www.elektromarkabolt.hu

Electrolux

Salt Block



EN DE FR ES NL IT SE DK NO PT PL CZ
SK FI HU RO EST LT LV HR BG UA RU RS

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

SALT BLOCK

Congratulation of the purchase of your new Salt Block. The Salt Block provides a platform for cooking, seasoning and serving food in a natural and healthy way. Sourced from pink rock salt in the Himalayas, the Salt Block is then polished and brought to your home. You might see some imperfections, which are a proof of its mineral nature and do not impact usage or performance.

The Salt Block needs to be pre-conditioned before first usage. Please read the instructions carefully.

SAFETY

⚠ **WARNING:**
Risk of injury, burns.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision
- Children aged 3 years and under must be kept away from this accessory when it is in operation at all times.
- Always use oven gloves when touching the Salt Block or the Stainless Steel
- Do not use oil on the Salt Block.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Use a protective material to protect the surface when placing the product on the table or on the countertop
- 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.
- When you lift Salt Block take it in the middle, if you lift it holding by the corner, Salt Block might break.
- The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

BEFORE FIRST USE

You need to pre-condition your Salt Block before the first use.

- Insert the Salt Block in the oven without the stainless steel rack.
- Switch on the oven and set the temperature at 100°C for 20 minutes,
- then 150°C for 15 minutes,
- 200°C for 10 minutes
- Finally increase the temperature at 250°C or at maximum temperature and maintain it for 2 hours without opening the door of the oven.
- Let the Salt Block cool down in the oven for at least 5 hours without opening the door.

Now your Salt Block is properly pre-conditioned and ready to be used for your culinary enjoyment.

USAGE

Induction Hob

- Start with lower temperature for 20 minutes and then increase to the higher temperature. 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

- Place the Salt Block on the low flame for 20 minutes, 15 min on medium and for 10 minutes on the high flame.
- 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

- Put the Salt Block in the oven and heat it up to 100 degrees, then increase the temperature by 50 degrees. Once the temperature is reached, increase the temperature by 50 degrees each time to reach optimal temperature for your cooking method.
- The Salt Block can be used in the oven without the stainless steel bottom.
- The Salt Block gets very hot, handle with caution.
- Do not apply steam when heating your Salt Block.
- Its recommended to use the oven to heat the Salt Block and benefit from the long lasting temperature, cooking at the table.

www.elektromarkabolt.hu

BBQ
Use the Salt Block without the Stainless Steel bottom.

Freezer
Use the Salt Block 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 Salt Block using oven/hob/micro/BBQ.

CLEANING AND STORING
Salt is a natural material and proven antibacterial.
Over time, your Salt Block will change color depending on the food you are cooking. This will not affect the function of the Salt Block and as long as you ensure that your remove food residues from the surface of the Salt Block, the taste will go away.
After several usages, you can use sand paper to polish the surface of the Salt Block, which you have been using for cooking.
Before cleaning, let the Salt Block cool down.
If using the stainless steel induction bottom, remove and clean this part separately. For the bigger reminders of food use the scraper. Then make the steel wool wet and brush the reminder of the food. Tamp dry with a paper towel or clean cloth.
Do not wet your Salt Block (do not use soap with it).
Keep the Salt Block in horizontal position for 24 hours to dry and to avoid cracking.
Dry and store the Stainless steel bottom apart from the Salt Block.
Store the Salt Block in a dry environment, avoid humidity.

DISPOSAL
Contact your municipal authority for information on how to discard the product correctly.

www.elektromarkabolt.hu

СОЛЕН БЛОК

Поздравления за покупката на вашия нов солен блок. Солния блок предоставя платформа за готвене, за подправяне и сервиране на храна по естествен и здравословен начин. Солния блок садържа розова каменна сол от Хималаите, която след това е полирана и готова за вашия дом. Може да забележите някои несъвършенства, които са доказателство за минералния произход и не се отразяват върху употребата или качествата на продукта.

Солния блок трябва да се подготви преди първото му използване. Прочетете внимателно инструкциите.

БЕЗОПАСНОСТ

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Опасност от нараняване, изгаряния.

- Този продукт може да се използва от деца над 8 години и от лица с намалена физическа, сензорна или умствена способност или с липса на опит и знание, ако се наблюдават и са инструктирани за безопасното използване на продукта и ако разбират съпътстващите опасности.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковъчни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години винаги трябва да се държат далеч от уреда по време на работа.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато докосвате Солния блок или неръждаемата стомана.
- Не използвайте олио върху Солния блок.
- ВНИМАНИЕ: Готвенето на котлон без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- Използвайте защитен материал за предпазване на повърхността, когато поставяте продукта върху масата или плота.
- Нагрявайте вашия солен блок бавно/постепенно, за да избегнете напукване.
- Солния блок трябва да е напълно сух преди да го нагреете.
- Винаги нагрявайте или охлаждайте Солния блок на стайна температура.
- Солния блок ще промени цвета си в зависимост от това как го нагрявате и какво готвите. Това няма да окаже въздействие върху качествата на продукта.
- Солния блок поддържа както висока, така и ниска температура - имайте предвид това, когато го докосвате/местите.
- Не почиствайте вашия солен блок в съдомиялна машина.
- Когато повдигате Солния блок, хванете го по средата, ако го повдигнете от края, може да се счупи.
- Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Трябва да подготвите вашия солен блок преди първото използване.

- Поставете Солния блок във фурната без поставката от неръждаема стомана.
- Включете фурната и задайте температура от 100°C за 20 минути,
- после 150°C за 15 минути,
- 200°C за 10 минути
- Накрая увеличете температурата на 250°C или на максималната температура и дръжте 2 часа без да отваряте вратата на фурната.
- Оставете Солния блок да се охлади във фурната поне 5 часа без да отваряте вратата.

Сега вашият солен блок е правилно подготвен и готов за употреба за вашите кулинарни наслади.

УПОТРЕБА

Индукционна плоча

- Започнете при ниска температура за 20 минути и после увеличете на по-висока. Никога не използвайте функцията за усилвател/мощност, когато нагрявате вашия солен блок.
- Максимално ниво на функцията за мощност (индукция) 8 от 9 или 13 от 14.
- Зони 180/210mm с максимално ниво 8/13 (макс. 1500W).
- Може да се използва на зона 210mm, 220mm или междинна зона.

