en blød børste eller en grøn skuresvamp til at fjerne madrester med og rengør med svampen.
- Brug om nødvendigt en skraber til at rense saltblokken med.
- Dup den tør med en papirserviet eller en ren klud.
- Lad stenen tørre helt før næste brug, for at undgå revner.
- Tør og opbevar den rustfrie stålbund til induction adskilt fra saltblokken.
- Opbevar stenen i et tørt miljø og undgå fugt.

PEDRA DE SAL

UTILIZAÇÃO

Parabéns pela aquisição da sua nova Pedra de Sal.

Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização:

- Aqueça a pedra de sal lentamente/gradualmente para evitar quebras.
- Certifique-se de que a pedra de sal está totalmente seca antes de o aquecer.
- Qualquer aquecimento ou arrefecimento da pedra de sal deve ser iniciado partindo da temperatura ambiente.
- A pedra de sal muda de cor consoante o tipo de aquecimento utilizado e o tipo de alimentos cozinhados. Esta característica não afeta a performance do produto.
- Antes de tocar/mover a pedra de sal, lembre-se que este tem uma boa capacidade de retenção de calor e frio.
- Utilize sempre luvas quando tocar no bloco ou no aço inoxidável.
- Não lave a pedra de sal na máquina de lavar loiça.

QUANDO AQUECER A PEDRA DE SAL, TENHA EM CONTA ESTE PRINCÍPIO:

1. 15 minutos no nível baixo
2. 20 minutos no nível médio
3. 25 minutos no nível alto*

* Dependendo do calor que precisar de ter na pedra.

Placa de indução

- Nunca utilize a função power quando aquecer a pedra de sal.
- Potência máxima (indução) Nível 8 de 9 ou 13 de 14.
- Zonas de 180/210 mm, nível máximo de 8/13 (máx. 1500 W).
- Pode ser utilizado numa zona de 210 mm ou 220 mm ou numa união de zonas.

Placa a gás

- A pedra de sal pode ser aquecida com ou sem o suporte de aço inoxidável.
- A chama do gás pode alterar a cor do suporte de aço inoxidável, mas isso não afeta a performance.

Forno

- A pedra de sal pode ser utilizada no forno sem a base de aço inoxidável.
- Manuseie a pedra com cuidado porque pode atingir temperaturas muito elevadas.
- Não use programas com vapor quando aquecer a pedra de sal.
- É recomendável utilizar o forno para aquecer o bloco e tirar partido da retenção duradoura do calor para cozinhar à mesa.

Churrasqueira

- Utilize a pedra sem a base de aço inoxidável.

Congelador

- Utilize a pedra sem a base de aço inoxidável.
- Mantenha no congelador durante um mínimo de 1 hora.
- Certifique-se de que a pedra de sal está à temperatura ambiente ou mais frio antes de a colocar no congelador.
- Não aqueça o bloco congelado no forno, na placa, no micro-ondas ou na churrasqueira.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

O sal é uma substância natural e comprovadamente antibacteriana. A pedra pode mudar de cor com o passar do tempo, dependendo dos alimentos que cozinhar nela. Esta característica não afeta a funcionalidade da pedra, mas é necessário remover os resíduos de alimentos da superfície da pedra para os sabores desaparecerem.

LIMPEZA:

- Deixe a pedra arrefecer.
- Se utilizar a base de aço inoxidável para indução, remova e lave esta peça à parte.
- Humedeça a pedra de sal com uma esponja molhada (não utilize detergente).
- Esfregue com uma escova macia ou um esfregão verde para remover os resíduos de alimentos e limpe com a esponja.
- Se necessário, utilize um raspador para limpar a pedra.
- Seque com papel de cozinha ou um pano limpo.
- Não volte a utilizar a pedra enquanto não tiver secado totalmente, para evitar quebras.
- Seque e guarde a base de aço inoxidável para indução separada da pedra de sal.
- Guarde a pedra num ambiente seco para evitar a absorção de humidade.
- Não lave a pedra de sal na máquina de lavar loiça.

KAMIEŃ SOLNY

UŻYTKOWANIE

Gratulujemy zakupu nowego kamienia solnego.

Przed pierwszym użyciem należy się dokładnie zapoznać z instrukcjami:

- Kamień solny powinien być podgrzewany powoli i stopniowo, aby zapobiec pęknięciom.
- Przed rozpoczęciem podgrzewania kamienia solnego należy się upewnić, że jest on całkowicie suchy.
- Podgrzewanie lub chłodzenie kamienia solnego należy zawsze rozpoczynać z poziomu temperatury pokojowej.
- Kolor kamienia solnego zmienia się w zależności od sposobu podgrzewania i przyrządzanej potrawy. Nie ma to wpływu na działanie produktu.
- Kamień solny dobrze utrzymuje zarówno wysokie, jak i niskie temperatury. Należy o tym pamiętać przed podjęciem próby dotknięcia lub przemieszczenia kamienia.
- Przed dotknięciem kamienia lub stojaka ze stali nierdzewnej należy założyć rękawice kuchenne.
- Kamienia solnego nie można czyścić w zmywarce!

PONIŻEJ PRZEDSTAWIONO CZASY, DO KTÓRYCH NALEŻY SIĘ STOSOWAĆ PODCZAS PODGRZEWANIA KAMIENTA SOLNEGO:

1. 15 minut – niski poziom
2. 20 minut – średni poziom
3. 25 minut – wysoki poziom*

* W zależności od pożądanej temperatury.

Płyta indukcyjna

- Zabrania się używania trybu zwiększonej mocy do podgrzewania kamienia solnego.
- Maksymalny poziom mocy (indukcji) – 8 z 9 lub 13 z 14.
- Poła grzewcze 180/210 mm – maksymalny poziom 8 z 13 (maks. 1500 W).
- Można używać na polu 210 mm, 220 mm lub na polach łączonych.

Płyta gazowa

- Kamień solny może być podgrzewany zarówno ze stojakiem ze stali nierdzewnej, jak i bez niego.
- Płomień gazowy może powodować zmiany koloru stojaka ze stali nierdzewnej, nie ma to jednak wpływu na działanie elementu.

Piekarnik

- Podgrzewanie kamienia solnego w piekarniku może się odbywać bez stojaka ze stali nierdzewnej.
- Kamień nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, należy zachować ostrożność.
- Nie należy podgrzewać kamienia solnego za pomocą pary.
- Zaleca się podgrzewanie kamienia solnego w piekarniku, ponieważ zapewnia to długotrwałe utrzymanie temperatury podczas przyrządzania potraw na stole.

Grill

- Kamień należy podgrzewać bez stojaka ze stali nierdzewnej.

Zamrażarka

- – Kamień należy chłodzić bez stojaka ze stali nierdzewnej.
- Zamrażanie powinno trwać co najmniej 1 godzinę.
- Przed rozpoczęciem zamrażania należy się upewnić, że temperatura kamienia solnego jest równa temperaturze pokojowej.
- Nie należy rozmrażać kamienia solnego za pomocą piekarnika/płyty grzewczej/mikrofalówki/grilla.

CZYSZCZENIE I PRZECZYSZCZANIE

Sól jest materiałem pochodzenia naturalnego i wykazuje udowodnione właściwości przeciwbakteryjne. Wraz z upływem czasu kolor kamienia solnego zmienia się w zależności od przyrządzanych potraw. Nie ma to wpływu na działanie kamienia. Przyrządzane potrawy nie będą miały niepożądanego posmaku pod warunkiem usuwania pozostałości jedzenia z powierzchni kamienia.

CZYSZCZENIE:

- Należy poczekać, aż kamień ostygnie.
- W przypadku używania stojaka ze stali nierdzewnej należy go czyścić osobno po uprzednim usunięciu kamienia.
- Nawilżyć kamień solny wilgotną gąbką (nie należy używać mydła).
- Przetrzeć miękką szczotką lub szorstką gąbką w celu usunięcia wszelkich pozostałości jedzenia, a następnie wyczyścić miękką gąbką.
- W razie potrzeby wyczyścić kamień solny za pomocą skrobaka.
- Wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem lub czystą ściereczką.
- Aby zapobiec pęknięciom, przed kolejnym użyciem odczekać, aż kamień całkowicie wyschnie.
- Wysuszyć stojak do podgrzewania ze stali nierdzewnej i przechowywać go osobno.
- Przechowywać kamień w suchym miejscu i nie narażać go na wilgoć.
- Kamienia solnego nie można czyścić w zmywarce!

SOLNÝ BLOK

POUŽITÍ

Gratuluje vám k nákupu vašeho nového solného bloku. Před použitím si prosím důkladně prostudujte návod k použití:

- Solný blok ohřívejte pomalu/postupně, abyste zabránili popraskání.
- Solný blok musí být zcela suchý, než jej začnete zahřívat.
- Solný blok vždy zahřívejte nebo zchlazujte od pokojové teploty.
- Solný blok mění barvu podle toho, jak jej zahříváte a co vaříte.. Nemá to vliv na výkon výrobku.
- Solný blok dobře udržuje teplo i chlad. Mějte to na paměti, když se ho dotýkáte/když jej přesouváte.
- Když se dotýkáte bloku nebo nerezové oceli, vždy používejte chňapky.
- Nemyjte v myčce.

PŘI ZAHŘÍVÁNÍ SOLNÉHO BLOKU POSTUPOUJTE NÁSLEDOVNĚ:

1. 15 minut na nízký výkon
2. 20 minut na střední výkon
3. 25 minut na vysoký výkon*

* Podle toho jak horký chcete, aby kámen byl.

Indukční sporák

- Při ohřívání vašeho solného bloku nikdy nepoužívejte funkci okamžitého zvýšení výkonu/ohřevu.
- Maximální míra indukce je 8 z 9 nebo 13 z 14.
- Zóna 180/210 max. úroveň 8/13 (max. 1500 W).
- Je možno používat v zóně 210 mm, 220 mm nebo zóně mostu.

Plynový sporák

- Solný blok je možno ohřívat na stojanu z nerezové oceli nebo bez něj.
- Plamen plynového hořáku může způsobit změnu barvy stojanu z nerezové oceli. Toto nemá vliv na funkci.

Trouba

- Solný blok může být v troubě používán bez podstavce z nerezové oceli.
- Kámen bude velmi horký, manipulujte s ním opatrně.
- Při ohřívání solného bloku nepoužívejte páru.
- Doporučuje se používat troubu na ohřátí bloku a využívat dlouho trvající teplotu a vařit na stole.

Barbecue

- - Kámen používejte bez podstavce z nerezové oceli.

Mraznička

- Kámen používejte bez podstavce z nerezové oceli.
- Mrazte minimálně 1 hodinu.
- Než solný blok zmrazíte, zkontrolujte, zda má pokojovou nebo nižší teplotu.
- Zmražený kámen znovu neohřívejte pomocí trouby/ sporáku/mikrovlnné trouby/barbecue.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Sůl je přírodní materiál a jsou prokázány její antibakteriální účinky. V průběhu času kámen změní barvu podle toho, jaké jídlo vaříte. To neovlivní funkci kamene, pokud zajistíte odstranění zbytků jídla z povrchu kamene, příchuf zmizí.

ČIŠTĚNÍ:

- Nechte kámen zchladnout.
- Pokud používáte indukční podstavec z nerezové oceli, sundejte a vyčistěte jej samostatně.
- Solný blok navlhčete vlhkou houbičkou (nepoužívejte mýdlo).
- Vydrhněte měkkým kartáčem nebo mycí houbičkou za účelem odstranění zbytků jídla, otřete do sucha houbičkou.
- Je-li třeba, použijte na vyčištění kamenného bloku škrabku.
- Vysušte papírovou utěrkou nebo čistým hadrem.
- Nechte kámen zcela uschnout do příštího použití, aby se zabránilo praskání.
- Indukční podstavec z nerezové oceli osušte a uložte samostatně bez solného kamene.
- Kámen skladujte v suchém prostředí a zabraňte účinkům vlhkosti.

SOLNI BLOK

UPORABA

Čestitamo vam k nakupu novega solnega bloka.

Pred prvo uporabo pazljivo preberite navodila:

- Solni blok počasi/postopoma ogrevajte, da pšprečiate razpoke.
- Pred ogrevanjem mora biti solni blok popolnoma suh.
- Ogrevanje ali ohlajanje solnega bloka vedno začnite pri sobni temperaturi.
- Solni blok bo spreminjal barvo glede na to, kako ga ogrevate in kaj kuhate. To ne vpliva na učinkovitost izdelka.
- Solni blok dobro zadržuje vročino in hlad; tega ne pozabite ob premikanju.
- Pri dotikanju bloka ali nerjavnega jekla vedno uporabljajte kuharske rokavice.
- Solni Blok ne čistite, ne pomivajte v pomivalnem stroju.

PRI OGREVANJU SLANEGA BLOKA UPOŠTEVAJTE NASLEDNJA NAČELA:

1. 15 minut na nizki temperaturi
2. 20 minut na srednji temperature
3. 25 minut na visoki temperaturi*

* Odvisno od vročine, ki jo želite doseči s kamnom.

Indukcijska kuhalna plošča

- Pri ogrevanju solnega bloka nikoli ne uporabljajte funkcije hitrega/močnega gretja.
- Največja moč (indukcija) stopnja 8 od 9 ali 13 od 14.
- 180/210 mm območja najv. stopnja 8/13 (najv. 1500 W).
- Lahko se uporablja na območju 210 mm, območju 220 mm ali vmesno območje.

Plinski štedilnik

- Solni blok lahko ogrevate z ali brez rešetke iz nerjavnega jekla.
- Plinski plamen lahko povzroči spremembo barve rešetke iz nerjavnega jekla, to ne vpliva na delovanje.

Pečica

- Solni blok lahko uporabite v pečici brez rešetke iz nerjavnega jekla.
- Kamen s ezelu segreje, ravnajte previdno.
- Pri ogrevanju solnega bloka ne uporabljajte pare.
- Priporočamo, da za ogrevanje kamna uporabite pečico in imate koristi od dolgotrajne temperature med kuhanjem pri mizi.

Žar

- Uporabite kamen brez dna iz nerjavnega jekla.

Zamrzovalnik

- Uporabite kamen brez dna iz nerjavnega jekla.
- Zamrzujte najmanj 1 uro.
- Zagotovite, da ima solni blok sobno temperaturo ali nižjo pred zamrzovanjem.
- Zamrznjenega kamna ne ogrevajte v pečici/na štedilniku/mikrovalovni pečici/žaru.

ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

Sol je naravni material in je dokazano protibakterijski.

Sčasoma bo vaš kamen spremenil barvo glede na hrano, ki jo kuhate. To ne bo vplivalo na delovanje kamna in dokler boste zagotovili, da odstranite ostanke hrane s površine kamna, bo okus izginil.