Газов плот

- Поставете Солния блок на слаб огън за 20 минути, 15 мин на среден и 10 минути на силен огън.
- Солния блок може да се нагрява със или без поставката от неръждаема стомана.
- Огънят от газовия котлон може да причини промяна на цвета на поставката от неръждаема стомана, но това няма да се отрази на функционирането.

Фурна

- Поставете Солния блок във фурната и я загрейте до 100 градуса, после увеличете температурата с 50 градуса. След достигане на температурата, я увеличавайте с 50 градуса до достигане на оптималната температура за вашия начин на готвене.
- Солния блок може да се използва във фурна без поставката от неръждаема стомана.

www.elektromarkabolt.hu

- Солния блок се нагрява изключително много, третирайте го внимателно.
- Не използвайте пара при нагряване на Солния блок.
- Препоръчително е да използвате фурна при нагряване на солния блок и да се възползвате от предимството на дългото запазване на температурата, докато ястието продължава да се готви на масата.

Барбекю
Използвайте солния блок без поставката от неръждаема стомана.

Фризер
Използвайте солния блок без поставката от неръждаема стомана.
Замразете за най-малко 1 час.
Уверете се, че вашият солен блок е със стайна температура или по-ниска, преди да го замразите.
Не нагрявайте замразен солен блок във фурна/котлон/микровълнова/барбекю.

ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ
Солта е естествен материал и е доказано антибактериален. С времето вашият солен блок ще промени цвета си в зависимост от храната, която сте готвили. Това няма да се отрази на функционирането на солния блок, и щом премахнете остатъците от храна от повърхността на блока, той няма да запази от вкуса на храната. След няколко готвения можете да използвате стандартна шкурка, за да полирате повърхността на солния блок.
Преди почистване оставете солния блок да се охлади. Ако използвате поставката от неръждаема стомана, свалете я и я почистете отделно. За по-големи остатъци от храна използвайте стъргалка. После навлажнете вълнен парцал и избършете остатъка от храната. Подсушете с хартиена кърпа или друга чиста кърпа.
Не мокрете вашия солен блок (не използвайте сапун).
Дръжте го в хоризонтално положение за 24 часа, за да изсъхне и да избегнете напуквания.
Подсушете и съхранявайте поставката от неръждаема стомана отделно от солния блок.
Съхранявайте солния блок в суха среда, избягвайте влажността.

ИЗХВЪРЛЯНЕ
Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите продукта правилно.

www.elektromarkabolt.hu

SOLNÝ BLOK

Gratulujeme vám k nákupu vašeho nového solného bloku. Solný blok můžete používat jako plochu na přírodní a zdravé vaření, dochucování a podávání jídla. Je vyroben z leštěné růžové kamenné soli z Himálaje. Mohou na něm být patrné určité nedokonalosti, které jsou důkazem jeho minerálního původu a nemají dopad na jeho používání nebo výkon.

Před prvním použitím je solný blok nutno ošetřit. Přečtěte si důkladně pokyny.

BEZPEČNOST

⚠ **VAROVÁNÍ:**
Nebezpečí úrazu.

- Tento výrobek smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz výrobku, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.
- Na manipulaci se solným blokem nebo jeho částmi z nerezové oceli vždy používejte chňapku.
- Na solném bloku nepoužívejte olej.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- Chraňte povrch stolu či kuchyňské linky, kam umístíte výrobek, pomocí ochranného materiálu.
- Solný blok rozehřívejte pomalu/postupně, aby nedošlo k jeho popraskání.
- Před rozehřátím musí být solný blok zcela suchý.
- Solný blok vždy rozehřívejte nebo ochlazujte od pokojové teploty.
- Solný blok změní barvu podle toho, jak jej rozehřejete a co vaříte. Na výkonnost varné desky to však nemá vliv.
- Solný blok dobře udržuje teplo i chlad. Mějte to na paměti při manipulaci s ním.
- Solný blok nemyjte v myčce nádobí.
- Při zvedání solný blok držte uprostřed, pokud jej při zvedání budete držet v rozích, může dojít k jeho prasknutí.
- Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím musíte solný blok ošetřit.

- Solný blok vložte do trouby bez stojanu z nerezové oceli.
- Zapněte troubu a nastavte teplotu na 100 °C na 20 minut,
- poté na 150 °C na 15 minut a
- na 200 °C na 10 minut.
- Nakonec zvyšte teplotu na 250 °C nebo na maximální teplotu a nechte 2 hodiny bez otevření dvířek trouby.
- Poté nechte solný blok zchladnout v troubě minimálně 5 hodin bez otevření dvířek.

Nyní je solný blok řádně ošetřen a můžete jej začít používat při vaření.

POUŽÍVÁNÍ

Indukční varná deska

- Začněte na nižší teplotu po dobu 20 minut a poté teplotu zvyšte. Při ohřívání vašeho solného bloku nikdy nepoužívejte funkci zvýšení/výkonu.
- 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 spojené zóně.

Plynová varná deska

- Solný blok dejte na nízký plamen na 20 minut, na střední plamen na 15 minut a na vysoký plamen na 10 minut.
- Solný blok můžete zahřívat se stojanem z nerezové oceli nebo bez něj.
- Plamen plynu může způsobit změnu barvy stojanu z nerezové oceli, toto však nemá dopad na funkci výrobku.

Trouba

- Solný blok vložte do trouby a rozehřejte ji na 100 stupňů, poté teplotu zvyšte o 50 stupňů. Po dosažení teploty zvyšujte teplotu vždy o 50 stupňů, dokud nedosáhnete optimální teploty pro zamýšlený způsob vaření.
- Solný blok můžete v troubě používat se stojanem z nerezové oceli nebo bez něj.
- Solný blok bude velmi horký, manipulujte s ním opatrně.
- Při rozehřívání solného bloku nepoužívejte páru.
- Doporučuje rozehřát solný blok v troubě a využít jeho dlouho uchovávanou teplotu a vařit u stolu.

www.elektromarkabolt.hu

Gril
Používejte solný blok bez stojanu z nerezové oceli.

Mraznička
Používejte solný blok bez stojanu z nerezové oceli.
Mrazte minimálně po dobu 1 hodiny.
Před zmrazením zkontrolujte, zda solný blok má maximálně pokojovou teplotu (nebo nižší).
Zmrazený solný blok nezahřívejte v troubě/na varné desce/v mikrovlnné troubě/na grilu.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Sůl je přírodní materiál a jsou prokázány její antibakteriální účinky. V průběhu času mění solný blok barvu podle toho, jaké jídlo vaříte. To neovlivní funkci solného bloku a pokud zajistíte odstranění zbytků jídla z povrchu solného bloku, chuť zmizí.
Po několika použitích můžete povrch solného bloku, který jste používali na vaření, vyleštit smirkovým papírem.
Před čištěním nechte solný blok zchladnout. Pokud používáte indukční podstavec z nerezové oceli, sundejte a vyčistěte jej samostatně. Na větší zbytky jídla použijte škrabku. Poté namočte drátěnku a očistěte zbývající nečistoty. Vysušte papírovou utěrkou nebo čistým hadrem.
Solný blok nenamáčejte (nečistěte mýdlem).
Solný blok nechte schnout ve vodorovné poloze po dobu 24 hodin, aby nedošlo k jeho popraskání.
Podstavec z nerezové oceli osušte a uložte samostatně bez solného kamene.
Solný blok skladujte v suchém prostředí a zabraňte účinkům vlhkosti.

LIKVIDACE

Pro informace ohledně správné likvidace výrobku se obraťte na místní úřady.

www.elektromarkabolt.hu

SLANI BLOK

Čestitamo na kupnji vašeg novog slanog bloka. Slani blok predstavlja platformu za kuhanje, začinjavanje i posluživanje hrane na prirodan i zdrav način. Dobiva se iz ružičaste kamene soli s Himalaja koja se potom polira i donosi u vaš dom. Nepravilnosti koje možete vidjeti dokaz su njegove mineralne prirode i ne utječu na njegovu iskoristivost ili performanse.

Prije prve upotrebe slani je blok potrebno prethodno pripremiti. Pažljivo pročitajte upute.

SIGURNOST

⚠ **UPOZORENJE:**
Opasnost od ozljede, opekotine.

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina naviše i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade prema uputama koje se odnose na sigurno korištenje proizvoda te razumiju uključene opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s proizvodom.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece i odložite je na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje proizvodu dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti proizvod niti poduzimati radnje u sklopu održavanja koje provodi korisnik.
- Djeca u dobi do 3 godine moraju se uvijek držati podalje od ovog pribora dok radi.
- Prilikom dodirivanja slanog bloka ili nehrđajućeg čelika uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice.
- Na slanom bloku ne koristite ulje.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKAD ne gasite vodom, već isključite uređaj i tada vatru prekrijte npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- Da biste zaštitili površinu prilikom postavljanja proizvoda na stol ili radnu ploču, upotrijebite zaštiti materijal.
- Polako/postepeno zagrijavajte slani blok kako biste izbjegli nastajanje pukotina.
- Prije zagrijavanja slani je blok potrebno potpuno osušiti.
- Slani blok uvijek zagrijavajte sa sobne temperature i hladite ga na sobnu temperaturu.
- Ovisno o tome kako ga zagrijavate i što kuhate slani će blok mijenjati boju. To neće utjecati na performanse proizvoda.
- Slani blok dobro zadržava toplinu i hladnoću. Imajte to na umu kada ga dodirujete/pomičete.
- Slani blok ne čistite u perilici posuđa.
- Prilikom podizanja slani blok držite u sredini jer ako ga podignete držeći ga za ugao, mogao bi puknuti.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve ozljede ili oštećenja koji su posljedica neispravnog postavljanja ili upotrebe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije prve upotrebe slani blok trebate prethodno pripremiti.

- Slani blok postavite u pećnicu bez držača od nehrđajućeg čelika.
- Uključite pećnicu, a temperaturu postavite na 100 °C tijekom 20 minuta,
- zatim na 150 °C tijekom 15 minuta,
- i potom na 200 °C tijekom 10 minuta.
- Na kraju povećajte temperaturu na 250 °C ili na maksimalnu temperaturu i održavajte je 2 sata bez otvaranja vrata pećnice.
- Pustite da se slani blok hladi u pećnici najmanje 5 sati bez otvaranja vrata.

Sada je vaš slani blok ispravno pripremljen i spreman za upotrebu.

UPOTREBA

Indukcijska ploča za kuhanje

- Započnite s nižom temperaturom tijekom 20 minuta, a zatim temperaturu povisite. Prilikom zagrijavanja slanog bloka nikad ne upotrebljavajte funkciju pojačavanja / električne snage.
- Maksimalna snaga (indukcija), razina 8 od 9 ili 13 od 14.
- Maksimalna razina 8/13 (maks. 1500 W) za zone 180/210 mm.
- Može se upotrebljavati na zoni od 210 mm, zoni od 220 mm ili povezanoj zoni.

Plinska ploča za kuhanje

- Slani blok postavite 20 minuta na mali plamen, zatim 15 minuta na srednji plamen, a potom 10 minuta na jaki plamen.
- Slani blok može se zagrijavati s držačem od nehrđajućeg čelika ili bez njega.
- Plinski plamen može uzrokovati promjene boje držača od nehrđajućeg čelika što neće utjecati na njegovu funkciju.

Pećnica

- Slani blok postavite u pećnicu i zagrijte je na 100 stupnjeva, a zatim povećavajte temperaturu za 50 stupnjeva. Nakon što dosegnete određenu temperaturu, povećajte je za 50 stupnjeva svaki put kako biste postigli optimalnu temperaturu za svoj način kuhanja.
- Slani blok može se upotrebljavati u pećnici bez dna od nehrđajućeg čelika.
- Budući da slani blok postaje vrlo vruć, njime pažljivo rukujte.

www.elektromarkabolt.hu

- Prilikom zagrijavanja slanog bloka ne primjenjujte paru.
- Preporučuje se da za zagrijavanje slanog bloka koristite pećnicu i iskoristite prednost dugotrajnog zadržavanja topline kuhajući na stolu.

Roštilj
Slani blok upotrijebite bez dna od nehrđajućeg čelika.