ČIŠČENJE:

- Počakajte, da se kamen ohladi.
- Če uporabljate dno iz nerjavnega jekla, ga odstranite in očistite posebej.
- Solni blok navlažite z vlažno gobo (ne uporabljajte mila).
- Zdrgnite z mehko krtačo ali zeleno čistilno blazinico, da odstranite ostanke hrane, obrišite z gobo.
- Za čiščenje solnega bloka po potrebi uporabite strgalo
- Osušite s papirnato brisačo ali čisto krpo.
- Počakajte, da se kamen popolnoma posuši do naslednje uporabe, da se izognete razpokam.
- Posušite in shranite dno indukcijskega dna iz nerjavnega jekla ločeno od solnega bloka.
- Kamen shranjujte v suhem prostoru, izogibajte se vlagi.

SUOLAKIVILEVY

KÄYTTÖ

Onneksi olkoon uuden suolakivilevyn ostamisen johdosta. Lue ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- Kuumenna suolakivilevy hitaasti/vähitellen halkeilemisen estämiseksi.
- Suolakivilevyn on oltava täysin kuiva ennen kuin kuumennat sitä.
- Kuumenna ja viilennä suolakivilevy aina huoneenlämmöstä lähtien
- Suolakivilevyn väri muuttuu sen mukaan, miten sitä kuumennetaan ja mitä ruokaa laitat. Se ei vaikuta tuotteen suorituskykyyn.
- Suolakivilevy kestää hyvin niin kuumaa kuin kylmää. Muista huomioida tuotteen lämpötila, kun kosketat/siirrät levyä.
- Käytä aina uunikäsineitä, kun kosketat levyä tai ruostumattomia teräsosia.
- Suolakivilevyä ei saa pestä astianpesukoneessa

NOUDATA SEURAAVIA PERIAATTEITA SUOLAKIVILEVYÄ KUUMENTAESSASI:

1. 15 minuuttia matalassa lämpötilassa
2. 20 minuuttia keskilämmöllä
3. 25 minuuttia korkealla lämmöllä*

* Riippuen siitä, miten kuumaksi haluat levyn kuumentaa.

Induktioliesi

- Älä käytä tehotoimintoa kuumentaessasi suolakivilevyä.
- Suurin tehotaso (induktio) 8 / 9 tai 13 / 14.
- 180/210 mm keittotasojen suurin teho 8/13 (max 1500 W)
- Voidaan käyttää 210 mm keittotasolla, 220 mm tasolla tai siirtatasolla.

Kaasuliesi

- Voit kuumentaa suolakivilevyn ruostumattoman teräskehikon kanssa tai ilman sitä.
- Kaasuliekki voi saada aikaan värimuutoksia, mutta se ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Uuni

- Voit käyttää suolakivilevyä uunissa ilman ruostumatonta teräskehikkoa.
- Levy kuumenee huomattavasti, joten käsittele varoen.
- Älä käytä höyryä suolakivilevyä kuumennettaessa.
- Suolakivilevyn kuumentaminen uunissa on suositeltavaa, koska lämpötila säilyy pitkään, ja kypsennys jatkuu pöydässä.

Grilli

- Käytä kiveä ilman ruostumatonta teräsälustaa.

Pakastin

- Käytä kiveä ilman ruostumatonta teräsälustaa.
- Jäädytä vähintään 1 tunnin ajan.
- Varmista, että suolakivilevyn lämpötila on sama kuin huoneenlämpötila tai sitä alempi ennen sen jäädättämistä.
- Älä kuumenna jäädytettyä levyä uunia/liettä/mikroaaltouunia/grilliä käyttämällä.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Suola on luonnonmateriaali ja todistetusti antibakteerinen.

Levyn väri muuttuu ajan myötä kypsennettävästä ruoasta riippuen. Se ei vaikuta levyn toimintaan, kunhan muistat poistaa ruoantähteet levyn pinnalta. Maku lähtee pois levyn pinnasta.

PUHDISTUS:

- Anna levyn jäähtyä
- Jos käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua induktioalustaa, irrota se ja puhdista se erikseen.
- Kostuta suolakivilevy kostealla pesusienellä (älä käytä saippuaa.)
- Poista ruoantähteet hankaamalla pehmeällä harjalla tai vihreällä pesulapulla. Pyyhi puhtaaksi sienellä.
- Käytä suolakivilevyn puhdistukseen tarvittaessa kaavinta.
- Taputtele kuivaksi paperipyyhkeellä tai puhtaalla liinalla.
- Anna levyn kuivua täysin ennen seuraavaa käyttökertaa halkeilun estämiseksi.
- Kuivaa ja säilytä ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräsälusta erillään suolakivilevystä.
- Säilytä levy kuivassa paikassa. Vältä kosteutta.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy megvásárolta a só-téglát.

Mielőtt használatba venné, kérjük, olvassa el a használati utasítást:

- A só-téglát lassan, fokozatosan kell felhevíteni, hogy meg ne repedjen.
- A só-téglának hevítés előtt teljesen száraznak kell lennie!
- A só-tégla hevítését vagy hűtését mindig szobahőmérsékletről kezdje.
- A só-téglának változik a színe attól függően, hogy hogyan hevíti, és mit süt rajta. Ez nem befolyásolja a termék használhatóságát.
- A só-tégla a meleget és a hideget is sokáig tartja – gondoljon erre, mielőtt megérintené.
- Mindig sütőkesztyűvel érintse meg a téglát, illetve a rozsdamentes acélt!
- Nem szabad mosogatógépbe tenni.

A SÓ-TÉGLÁT A KÖVETKEZŐ ELJÁRÁSSAL HEVÍTSE:

1. 15 perc alacsony hőfokon
2. 20 perc közepes hőfokon
3. 25 perc magas hőfokon*

* Attól függően, hogy mennyire szeretné felforrósítani a követ.

Indukciós tűzhelylap

- Ne használja az intenzív/nagy teljesítményű funkciót a só-tégla hevítéskor.
- Maximális teljesítmény (indukció): 8-as a 9 fokozatból vagy 13-as a 14 fokozatból.
- 180/210 mm-es zónák, max. fokozat: 8/13 (max. 1500 W).
- 210 mm-es, 220 mm-es, illetve bridge zónán is használható.

Gázfőzőlap

- A só-tégla a rozsdamentes acél állvánnyal és a nélkül is hevíthető.
- A gázláng elszínezheti a rozsdamentes acél állványt, ez azonban nem befolyásolja annak használhatóságát.

Sütő

- A só-tégla a sütőben a rozsdamentes acél állvány nélkül használható.
- A kő nagyon felforrósodhat, legyen óvatos!
- Ne használjon gőzt a só-tégla hevítéskor!
- A téglát sütőben javasolt hevíteni, és az asztalnál történő sütéskor kihasználni hosszan tartó forróságát.

Grill

- A rozsdamentes acél állvány nélkül használja a követ!

Fagyasztó

- A rozsdamentes acél állvány nélkül használja a követ!
- Legalább 1 órán át tartsa a fagyasztóban!
- Fontos, hogy a fagyasztóba helyezéskor a só-tégla szobahőmérsékletű vagy annál hidegebb legyen!
- A fagyos követ ne hevítse sütő, főzőlap, mikró vagy grill segítségével!

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

A só bizonyítottan antibakteriális tulajdonságú természetes anyag. A kő színe idővel változhat, a rajta készített ételektől függően. Ez nem befolyásolja a használhatóságát, és ha az ételek maradványait eltávolítja a felületéről, akkor az ízük sem marad rajta.