Zamrzivač
Slani blok upotrijebite bez dna od nehrđajućeg čelika.
Zamrzavajte najmanje 1 sat.
Pazite da je slani blok prije zamrzavanja na sobnoj ili nižoj temperaturi.
Zamrznuti slani blok nemojte zagrijavati u pećnici/ na ploči za kuhanje/na roštilju.

ČIŠĆENJE I POHRANA

Sol je prirodni mineral s dokazanim antibakterijskim svojstvima. Tijekom vremena vaš će slani blok mijenjati boju ovisno o hrani koju kuhate. To neće utjecati na njegovu funkciju tako dugo dok uklanjate ostatke hrane s površine slanog bloka čime će nestati i okus. Nakon nekoliko upotreba možete upotrijebiti brusni papir da biste ispolirali slani blok koji ste koristili za kuhanje.
Prije čišćenja pustite da se slani blok ohladi. Ako upotrebljavate indukcijsko dno od nehrđajućeg čelika, taj dio uklonite i zasebno očistite. Za veće ostatke hrane upotrijebite strugač. Zatim navlažite čeličnu vunu i izribajte ostatke hrane. Za sušenje upotrijebite papirnati ručnik ili čistu krpu.
Slani blok nemojte vlažiti (i nemojte na njemu koristiti sapun).
Slani blok držite u vodoravnom položaju 24 sata da bi se osušio i da biste izbjegli stvaranje pukotina.
Dno od nehrđajućeg čelika osušite i pohranite odvojenog od slanog bloka.
Slani blok pohranite u suhom bez vlage.

ODLAGANJE

Za informacije o pravilnom odlaganju proizvoda kontaktirajte lokalnu komunalnu službu.

www.elektromarkabolt.hu

ZOUTSTEEN

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe zoutsteen. Op de zoutsteen kunt u op een natuurlijke en gezonde manier uw eten bereiden, op smaak brengen en op dienen. De zoutsteen is afkomstig van roze steenzout uit de Himalaya, en wordt gepolijst voor hij in uw keuken terechtkomt. Misschien merkt u enkele imperfecties op, die het bewijs zijn van de minerale aard van de steen, en geen invloed hebben op het gebruik of de prestaties.

De zoutsteen moet vóór het eerste gebruik worden voor behandeld. Lees zorgvuldig de instructies.

VEILIGHEID

⚠ **WAARSCHUWING:**
Gevaar voor letsel of brandwonden.

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperking of een gebrek aan ervaring en kennis, als deze personen onder toezicht handelen of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het product, en begrijpen welke gevaren het inhoudt.
- Laat kinderen niet met de zoutsteen spelen.
- Houdt alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de zoutsteen als het in werking is of afkoelt. De zoutsteen of het frame kunnen heet zijn.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan de zoutsteen uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van de zoutsteen altijd uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de zoutsteen of het rvs frame aanraakt.
- Gebruik geen olie op de zoutsteen.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- Gebruik een onderzetter om het oppervlak te beschermen wanneer u het product op de tafel of op het werkblad plaatst.
- Warm de zoutsteen langzaam/geleidelijk op om barsten te voorkomen.
- De zoutsteen moet volledig droog zijn voordat u deze opwarmt.
- Ga altijd uit van de kamertemperatuur voor het opwarmen of laten afkoelen van de zoutsteen.
- De zoutsteen verandert van kleur afhankelijk van de wijze waarop u de zoutsteen opwarmt en van wat u bereidt. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.
- De zoutsteen houdt zeer goed zijn warme of koude temperatuur vast; denk hieraan wanneer u de zoutsteen aanraakt/verplaatst.
- Reinig de zoutsteen niet in de vaatwasser.
- Neem de zoutsteen vast in het midden wanneer u deze optilt. Als u de zoutsteen optilt aan een hoek, kan deze breken.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

U moet de zoutsteen voorbehandelen vóór het eerste gebruik.

- Plaats de zoutsteen in de oven zonder het roestvrij stalen frame.
- Schakel de oven in op een temperatuur van 100 °C gedurende 20 minuten,
- en vervolgens op een temperatuur van 150 °C gedurende 15 minuten,
- en hierna op 200 °C - 10 minuten
- Verhoog de temperatuur tenslotte tot 250 °C of tot de maximale temperatuur, en handhaaf deze temperatuur gedurende 2 uur zonder de deur van de oven te openen.
- Laat de zoutsteen minimaal 5 uur afkoelen in de oven zonder de deur te openen.

Uw zoutsteen is nu goed voorbehandeld, en klaar voor gebruik voor uw culinair genot.

GEBRUIK

Inductiekookplaat

- Begin met een lagere temperatuur gedurende 20 minuten, en verhoog de temperatuur vervolgens. Gebruik nooit de boost/power-functie als u uw zoutsteen 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 overbruggingszone.

Gaskookplaat

- Plaats de zoutsteen gedurende 20 minuten op laag vuur, gedurende 15 minuten op gemiddeld vuur en gedurende 10 minuten op hoog vuur.
- De zoutsteen kan worden opgewarmd met of zonder het roestvrij stalen frame.
- De gasvlam kan ervoor zorgen dat de kleur van het roestvrijstalen frame verandert. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit ervan.

Oven

- Plaats de zoutsteen in de oven en warm deze op tot 100 graden. Verhoog de temperatuur daarna met 50 graden. Telkens als de temperatuur wordt bereikt verhoogt u temperatuur met 50 graden, om de optimale temperatuur voor uw bereidingswijze te bereiken.
- De zoutsteen kan worden gebruikt in de oven zonder het roestvrij stalen frame.
- Behandel de zoutsteen voorzichtig, want deze kan zeer heet worden.

www.elektromarkabolt.hu

- Gebruik geen stoom tijdens de opwarming van de zoutsteen.
- U wordt aanbevolen om de oven te gebruiken voor de opwarming van de zoutsteen, en om het langdurige behoud van de temperatuur te benutten voor bereidingen aan tafel.

BBQ
Gebruik de zoutsteen zonder het roestvrij stalen frame.

Vriezer
Gebruik de zoutsteen zonder het roestvrij stalen frame.
Gedurende minimaal 1 uur invriezen.
Zorg ervoor dat de zoutsteen op kamertemperatuur of op een lagere temperatuur staat alvorens het in te vriezen.
Warm een bevroren zoutsteen niet op met de oven/kookplaat/magnetron/BBQ.