TISZTÍTÁS:

- Hagyja lehűlni a követ!
- Ha a rozsdamentes acél indukciós aljat használta, akkor ezt távolítsa el, és külön tisztítsa meg!
- Nedvesítse be a só-téglát vizes szivaccsal (tisztítószertől nélkül!)
- Dörzsölje le róla puha kefével vagy zöld súrolópárnával az ételmaradványokat, és törölje tisztára szivaccsal!
- Szükség esetén használjon kaparót a só-tégla megtisztításához!
- Itassa fel róla a nedvességet papír törülközővel vagy tiszta ruhával!
- A következő használat előtt hagyja teljesen megszáradni a követ, nehogy megrepedjen!
- A rozsdamentes acél indukciós aljat a só-téglától elkülönítve törölje szárazra, és külön tárolja!
- A só-téglát száraz környezetben kell tárolni, hogy ne szívjon magába nedvességet!

BLOC DIN SARE - PENTRU GĂTIT

UTILIZAREA

Felicitări pentru achiziționarea noului Dvs. Bloc din sare. Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare.

- Încălziți încet/treptat blocul Dvs. de sare pentru a evita crăparea acestuia.
- Blocul din sare trebuie să fie complet uscat înainte de încălzire.
- Încălziți sau răciți blocul din sare începând întotdeauna de la temperatura camerei.
- Blocul din sare își va schimba culoarea în funcție de cum îl încălziți precum și de ceea ce gătiți. Acest lucru nu afectează performanța produsului.
- Blocul din sare menține un timp mai îndelungat o temperatură constantă (cald sau rece).
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție atunci când atingeți blocul sau oțelul inoxidabil.

LA ÎNCĂLZIREA BLOCULUI DVS. DIN SARE, APLICAȚI URMĂTORUL PRINCIPIU:

1. 15 minute la nivelul redus
2. 20 de minute la nivelul mediu
3. 25 de minute la nivelul înalt*

* În funcție de cât de fierbinte doriți să fie blocul din sare.

Plită de gătit cu inducție

- Niciodată nu folosiți funcția boost/putere pentru încălzirea blocului din sare.
- Putere maximă (inducție) - Nivelul 8 din 9 sau 13 din 14.
- Zonele de 180/210 mm nivelul maxim 8/13 (max. 1500 W).
- Poate fi folosit pe o zonă de 210 mm, o zonă de 220 mm sau o zonă punte.

Plită cu gaz

- Blocul din sare poate fi încălzit cu sau fără suportul din oțel inoxidabil.
- Flacăra de gaz poate produce modificări de culoare ale suportului din oțel inoxidabil dar acest lucru nu afectează funcționalitatea.

Cuptor

- Blocul din sare poate fi folosit în cuptor fără suportul din oțel inoxidabil.
- Blocul devine foarte fierbinte, manipulați cu atenție.
- Nu folosiți aburul atunci când încălziți blocul din sare.
- Se recomandă utilizarea cuptorului pentru încălzirea blocului și pentru a beneficia de o temperatură care durează, atunci când serviți la masă.

Grătar

- Folosiți blocul din sare fără suportul din oțel inoxidabil.

Congelator

- Folosiți piatra fără suportul din oțel inoxidabil.
- Congelați timp de minim 1 oră
- Asigurați-vă că blocul din sare este la temperatura camerei sau la o temperatură mai mică înainte de a-l congela.
- Nu încălziți un bloc din sare congelat folosind cuptorul/plita/microundele/grătarul

CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA

Sarea este un material natural și cu acțiune antibacteriană dovedită. În timp, blocul Dvs. își va schimba culoarea în funcție de alimentul pe care îl gătiți. Aceasta nu va afecta funcționarea iar atât timp cât veți îndepărta reziduurile alimentare de pe suprafața lui, proprietățile se vor menține.

CURĂȚAREA:

- Lăsați blocul să se răcească.
- Dacă folosiți suportul din oțel inoxidabil pentru plita cu inducție, scoateți blocul din sare și curățați-l separat.
- Umeziți blocul din sare cu un burete umez (nu folosiți săpun).
- Frecați cu o perie moale sau cu un burete verde de frecat pentru a îndepărta toate reziduurile alimentare și ștergeți cu un burete.
- Dacă este necesar, folosiți o racletă pentru a curăța blocul din sare.
- Uscăți prin tamponare cu un prosop de hârtie sau o lavetă curată.
- Lăsați blocul să se usuce complet până la următoarea utilizare pentru a evita crăparea lui.
- Uscăți și depozitați suportul din oțel inoxidabil pentru inducție separat de blocul din sare.
- Depozitați blocul din sare într-un mediu uscat fără umiditate.
- NU spălați blocul din sare în mașina de spălat vase.

SOOLAPLAAT

KASUTAMINE

Palju õnne uue soolaplaadi ostmise puhul!

Enne esimest kasutamist lugege tähelepanelikult juhiseid.

- Mõrade vältimiseks kuumutage soolaplaati aeglaselt, järkjärgult.
- Enne kuumutamist peab soolaplaat olema täiesti kuiv.
- Alustage soolaplaadi kuumutamist või jahutamist alati toatemperatuurilt.
- Olenevalt kuumutamiskiirusest ja valmistatavast toidust muudab soolaplaat oma värvi. See ei mõjuta seadme omadusi.
- Soolaplaati hoiab hästi nii kuum kui ka külm; pidage seda meeles, kui te seda puudutate või liigutate.
- Soolaplaati või roostevaba terasest plaati puudutades kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge peske nõudepesumasinas olevat soolaplokki

SOOLAPLAADI KUUMUTAMISEL TEHKE JÄRGMIST:

1. minutit madalal temperatuuril
2. 20 minutit keskmisel temperatuuril
3. 25 minutit kõrgel temperatuuril*

* Olenevalt sellest, kui kuumaks te soolaplaati ajada soovite.

Induktsioonpliit

- Soolaplaadi kuumutamisel ärge kunagi kasutage kiirkuumutust/võimsusfunktsiooni.
- Maksimumvõimsus (induktsioonil) tase 8/19 või 13/14.
- 180/210 mm keeduala maksimumtase 8/13 (maks 1500 W).
- Võib kasutada 210 mm keeduväljal, 220 mm keeduväljal või sildühendusega väljal.

Gaasipliit

- Soolaplaati võib kuumutada koos roostevabast terasest restiga või ilma.
- Gaasileek võib põhjustada roostevabast terasest restil värvimuutusi, kuid ei mõjuta selle omadusi.

Ahi

- Soolaplaati võib ahjus kasutada ka ilma roostevabast terasest aluseta.
- Soolaplaati läheb väga kuumaks, olge äärmiselt ettevaatlik.
- Ärge kasutage soolaplaadi kuumutamisel auru.
- Kui tahate soolaplaati kasutada toiduvalmistamiseks laual, kuumutage plaati ahjus, sest see tagab pikaajalise kõrge temperatuuri.

BBQ

- Kasutage soolaplaati ilma roostevabast terasest aluseta

Sügavkülmik

- Kasutage plaati ilma roostevabast terasest aluseta.
- Külmutage vähemalt 1 tund
- Enne külmutamist peab soolaplaati olema toatemperatuuril või alla selle.
- Ärge soojendage külmutatud plaati ahjus/pliidil/mikrolaineahjus/BBQ-l

PUHASTAMINE JA HOIUSTAMINE

Sool on looduslik, antibakteriaalne materjal. Aja jooksul võib soolaplaati värvi muuta, olenevalt seal valmistatud toidust.

See ei mõjuta soolaplaadi omadusi ja kui te hooldate seda õigesti ja eemaldate plaadi pinnalt toidujäägid, kaovad sealt ka maitseed.

PUHASTAMINE:

- Laske plaadil maha jahtuda.
- Kui kasutate roostevabast terasest alust, võtke see plaadi küljest ära ja puhastage eraldi.
- Niisutage soolaplaati niiske švammiga (ärge kasutage pesuvahendit).
- Hõõruge pehme harjaga või küürimisšvammiga, et eemaldada toidujääkused, ning pühkige siis puhtaks.
- Vajadusel kasutage soolaplaadi puhastamiseks kaabitsat.
- Kuivatage köögipaberiga või puhta lapiga.
- Laske plaadil enne järgmist kasutamist täielikult ära kuivada, et vältida mõranemist.
- Kuivatage ja paigutage roostevabast terasest alus soolaplaadist eraldi.
- Hoidke soolaplaati kuivas kohas; vältige niiskust.

DRUSKOS BLOKAS

NAUDOJIMAS

Sveikiname įsigijus naują druskos bloką.

Prieš naudodamiesi pirmą kartą, atidžiai perskaitykite instrukcijas:

- lėtai palaipsniui įkaitinkite druskos bloką, kad išvengtumėte skilimų;
- druskos blokas prieš jį kaitinant turi būti visiškai sausas;
- visada įkaitinkite ar atšvėsinkite druskos bloką, pradėdami nuo kambario temperatūros;
- druskos blokas pakeis spalvą, atsižvelgiant į tai, kaip jį įkaitinsite ir ką gaminsite. Tai neturės poveikio gaminio veikimui;
- druskos blokas gerai išlaiko karštį ir šaltį; nepamirškite to, kai jį liečiate / perkeliate;
- kai liečiate bloką ar nerūdijantįjį plieną, visada mūvėkite orkaitės pirštines.
- Nenaudokite druskos bloko indaplovėje.

KAI KAITINATE DRUSKOS BLOKĄ, NAUDOKITE ŠĮ PRINCIPĄ:

- 15 minučių žemoje temperatūroje;
- 20 minučių vidutinėje temperatūroje;
- 25 minutes aukštoje temperatūroje*.

* Atsižvelgiant į tai, kokio karštumo turi būti akmuo.

Indukcinė kaitlentė

- Niekada nenaudokite galios didinimo / galingumo funkcijos, kai kaitinate druskos bloką.
- Maksimalus galios (indukcijos) lygis 8 iš 9 arba 13 iš 14.
- 180 / 210 mm zonomis maksimalus lygis 8/13 (maks. 1 500 W)
- Galima naudoti 210 mm zonai, 220 mm zonai arba lygiagrečiojo sujungimo zonai.

Dujinė viryklė

- Druskos bloką galima kaitinti su arba be nerūdijančiojo plieno stovo.
- Dėl dujų degimo liepsnos nerūdijančiojo plieno stovo spalva gali pasikeisti; tai neturės poveikio jo veikimui.

Orkaitė

- Druskos bloką galima naudoti orkaitėje be nerūdijančiojo plieno dugno.
- Akmuo labai įkaista, būkite atsargūs jį tvarkydami.
- Kai kaitinate druskos bloką, nenaudokite garų.
- Bloką įkaitinti rekomenduojama orkaitėje ir naudotis ilgai išliekančia temperatūra gaminant prie stalo.

Kepsninė

- Naudokite akmenį be nerūdijančiojo plieno dugno.

Šaldiklis

- Naudokite akmenį be nerūdijančiojo plieno dugno.
- Šaldykite ne mažiau kaip 1 valandą.
- Prieš šaldydami, patikrinkite, ar druskos blokas išlaiko kambario ar žemesnę temperatūrą.
- Nekaitinkite užšaldyto akmens orkaitėje / kaitlentėje / mikrobangų krosnelėje / kepsninėje.

VALYMAS IR LAIKYMAS

Druska yra natūrali antibakterinė medžiaga. Einant laikui akmuo pakeis spalvą, atsižvelgiant į tai, kokį maistą gaminsite. Tai neturės poveikio akmens veikimui ir kol užtikrinsite maisto likučių pašalinimą nuo akmens paviršiaus, tol skonis nesikeis.

VALYMAS:

- Leiskite akmeniui atvėsti.
- Jeigu naudojate nerūdijančiojo plieno indukcinį dugną, šią dalį išimkite ir išvalykite atskirai.
- Sudrėkinkite druskos bloką drėgna kempine (nenaudokite muilo).
- Pašveiskite minkštu šepetėliu arba ekologišku metaliniu šveistuku, kad pašalintumėte maisto likučius; švariai nuvalykite kempine.
- Jeigu reikia, druskos blokui valyti naudokite grandyklę.
- Nusausinkite popieriniu rankšluosčiu arba švaria šluoste.
- Palaukite, kol akmuo visiškai išdžius, kai naudosite kitą kartą, kad išvengtumėte skilimų.
- Nerūdijančiojo plieno indukcinį dugną džiovinkite ir laikykite atskirai nuo druskos bloko.
- Laikykite akmenį sausoje aplinkoje, venkite drėgmės.

SĀLS BLOKS

LIETOŠANA

Apsveicam jūs ar jauna sāls bloka iegādi!

Pirms lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo pamācību:

- Uzsildiet sāls bloku lēnām/pakāpeniski, lai novērstu tā plaisāšanu.
- Sāls blokam pirms uzsildīšanas ir jābūt pilnīgi sausam.
- Vienmēr veiciet sāls bloka uzsildīšanu vai atdzesēšanu kad tas ir istabas temperatūrā.
- Sāls bloks mainīs krāsu atkarībā no tā sildīšanas un gatavotajiem produktiem. Tas neietekmē produkta darbību.
- Sāls bloks labi uztur gan karstumu, gan aukstumu; atcerieties to, kad tam pieskaraties/pārvietojat to.
- Pieskaroties blokam vai nerūsējošajam tēraudam, vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.
- Sāls bloks nav paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā

UZSILDOT SĀLS BLOKU, RĪKOJĒTIES ŠĀDI:

1. 15 minūtes zemā temperatūrā
2. 20 minūtes vidējā temperatūrā
3. 25 minūtes augstā temperatūrā*

* Atkarībā no tā, cik karstu vēlaties bloku.

Indukcijas plīts

- Sildot sāls bloku, nekad nelietojiet jaudas pastiprināšanas funkciju.
- Maksimālais jaudas (indukcijas) līmenis 8 no 9 vai 13 no 14.
- 180/210 mm zonu maksimālais līmenis 8/13 (maks. 1500 W)
- Var izmantot uz 210 mm zonas, 220 zonas vai apvienotās zonas.

Gāzes plīts

- Sāls bloku var sildīt ar nerūsējošā tērauda paliktņi vai bez tā.
- Gāzes liesma var izraisīt nerūsējošā tērauda paliktņa krāsas maiņu, kas neietekmē tā funkcionalitāti.

Cepeškrāsns

- Sāls bloku var lietot cepeškrāsnī bez nerūsējošā tērauda paliktņa.
- Bloks stipri sakarst, ievērojiet piesardzību.
- Neizmantojiet tvaika funkciju sāls bloka sildīšanas laikā.
- Lēti uzsildiet bloku cepeškrāsnī un izmantot tā saglabāto siltumu gatavošanai pie galda.

Grils

- Izmantojiet bloku bez nerūsējošā tērauda paliktņa.

Saldētava

- Izmantojiet bloku bez nerūsējošā tērauda paliktņa.
- Atstājiet saldētavā vismaz 1 stundu.
- Pirms sasaldēšanas nodrošiniet, lai sāls bloks būtu istabas temperatūrā vai aukstāks.
- Nesildiet sasaldētu bloku cepeškrāsnī/uz plīts/mikrovilņu krāsnī/uz grila.

TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

Sāls ir dabīgs materiāls ar pārbaudītām antibakteriālām īpašībām. Ar laiku blokam mainīsies krāsa atkarībā no gatavotā ēdiena. Tas neietekmēs bloka darbību, un, ja vien notīrīsiet no bloka virsmas pārtikas atliekas, garša izzudīs.