REINIGING EN OPBERGING
Zout is een natuurlijk materiaal met bewezen antibacteriële eigenschappen. Op den duur zal uw zoutsteen van kleur veranderen, afhankelijk van het voedsel dat u bereidt. Dit heeft geen invloed op de werking van de zoutsteen en zolang u ervoor zorgt dat u etensresten van het oppervlak van de zoutsteen verwijdert, zal de smaak niet worden aangetast. Na meerdere keren gebruik kunt u het voor de bereidingen gebruikte oppervlak van de zoutsteen met schuurpapier polijsten.
Laat de zoutsteen afkoelen vóór de reiniging.
Indien u de roestvrij stalen frame gebruikt, verwijder en reinig dit deel dan apart. Gebruik de schraper voor grotere etensresten. Maak vervolgens de staalwol nat en schrob de etensresten af. Dep droog met keukenpapier of een schone doek.
Maak de zoutsteen niet nat (gebruik geen zeep op de steen).
Leg de zoutsteen gedurende 24 uur in horizontale stand, om de steen te laten drogen en om barsten te voorkomen.
Droog het roestvrij stalen frame apart en berg deze gescheiden van de zoutsteen op.
Bewaar de zoutsteen op een droge plek, vermijd vochtigheid.

VERWIJDERING
Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. de correcte afvalverwerking van het product.

www.elektromarkabolt.hu

SOOLAPLAAT

Täname uue soolaplaadi ostmise eest. Soolaplaadiga saate toitu valmistada, maitsestada ja serveerida looduslikult ja tervislikult. Soolaplaat on valmistatud Himaalaja roosast kivisoolast, mille pinnad on poleeritud. Mineraalse materjali tõttu ei pruugi selle pind olla ideaalselt sile, kuid see ei mõjuta plaadi kasutamist ega selle omadusi.

Enne esimest kasutamist tuleb soolaplaat ette valmistada. Lugege järgmised juhised tähelepanelikult läbi.

OHUTUSTEADAANNE

⚠ **HOIATUS:**
kehavigastuse ja põletuse oht.

- Toodet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja füüsiliste, vaimsete või haistmispuuetega isikud või isikud, kellel puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused, juhul kui nende ohutuse eest vastutav isik neid juhendab või on andnud neile juhised toote ohutuks kasutamiseks ja nad saavad aru toote kasutamisega seotud ohtudest.
- Ärge lubage lastel tootega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutuses olevast või jahtuvast tootest eemal. Katmata osad on kuumad.
- Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia ilma järelevalveta.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi kasutuses oleva toote lähedusse lubada.
- Soolaplaadi või roostevabast terasest aluse käsitsemisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage soolaplaadil õli.
- HOIATUS! Kui kasutate pliidil toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib põhjustada tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage toode välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Kuuma toote asetamisel lauale või tööpinnale kasutage kaitsvaid aluseid.
- Pragunemise vältimiseks kuumutage soolaplaati aeglaselt ja astmeliselt.
- Enne kuumutamist peab soolaplaat olema täiesti kuiv.
- Enne kuumutamise alustamist peab soolaplaat olema toatemperatuuril, pärast kasutamist jahutage see samuti toatemperatuurile.
- Soolaplaat muudab värvust olenevalt sellest, kuidas te seda kuumutate ja mida te sellel küpsetate. See ei mõjuta toote omadusi.
- Soolaplaadi puudutamisel ja/või liigutamisel pidage meeles, et see hoiab hästi nii kuumust kui ka külma.
- Ärge peske soolaplaati nõudepesumasinas.
- Soolaplaadi tõstmisel hoidke seda keskelt. Nurgast hoidmisel võib see murduda.
- Tootja ei vastuta vigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Enne esimest kasutamist peate soolaplaati töötlema.

- Asetage soolaplaat ahju ilma roostevabast terasest restita.
- Lülitage ahi sisse ja seadke 20 minutiks temperatuurile 100 °C,
- seejärel 15 minutiks temperatuurile 150 °C ja
- seejärel 10 minutiks temperatuurile 200 °C.
- Lõpuks suurendage temperatuuri 250 °C kraadini või maksimaalse tasemeni ja hoidke plaati ahjus 2 tundi ilma ahjuust avamata.
- Laske soolaplaadil ahjus jahtuda vähemalt 5 tundi ilma ahjuust avamata.

Nüüd on soolaplaat nõuetekohaselt töödeldud ja saate seda kasutada kulinaarsete naudingute pakkumiseks.

KASUTAMINE

Induktsioonpliit

- Alustage madalamal temperatuuril 20 minutit, seejärel suurendage temperatuuri. Soolaplaadi kuumutamisel ärge kunagi kasutage kiirkuumutust/võimsusfunktsiooni.
- Maksimumvõimsus (induktsioonil) 9-astmelisel pliidil 8. aste, 14-astmelisel pliidil 13. aste.
- 180/210 mm keeduväljal max 8/13 (max 1500 W)
- Võib kasutada 210 mm keeduväljal, 220 mm keeduväljal või ühendatud keeduväljal.

Gaasipliit

- Asetage soolaplaat 20 minutiks väiksele leegile, 15 minutiks keskmisele leegile ja 10 minutiks suurele leegile.
- Soolaplaati võib kuumutada nii roostevabast terasest restil kui ka ilma selleta.
- Gaasileek võib põhjustada roostevabast terasest resti värvuse muutumist, see ei mõjuta kasutusomadusi.

Ahi

- Asetage soolaplaat ahju ja soojendage see 100 kraadini, seejärel suurendage temperatuuri 50 kraadi kaupa. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, suurendage temperatuuri iga kord 50 kraadi võrra, kuni toiduvalmistamiseks soovitud temperatuur on saavutatud.
- Soolaplaati võib kasutada ahjus ilma roostevabast terasest aluseta.
- Soolaplaat muutub väga kuumaks, käsitsege ettevaatlikult.
- Ärge kasutage soolaplaadi kuumutamisel auru.
- Soolaplaati soovitatakse kuumutada ahjus. Plaat hoiab hästi kuumust ja seda saab kasutada toidu valmistamiseks lauas.

www.elektromarkabolt.hu

BBQ
Kasutage soolaplaati ilma roostevabast terasest aluseta.