TĪRĪŠANA:

- Ļaujiet blokam atdzist.
- Ja izmantojat nerūsējošā tērauda indukcijas paliktņi, noņemiet un notīriet to atsevišķi.
- Samitriniet sāls bloku ar mitru sūkli (nelietojiet mazgāšanas līdzekli).
- Notīriet to ar mīkstu suku vai zaļas krāsas abrazīvu sūkli, lai novāktu pārtikas atliekas, un noslaukiet ar sūkli.
- Ja nepieciešams, notīriet sāls bloku ar skrāpi.
- Nosusiniet to ar papīra dvieli vai tīru drānu.
- Lai novērstu plaisāšanu, līdz nākamās lietošanas reizei ļaujiet blokam pilnībā atdzist.
- Nosusiniet nerūsējošā tērauda paliktņi un uzglabājiet to atsevišķi no sāls bloka.
- Uzglabājiet bloku sausā vietā un sargājiet to no mitruma.

PLOČA OD KAMENE SOLI

UPORABA

Čestitamo na kupnji novog ploče od kamene soli. Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe:

- Polako/postupno zagrijte ploču od kamene soli kako biste izbjegli pucanje.
- Ploču treba potpuno osušiti prije nego ju zagrijete.
- Uvijek zagrijavajte ili rashlađujte ploču počevši od sobne temperature.
- Ploča će promijeniti boju ovisno o načinu zagrijavanja i kuhanja. To neće utjecati na performanse proizvoda.
- Ploča dobro zadržava toplinu i hladnoću; imajte to na umu kod dodirivanja/pomjeranja.
- Uvijek koristite rukavice kada dodirujete ploču.
- Nije namijenjeno za pranje u perilici posuda.

KOD ZAGRIJAVANJA VASE PLOČE SOLI PRIMIJENITE SLJEDEĆE NAČELO:

1. 15 minuta na niskoj razini
2. 20 minuta na srednjoj razini
3. 25 minuta na visokoj razini*

* Ovisno o tome koliko želite da ploča bude zagrijana.

INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

- Nikada nemojte koristiti funkciju Boost/snage kod zagrijavanja vašeg ploče od kamene soli.
- Maksimalna snaga (indukcija): razina 8 od 9, ili 13 od 14.
- Zone od 180/210 mm maks. razine 8/13 (maks. 1500 W).
- Može se koristiti na zoni od 210 mm, 220 mm ili prenosnoj zoni.

Kuhanje i pečenje na plinu

- Ploča od kamene soli može se zagrijati sa ili bez nosača od nehrđajućeg čelika.
- Plamen plina može uzrokovati promjene boje nosača od nehrđajućeg čelika, a to neće utjecati na njegovu funkcionalnost.

Pećnica

- Ploča se može koristiti u pećnici bez dna od nehrđajućeg čelika.
- Stijena postaje vrlo vruća, pažljivo rukujte njome.
- Nemojte primjenjivati vruću paru kod zagrijavanja vašeg ploče od kamene soli.
- Preporučuje se koristiti pećnicu za zagrijavanje ploče uz trajnu temperaturu, kuhajući na stolu.

Roštilj

- Upotrijebite kamen bez dna od nehrđajućeg čelika

Ledenica

- Upotrijebite kamen bez dna od nehrđajućeg čelika.
- Zaledite najmanje 1 sat.
- Uvjerite se da vasa ploča soli zadržava sobnu temperaturu ili nižu prije njegova smrzavanja.
- Nemojte odmrzavati kamenu ploču koristeći pećnicu/plin/mikrovalnu pećnicu/roštilj.

ODRŽAVANJE I SPREMANJE

Sol je prirodni materijal, dokazani anti bakterijski. Tijek vremena kamen će promijeniti boju ovisno o hrani koju kuhate. To neće utjecati na funkciju kamena i čim uklonite ostatke hrane s površine kamena, ukus će se izgubiti.

ČIŠĆENJE:

- Pustite da se kamen ohladi.
- Ako koristite indukcijsko dno s nehrđajućim čelikom, uklonite taj dio i zasebno ga očistite.
- Navlažite kamen vlažnom spužvom (ne sapunom).
- Trljajte mekanom četkom ili zelenom podloškom za ribanje kako biste uklonili sve ostatke, a zatim obrišite spužvom.
- Po potrebi koristite strugač da biste očistili ploču.
- Osušite papirnatim ubrusom ili čistom krpom.
- Pričekajte da se kamen potpuno rashladi prije sljedećeg korištenja kako biste izbjegli pucanje.
- Osušite i pohranite indukcijsko dno od nehrđajućeg čelika dalje od bloka soli.
- Držite kamen u suhom okruženju te izbjegavajte vlažnost.

BLOK SOLI

NAČIN UPOTREBE

Česitiamo Vam na kupovini vašeg novog bloka soli.

Pažljivo pročitajte uputstva prije prve upotrebe:

- Polako/postepeno zagrijte vaš blok soli kako biste izbjegli pucanje.
- Blok soli mora biti potpuno suh prije nego što ga počnete zagrijavati.
- Uvijek zagrijavajte ili hladite blok soli polazeći od sobne temperature.
- Blok soli će promijeniti boju zavisno od načina na koji ga zagrijete i od toga šta kuhate. Ovo neće uticati na funkcionalnost proizvoda.
- Blok soli dobro čuva i toplotu i hladnoću; držite to na umu kada ga dodirujete/pomjerate.
- Uvijek koristite rukavice za rernu kada dodirujete blok ili postolje od nehrđajućeg čelika.
- Nije namijenjeno za pranje u mašini za suđe.

KADA ZAGRIJAVATE VAŠ BLOK SOLI, RADITE TO NA SLJEDEĆI NAČIN:

1. Zagrijte prvo 15 minuta na niskoj temperaturi
2. Zatim povišite na srednju temperaturu i ostavite da se grije 20 minuta
3. Za kraj, povišite na visoku temperaturu* i ostavite da se grije 25 minuta

* Zavisno od toga koliko vruć kamen treba da bude.

INDUKCIONA RINGLA

- Nikad nemojte koristiti funkciju pojačanja/uključivanja kada zagrijavate vaš blok soli.
- Maksimalna snaga (indukcije) smije biti 8 od 9, ili 13 od 14.
- Za zone od 180/210 mm, maks. jačina je 8/13 (maks. 1500 W)
- Može da se koristi na zoni od 210 mm, zoni od 220 mm ili mostnoj zoni.

Plinska ringla

- Blok soli može da se zagrije sa ili bez postolja od nehrđajućeg čelika.
- Plamen plina može da prouzrokuje promjenu boje postolja od nehrđajućeg čelika, što neće narušiti funkcionalnost.

Rerna

- Blok soli se može koristiti u pećnici bez donjeg dijela od nehrđajućeg čelika.
- Kamen postaje veoma vruć, rukujte njime oprezno.
- Nemojte primijenjivati paru kada zagrijavate vaš blok soli.
- Preporučljivo je koristiti pećnicu za zagrijavanje bloka i iskoristiti dugotrajnu temperaturu, kuhajući za stolom.

BBQ

- Koristite kamen bez postolja od nehrđajućeg čelika

Zamrzivač

- Koristite kamen bez postolja od nehrđajućeg čelika.
- Držite ga u zamrzivaču najmanje 1 sat.
- Osigurajte da vaš blok soli ima sobnu ili nižu temperaturu prije zamrzavanja.
- Nemojte zagrijavati zamrznuti kamen u rerni/mikrovalnoj, na ringli ili roštilju.

ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE

So je prirodan materijal i dokazano djeluje antibakterijski. Tokom vremena, vaš kamen će promijeniti boju zavisno od namirnica koje kuhate. To neće narušiti funkcionalnost kamena. Pobrinite se da uklanjate ostatke namirnica sa površine kamena i ukus će nestati.

ČIŠĆENJE:

- Ostavite kamen da se ohladi.
- Ako koristite indukcion donji dio od nehrđajućeg čelika, skinite ga i čistite odvojeno.
- Navlažite blok soli vlažnom spužvom (nemojte koristiti sapun).
- Trljajte mekom četkom ili zelenim jastučićem za čišćenje da biste uklonili ostatke namirnica, obrišite spužvom.
- Ako je potrebno, koristite strugalicu za čišćenje bloka soli
- Osušite koristeći papirni ubrus ili čistu krpu.
- Ostavite kamen da se potpuno osuši do sljedeće upotrebe kako biste spriječili njegovo pucanje.
- Osušite i čuvajte indukcion donji dio od nehrđajućeg čelika odvojeno od bloka soli.
- Čuvajte kamen u suvoj sredini, izbjegavajte vlagu.

СОЛЯНА ПЛИТКА

ВИКОРИСТАННЯ

Вітаємо вас із придбанням нової соляної плитки.

Перед першим використанням уважно прочитайте інструкції:

- Нагрівайте соляну плитку повільно/поступово, щоб уникнути утворення тріщин.
- Нагрівайте тільки абсолютно суху соляну плитку.
- Завжди нагрівайте або охолоджуйте соляну плитку, починаючи з кімнатної температури
- Соляна плитка змінить колір в залежності від того, як ви її нагріваєте, і що готуєте. Це не вплине на характеристики виробу.
- Соляна плитка добре утримує тепло і холод; пам'ятайте про це коли торкаєтеся або переміщаєте її.
- Завжди користуйтеся рукавичками/прихватками, торкаючись плитки або підставки з нержавіючої сталі.
- Не мийте соляний блок в посудомийній машині.

ПРИ НАГРІВАННІ СОЛЯНОЇ ПЛИТКИ

ДОТРИМУЙТЕСЯ НАСТУПНИХ ПРИНЦИПІВ:

1. 15 хвилин на низькому
2. 20 хвилин на середньому
3. 25 хвилин на високому*

* Залежно від того, наскільки гарячим повинен бути камінь.

Індукційна варильна панель

- При нагріванні соляної плитки ніколи не користуйтеся функцією миттєвого нагрівання.
- Максимальний рівень потужності (індукції) 8 з 9 або 13 з 14.
- Для зон нагрівання 180/210 мм максимальний рівень 8/13 (макс. 1500 Вт)
- Може використовуватися на зоні нагрівання 210 мм, 220 мм або об'єднаній зоні

Газова панель

- Соляну плитку можна нагрівати з підставкою з нержавіючої сталі або без неї.
- Полум'я газу може привести до зміни кольору підставки з нержавіючої сталі, що не впливає на роботу виробу.

Духова шафа

- Соляну плитку можна використовувати у духовці з підставкою з нержавіючої сталі або без неї.
- Камінь стає дуже гарячим, поводьтеся з ним вкрай обережно.
- При нагріванні соляної плитки не використовуйте пару.
- Рекомендується використовувати духовку для нагрівання плитки, користуючись усіма перевагами тривалого збереження температури при приготуванні на столі.

Барбекю

- Використовуйте камінь без підставки з нержавіючої сталі

Морозильник

- Використовуйте камінь без підставки з нержавіючої сталі.
- Заморожуйте протягом мінімум 1 години
- Перед заморожуванням переконайтеся, що соляна плитка кімнатної температури або нижче.
- Не нагрівайте заморожений камінь за допомогою духовки/варильної панелі/мікрохвильової печі/барбекю

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Сіль – природний матеріал з доведеними антибактеріальними властивостями. З часом камінь змінить колір в залежності від їжі, яку ви готуєте. Це не вплине на характеристики каменю за умови видалення залишків їжі з поверхні каменю, смак зникне.

ЧИЩЕННЯ:

- Дайте каменю охолонути
- При використанні індукційної підставки з нержавіючої сталі зніміть і очистіть цю деталь окремо.
- Змочіть соляну плитку вологою губкою (не використовуйте мило).
- Потріть м'якою щіткою або зеленою абразивною губкою для видалення залишків їжі, потім начисто протріть губкою
- За необхідності використовуйте шкребок для очищення соляної плитки
- Витріть насухо чистою тканиною.
- Дайте каменю повністю висохнути до наступного використання, щоб уникнути утворення тріщин.
- Висушіть і зберігайте індукційну підставку з нержавіючої сталі окремо від соляної плитки.
- Зберігайте камінь у сухому, захищеному від вологи місці.

СОЛЯНАЯ ПЛИТКА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Поздравляем с приобретением новой соляной плитки. Перед первым использованием внимательно прочитайте инструкции:

- Нагревайте соляную плитку медленно/постепенно во избежание образования трещин.
- Нагревайте только абсолютно сухую соляную плитку.
- Всегда нагревайте или охлаждайте соляную плитку, начиная с комнатной температуры.
- Соляная плитка изменит цвет в зависимости от того, как вы ее нагреваете, и что готовите. Это не повлияет на характеристики изделия.
- Соляная плитка хорошо удерживает тепло и холода; помните об этом когда прикасаетесь или перемещаете ее.
- Всегда пользуйтесь перчатками/прихватками при касании плитки или подставки из нержавеющей стали.
- Не мойте в посудомоечной машине.

ПРИ НАГРЕВАНИИ СОЛЯНОЙ ПЛИТКИ ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ СЛЕДУЮЩИХ ПРИНЦИПОВ:

1. 15 минут на низком
2. 20 минут на среднем
3. 25 минут на высоком*

* В зависимости от того, насколько горячим должен быть камень.

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

- При нагревании соляной плитки никогда не пользуйтесь функцией мгновенного нагрева.
- Максимальный уровень мощности (индукции) 8 из 9 или 13 из 14.
- Для зон нагрева 180/210 мм максимальный уровень 8/13 (макс. 1500 Вт).
- Может использоваться на зоне нагрева 210 мм, 220 мм или объединенной зоне.

Газовая варочная панель

- Соляную плитку можно нагревать с подставкой из нержавеющей стали или без нее.
- Пламя газа может привести к изменению цвета подставки из нержавеющей стали, что не влияет на работу изделия.

Духовой шкаф

- Соляную плитку можно использовать в духовке с подставкой из нержавеющей стали или без нее.
- Камень становится очень горячим, обращайтесь с ним крайне осторожно.
- При нагревании соляной плитки не используйте пар.
- Рекомендуется использовать духовку для нагрева плитки, пользуясь всеми преимуществами длительного сохранения температуры при приготовлении на столе.

Барбекю

- Используйте камень без подставки из нержавеющей стали.

Морозильник

- Используйте камень без подставки из нержавеющей стали.
- Замораживайте на протяжении минимум 1 часа
- Перед заморозкой убедитесь, что соляная плитка комнатной температуры или ниже.
- Не нагревайте замороженный камень с помощью духовки/варочной панели/микроволновой печи/барбекю.

ОЧИЩЕНИЕ И УХОД

Соль – природный материал с доказанными антибактериальными свойствами. Со временем камень изменит цвет в зависимости от пищи, которую вы готовите. Это не повлияет на характеристики камня, при условии удаления остатков пищи с поверхности камня, вкус уйдет.