Sügavkülmik
Kasutage soolaplaati ilma roostevabast terasest aluseta.
Külmutage vähemalt 1 tund.
Enne külmutamist peab soolaplaat olema toatemperatuuril või külmem.
Ärge soojendage külmunud soolaplaati ahjus/pliidil/mikrolaineahjus/BBQ-l.

PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Sool on looduslik antibakteriaalne materjal. Aja jooksul võib soolaplaat värvust muuta, olenevalt seal valmistatud toidust. See ei mõjuta soolaplaadi omadusi ja kui te hooldate seda õigesti ning eemaldate plaadi pinnalt toidujäägid, kaovad sealt ka maitsed. Pärast mitut toiduvalmistuskorda võite kasutada soolaplaadi pinna poleerimiseks liivapaberit.
Enne puhastamist laske soolaplaadil maha jahtuda. Kui kasutate roostevabast terasest induktsioonalust, võtke see plaadi küljest ära ja puhastage eraldi. Suuremate toidujääkide eemaldamiseks kasutage kaabitsat. Niisutage metallkäsn ja eemaldaga kõik toidujäägid.
Kuivatage köögipaberi või puhta lapiga.
Ärge kastke soolaplaati vette (ärge kasutage pesuvahendit).
Kuivatamiseks ja pragunemise vältimiseks hoidke soolaplaati horisontaalasendis 24 tundi.
Kuivatage ja hoidke roostevabast terasest alust soolaplaadist eraldi.
Hoidke soolaplaati kuivas kohas; vältige niiskust.

KÕRVALDAMINE

Toote õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

www.elektromarkabolt.hu

SUOLAKIVILEVY

Onneksi olkoon uuden suolakivilevyn ostamisen johdosta. Suolakivilevy on luonnollinen ja terveellinen alusta ruoan valmistukseen, maustamiseen ja tarjoiluun. Kiillotettu suolakivilevy on peräisin Himalajan vaaleanpunaisesta kalliosuolasta. Suolakivilevyn pinta ei ole täysin tasainen, mikä johtuu sen mineraalisesta luonteesta, mutta se ei vaikuta levyn käyttöön tai suorituskykyyn.

Suolakivilevy pitää käsitellä ennen ensimmäistä käyttöä. Lue ohjeet huolellisesti.

TURVALLISUUS

⚠ **VAROITUS:**
Loukkaantumis- ja palovammavaara.

- Tätä tuotetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on vähentyneet fyysiset, aistilliset tai mielenterveydelliset kyvyt tai kokemuksen ja tietämyksen puute, jos heitä on valvottu ja ohjeistettu tuotteen käytössä turvallisella tavalla ja jos he ymmärtävät tuotteeseen liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteen kanssa.
- Kaikki pakkaukset on pidettävä poissa lasten ulottuvilta ja hävitettävä asianmukaisesti.
- Lapset ja lemmikit on pidettävä poissa tuotteen luota, kun se on käytössä tai jäähtyy. Käytettävissä olevat osat ovat kuumia.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta ilman valvontaa.
- Alle 3-vuotiaat lapset on aina pidettävä poissa tuotteen luota, kun sitä käytetään.
- Käytä aina patakintaita, kun kosketat levyä tai teräsosia.
- Älä käytä öljyä suolakivilevyllä.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto rasvalla tai öljyllä keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esim. kannella tai peitolla.
- HUOMIO: Ruoanlaittoa on valvottava. Lyhytkestoista kypsentämistä on valvottava jatkuvasti.
- Käytä suojaavaa materiaalia pinnan suojaamiseksi, kun asetat tuotteen pöydälle tai työtasolle.
- Kuumenna suolakivilevy hitaasti/vähitellen halkeilemisen estämiseksi.
- Suolakivilevyn on oltava täysin kuiva ennen kuin se kuumennetaan.
- Suolakivilevyn tulee olla houneenlämpöinen, kun sen kuumentaminen tai jäähdyttäminen aloitetaan.
- Suolakivilevyn väri muuttuu sen mukaan, miten sitä kuumennetaan ja mitä ruokaa laitetaan. Se ei vaikuta tuotteen suorituskykyyn.
- Suolakivilevy kestää hyvin niin kuumaa kuin kylmää. Muista huomioida levyn lämpötila, kun kosketat/siirrät sitä.
- Suolakivilevyä ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Nosta suolakivilevy keskeltä. Levy saattaa haljeta, jos nostat sen reunoista.
- Valmistaja ei ole vastuussa vioista tai vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Suolakivilevy pitää esikäsitellä ennen ensimmäistä käyttöä.

- Aseta suolakivilevy uuniin ilman terästelinettä.
- Kytke uuni päälle ja aseta lämpötilaksi 100 °C 20 minuutin ajaksi.
- Nosta sitten lämpötila 150 °C:seen 15 minuutin ajaksi,
- ja 200 °C:seen 10 minuutin ajaksi.
- Lopuksi nosta lämpötila 250 °C:seen tai maksimilämpötilaan 2 tunniksi avaamatta uunin luukkua.
- Anna suolakivilevyn jäähtyä uunissa vähintään viisi tuntia avaamatta luukkua.

Nyt suolakivilevy on kunnolla esikäsitelty ja valmis käytettäväksi kulinaarisiin nautintoihisi.

KÄYTTÖ

Induktioliesi

- Aloita alhaisella lämpötilalla 20 minuutin ajan ja nosta sitten lämpötilaa. Älä käytä tehotoimintoa kuumentaessasi suolakivilevyä.
- Suurin tehotaso (induktio) 8 / 9 tai 13 / 14.
- 180/210 mm keittotasojen suurin teho 8/13 (enint. 1 500 W)
- Voidaan käyttää 210 mm keittoalueella, 220 mm alueella tai laajennettavalla alueella.

Kaasuliesi

- Aseta suolakivilevy matalalle liekille 20 minuutiksi, keskiliekille 15 minuutiksi korkealle liekille 10 minuutiksi.
- Voit kuumentaa suolakivilevyn teräskehikon kanssa tai ilman sitä.
- Kaasuliekki voi saada aikaan värimuutoksia, mutta se ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Uuni

- Laita suolakivilevy uuniin ja lämmitä se 100 asteeseen. Nosta sitten lämpötilaa 50 asteella. Kun lämpötila on saavutettu, lisää lämpötilaa 50 astetta kerralla, jotta saavutat optimaalisen lämpötilan ruoanlaittotavalle.
- Suolakivilevyä voi käyttää uunissa ilman teräsalustaa.
- Levy kuumenee huomattavasti, joten käsittele sitä varoen.
- Älä käytä höyryä suolakivilevyä kuumentaessasi.
- Suolakivilevyn kuumentaminen uunissa on suositeltavaa, koska lämpötila säilyy pitkään, ja kypsennys jatkuu pöydässä.

www.elektromarkabolt.hu

Grilli
Käytä kiveä ilman teräsalustaa.

Pakastin
Käytä kiveä ilman teräsalustaa.
Jäädytä vähintään 1 tunnin ajan.
Varmista, että suolakivilevyn lämpötila on sama kuin huoneenlämpötila tai sitä alempi ennen sen jäädyttämistä.
Älä kuumenna jäädytettyä levyä uunissa, liedellä, mikroaaltouunissa tai grillissä.

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. Ruoanlaitossa käytetyn suolakivilevyn pintaa voi kiillottaa hiekkapaperilla useiden käyttökertojen jälkeen.
Anna levyn jäähtyä ennen puhdistusta. Jos käytä teräksistä induktioalustaa, irrota se ja puhdista erikseen. Puhdista suuremmat ruoantähteet kaapimella. Harjaa sitten jäljellä olevat ruoantähteet kostutetulla teräsvillalla. Taputtele kuivaksi paperipyyhkeellä tai puhtaalla liinalla.
Älä kastele suolakivilevyä (älä puhdista sitä saippualla).
Kuivaa suolakivilevy vaakasuorassa asennossa 24 tuntia halkeilun estämiseksi.
Kuivaa teräsalusta ja säilytä sitä erillään suolakivilevystä.
Säilytä levyä kuivassa paikassa kosteudelta suojattuna.

HÄVITTÄMINEN
Kysy ohjeita tuotteen hävittämisestä paikallisilta viranomaisilta.

www.elektromarkabolt.hu

BLOC DE SEL

Félicitations pour l'achat de votre nouveau Bloc de sel. Le Bloc de sel est idéal pour cuisiner, assaisonner et servir vos aliments de manière saine et naturelle. Extrait des roches roses de l'Himalaya, le Bloc de sel est ensuite poli pour un usage domestique. Toute présence d'imperfections est la preuve de sa nature minérale et n'a aucun impact sur son utilisation ou sa performance.

Le Bloc de sel doit être préconditionné avant sa première utilisation. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

SÉCURITÉ

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Risque de blessure, de brûlures.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes à capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu des instructions sur la façon d'utiliser de manière sûre le produit et qu'elles comprennent les dangers possibles.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le Bloc de sel ou l'acier inoxydable.
- N'appliquez pas d'huile sur le Bloc de sel.
- AVERTISSEMENT: il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION: toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Utilisez un matériau de protection pour protéger la surface lorsque vous placez le produit sur une table ou un plan de travail.
- Chauffer votre Bloc de sel à feu doux/progressivement pour éviter qu'il se fendille.
- Le Bloc de sel doit être complètement sec avant que vous ne le réchauffiez.
- Chauffez ou refroidissez toujours le Bloc de sel à partir d'une température ambiante.
- Le Bloc de sel changera de couleur selon la façon dont vous le chauffez et ce que vous cuisinez. Cela n'affectera pas les performances de l'appareil.
- Le Bloc de sel garde bien la chaleur et le froid, gardez toujours ceci à l'esprit avant de le toucher/déplacer.
- Ne mettez pas votre Bloc de sel dans le lave-vaisselle.
- Prenez le Bloc de sel par le milieu pour le soulever. Si vous le soulevez par le coin, il risque de se briser.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez préconditionner votre Bloc de sel avant la première utilisation.

- Insérez le Bloc de sel dans le four sans la grille en acier inoxydable.
- Allumez le four et réglez le thermostat sur 100 °C pendant 20 minutes,
- puis 150 °C pendant 15 minutes,
- et enfin 200 °C pendant 10 minutes
- Pour terminer, augmentez la température à 250 °C ou sur le réglage maximum pendant 2 heures sans ouvrir la porte du four.
- Laissez le Bloc de sel refroidir dans le four pendant au moins 5 heures sans ouvrir la porte du four.

Votre Bloc de sel est maintenant préconditionné et prêt à utiliser dans vos préparations culinaires.

UTILISATION

Table de cuisson à induction

- Commencez sur le réglage de température le plus faible pendant 20 minutes pour ensuite augmenter jusqu'au réglage de température le plus élevé. N'utilisez jamais la fonction boost/power quand vous chauffez votre bloc de sel.
- Puissance maximum (induction) Niveau 8 sur 9 ou 13 sur 14.
- Zones de 180/210 mm niveau max 8/13 (max 1500W).
- Peut être utilisé sur une zone 210 mm, une zone 220 mm ou une zone pont.

Table de cuisson au gaz

- Mettez le Bloc de sel sur feu doux pendant 20 minutes, 15 minutes sur feu moyen et 10 minutes sur feu élevé.
- Le Bloc de sel peut être chauffé avec ou sans la grille en acier inoxydable.
- Les flammes du feu peuvent modifier la couleur de la grille en acier inoxydable, cela n'affectera pas sa fonctionnalité.

www.elektromarkabolt.hu

Four
- Mettez le Bloc de sel au four et chauffez jusqu'à 100 degrés, puis augmentez la température de 50 degrés. Une fois la température requise atteinte, augmentez-la de 50 degrés à chaque fois pour atteindre la température optimale pour votre mode de cuisson.
- Le Bloc de sel peut être utilisé dans le four sans le fond en acier inoxydable.
- Le Bloc de sel deviendra très chaud, prenez garde en le manipulant.
- N'appliquez pas de vapeur pour chauffer le Bloc de sel.
- Il est recommandé de chauffer le Bloc de sel au four pour bénéficier d'une température durable, pour une cuisson à table.

Barbecue
Utilisez le Bloc de sel sans le fond en acier inoxydable.