ОЧИСТКА:

- Дайте камню остыть
- При использовании индукционной подставки из нержавеющей стали снимите и очистите эту деталь отдельно.
- Смочите соляную плитку влажной губкой (не используйте мыло).
- Потрите мягкой щеткой или зеленой абразивной губкой для удаления остатков пищи, затем начисто протрите губкой.
- При необходимости используйте скребок для очистки соляной плитки
- Вытрите насухо чистой тканью.
- Дайте камню полностью высохнуть до следующего использования во избежание образования трещин.
- Высушите и храните индукционную подставку из нержавеющей стали отдельно от соляной плитки.
- Храните камень в сухом, защищенном от влаги месте.

PLOČA OD SOLI

KORIŠĆENJE

Čestitamo vam na kupovini vaše nove ploče od soli.

Pre prve upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo:

- Zagrevajte ploču od soli polako/postepeno da bi se izbeglo njeno pucanje.
- Ploča od soli treba da bude potpuno suva pre nego što počne da se zagreva.
- Uvek zagrevajte ili hladite ploču od soli počev od sobne temperature.
- Ploča od soli će promeniti boju u zavisnosti od toga kako je zagrevate i šta kuvate. Ovo neće uticati na performanse proizvoda.
- Ploča od soli podjednako dobro zadržava toplotu i hladnoću, pa imajte ovo na umu kada je dodirujete/pomerate.
- Uvek koristite rukavice za rernu kada dodirujete ovu ploču ili nerđajući čelik.
- Nije namenjeno za pranje u mašini za sudove.

PRILIKOM ZAGREVANJA PLOČE OD SOLI, PRIMENJUJTE SLEDEĆI PRINCIP:

1. 15 minuta na niskoj temperaturi
2. 20 minuta na srednjoj
3. 25 minuta na visokoj*

* U zavisnosti od toga koliko želite da kamen bude topao.

INDUKCIONA PLOČA ZA KUVANJE

- Nikada nemojte da koristite funkciju pojačavanja kada zagrevate ploču od soli.
- Maksimalna snaga (indukcija) Nivo 8 od 9 ili 13 od 14.
- 180/210 mm zone maks. nivo 8/13 (maks. 1500 W).
- Može se koristiti na zoni od 210 mm, 220mm ili spojenoj zoni.

Gasna ploča za kuvanje

- Ploča od soli može da se zagreva sa ili bez police od nerđajućeg čelika.
- Gasni plamen može prouzrokovati promenu boje nerđajuće čelične police, ali to neće uticati na funkcionalnost.

Rerna

- Ploča od soli može da se koristi u rerni bez dna od nerđajućeg čelika.
- Ploča od soli postaje vrela, stoga oprezno rukujte pločom.
- Ne koristite paru za zagrevanje bloka od soli.
- Preporučuje se upotreba rerne za zagrevanje bloka i za pogodnosti od temperature koja se dugo održava, kao i kuvanja za stolom.

Roštilj

- Koristite ploču bez dna od nerđajućeg čelika.

Zamrzivač

- Koristite ploču bez dna od nerđajućeg čelika.
- Zamrzavajte najmanje 1 sat.
- Uverite se da vaša ploča od soli bude na sobnoj ili nižoj temperaturi pre nego što je zamrznete.
- Ne zagrevajte zamrznutu ploču pomoću rerne/ploče za kuvanje/mikrotalasne rerne/roštilja.

ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE

So je prirodni materijal sa dokazanim antibakterijskim svojstvima.

Tokom vremena, vaša ploča od soli će promeniti boju u zavisnosti od toga koju hranu pripremate. Ovo neće uticati na funkciju kamena, a dokle god budete vodili računa da uklanjate ostatke hrane sa površine kamena, ukus hrane se neće zadržavati.

ČIŠĆENJE:

- Ostavite kamen da se ohladi.
- Ako koristite indukciono dno od nerđajućeg čelika, uklonite i očistite ovaj deo zasebno.
- Nakvasite ploču od soli vlažnim sunderom (ne koristite sapun).
- Oribajte mekom četkom ili zelenim jastučetom za ribanje da biste uklonili sve ostatke hrane, pa obrišite čistim sunderom.
- Ako je potrebno, koristite strugač da biste očistili ploču od soli.
- Osušite papirnim ubrusom ili čistom krpom.
- Ostavite kamen da se do kraja osuši do sledeće upotrebe kako bi se izbeglo njegovo pucanje.
- Osušite i čuvajte indukciono dno od nerđajućeg čelika zasebno od bloka od soli.
- Kamen čuvajte u suvom okruženju, izbegavajte vlagu.

ELECTROLUX SALES COMPANIES

AT	Electrolux Austria GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge, Tel. 0800 501052
BE	Electrolux Belgium NV, Raketstraat 40, 1130 Brussel, Tel.: 02 716 26 00
BG-RS	Electrolux Central and Eastern Europe GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge, Tel. 0800 501052
CH	Electrolux AG/SA, Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111
CZ	Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz, tel. 261302612
DE	Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther StraÙe 246, D-90429 Nürnberg, Tel. 0911 323 2000
DK	Electrolux Home Products Denmark A/S, Strelinsvej 38-40, DK-7000 Fredericia, Tlf. 45264200
EE	Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030
EN	Electrolux Plc., Addington Way, LU4 9QQ Luton (Bed) ,UK. Tel. 01325 300660
ES	Electrolux España S.A., Av Europa 16, 28108 Alcobendas (Madrid), Tel. 902144145
FR	Electrolux Home Products France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tél. 08 09 100 100 (service gratuit + prix appel)
FI	Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki. Puh. 09/85635005
GR	Electrolux Spare parts -Service S.A. 4, Limnou Street, GR-546 27 Thessaloniki. Τηλ. 2310 561982
HU	Electrolux Lehel Kft., Erzsébet kir.né útja 87, 1142 Budapest XIV, + 36 1 252 17 73
HR	Electrolux d.o.o., Slavonska Avenija 3, 10000 Zagreb, Tel. 01 6323333
IT	Electrolux Appliances S.p.A., C.so Lino Zanussi 24, 33080 Porcia (PN), Tel. 0434 158 00 88
IE	Electrolux Group Ireland Ltd., Longmile Road, Dublin 12, Tel. 0818543000
LT	UAB Electrolux, Ozo 10a, 08200 Vilnius, Tel. 8 5 2780609
LU	Electrolux Luxembourg SARL, West Side Village Building F, 89F, rue Pafebruch 8308 Capellen-Luxembourg, Tel: 42 43 13 01
LV	Electrolux Latvia Ltd., Dunties iela 17A, LV-1005, Riga, Tel. 6 7313626
NO	Electrolux Home Products Norway AS Kabelgaten 39c, 0508 Oslo, Tlf: 815 30 222
NL	Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn, Tel. 0172 468400
PL	Electrolux Poland Sp. z o.o.ul. Karolkowa 30 01-207 Warszawa, tel: 801444 800
PT	Electrolux LDA, Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q35, 2774-518 Paço de Arcos, Tel. 21 440 3900
RO	Electrolux Romania S.A., B-dul Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021 222 97 36
RU	ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114 Москва; тел.: 8-800-200-3589
SE	Electrolux Hemprodukter AB, S:t Göransgatan 143, SE- 105 45 Stockholm, Tel. 036-38 79 50
SK	Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk, tel. 032/7441294
SI	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbiceva 110, 1000 Ljubljana, Tel. 01 2425733
TR	Electrolux Day. Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0 850 250 35 89
UA	ДП "Електролюкс ЛМС" 04073, Україна, м.Київ, пр-т. С. Бандери 28А, тел. 0800 50 80 20

AEG

www.aeg.com/shop



902 979 822