Congélateur
Utilisez le Bloc de sel sans le fond en acier inoxydable.
Mettez au congélateur pendant 1 heure minimum.
Assurez-vous que le Bloc de sel est à température ambiante ou une température inférieure avant de le congeler.
Ne chauffez pas un Bloc de sel congelé dans un four/sur une plaque de cuisson/dans un micro-ondes/au barbecue.

NETTOYAGE ET CONSERVATION
Le sel est une matière naturelle à l'effet antibactérien avéré. Au fil du temps, votre Bloc de sel va changer de couleur en fonction des plats que vous cuisinez. Cela n'affectera pas la fonction du Bloc de sel et du moment que vous éliminez les résidus alimentires sur la surface du Bloc de sel, le goût disparaîtra. Après plusieurs utilisations, vous pouvez polir avec du papier de verre la surface du Bloc de sel que vous avez utilisée pour la cuisson.
Avant de nettoyer le Bloc de sel, laissez-le refroidir. Si vous utilisez un fond à induction en acier inoxydable, retirez et nettoyez cette pièce séparément. Pour les résidus d'aliments plus volumineux, utilisez le racloir. Puis, mouillez la laine d'acier et frottez pour éliminer les résidus d'aliments. Essuyez avec une serviette en papier ou un tissu propre.
Ne mouillez pas le Bloc de sel (n'appliquez pas de savon).
Laissez sécher le Bloc de sel en position horizontale pendant 24 heures afin d'éviter qu'il ne se fendille.
Séchez et rangez le fond en acier inoxydable séparément du Bloc de sel.
Rangez le Bloc de sel dans un environnement sec, à l'abri de l'humidité.

MISE AU REBUT
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune.

www.elektromarkabolt.hu

SALZBLOCK

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Salzblocks. Der Salzblock bietet eine Plattform zum Kochen, Würzen und Servieren von Speisen auf natürliche und gesunde Weise. Aus dem rosa Steinsalz im Himalaya wird der Salzblock gewonnen, poliert und zu Ihnen gebracht. Sie bemerken vielleicht einige Unvollkommenheiten, die ein Beweis für die mineralische Natur des Blocks sind und die Nutzung oder Leistung nicht beeinträchtigen.

Der Salzblock muss vor dem ersten Gebrauch vorbereitet werden. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch.

SICHERHEIT

⚠ **WARNUNG:**
Verletzungsgefahr, Verbrennungen.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie bei der Benutzung des Geräts beaufsichtigt und über mögliche Gefahren informiert werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie die Verpackung von Kindern fern und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es verwendet wird oder wenn es abkühlt. Zugängliche Teile werden heiß.
- Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Gerätes nicht ohne Aufsicht durchführen.
- Kinder unter 3 Jahren müssen von diesem Gerät ferngehalten werden, wenn es ständig in Betrieb ist.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Salzblock oder den Edelstahl berühren.
- Verwenden Sie kein Öl auf dem Salzblock.
- WARNHINWEIS: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Verwenden Sie ein Schutzmaterial, um die Oberfläche zu schützen, wenn Sie das Produkt auf den Tisch oder auf die Arbeitsplatte stellen.
- Erhitzen Sie den Salzblock langsam / schrittweise, um Rissbildungen zu vermeiden.
- Der Salzblock muss vollständig trocken sein, bevor Sie ihn erhitzen.
- Erhitzen oder kühlen Sie den Salzblock immer ab Raumtemperatur.
- Der Salzblock ändert seine Farbe je nachdem, wie Sie ihn erhitzen und was Sie kochen. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung des Produkts.
- Der Salzblock behält sowohl Hitze als auch Kälte bei; Berücksichtigen Sie dies beim Berühren / Verschieben.
- Reinigen Sie Ihren Salzblock nicht in der Spülmaschine.
- Wenn Sie den Salzblock anheben, halten Sie ihn in der Mitte. Wenn Sie ihn an der Ecke halten, könnte der Salzblock durchbrechen.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die auf eine falsche Installation oder Verwendung zurückzuführen sind. Bewahren Sie die Anweisungen zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

VOE DEM ERSTEN GEBRAUCH

Sie müssen Ihren Salzblock vor dem ersten Gebrauch vorbereiten.

- Geben Sie den Salzblock ohne das Edelstahlgestell in den Ofen.
- Schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie die Temperatur für 20 Minuten auf 100 °C ein,
- dann für 15 Minuten auf 150 °C
- und für 10 Minuten auf 200 °C.
- Erhöhen Sie schließlich die Temperatur auf 250 °C oder auf maximale Temperatur und behalten Sie diese Temperatur für 2 Stunden bei, ohne die Tür des Ofens zu öffnen.
- Lassen Sie den Salzblock mindestens 5 Stunden im Ofen abkühlen, ohne die Tür zu öffnen.

Jetzt ist Ihr Salzblock richtig vorbereitet und bereit für kulinarische Genüsse.

VERWENDUNG

Induktionskochfeld

- Beginnen Sie mit niedriger Temperatur, halten Sie diese 20 Minuten lang und erhöhen Sie dann auf eine höhere Temperatur. Verwenden Sie niemals die Boost / Power-Funktion, wenn Sie Ihren Salzblock aufheizen.
- Maximale Stufe (Induktion): Stufe 8 von 9 oder 13 von 14.
- 180 / 210mm Bereiche, max. Stufe 8/13 (max. 1500 W).
- Kann in einem 210 mm Bereich, 220 mm Bereich oder in einer Brückenzone verwendet werden.

Gaskochfeld

- Stellen Sie den Salzblock für 20 Minuten auf eine niedrige Flamme, 15 Minuten auf mittlere und 10 Minuten auf hohe Flamme.
- Der Salzblock kann mit oder ohne Edelstahlboden beheizt werden.
- Die Gasflamme kann Farbänderungen am Edelstahlgestell verursachen, dies beeinträchtigt die Funktionalität nicht.

www.elektromarkabolt.hu

Ofen

- Stellen Sie den Salzblock in den Ofen und erhitzen Sie ihn auf 100 Grad, dann erhöhen Sie die Temperatur um 50 Grad. Sobald die Temperatur erreicht ist, erhöhen Sie die Temperatur jedes Mal um 50 Grad, um die optimale Temperatur für Ihre Kochmethode zu erreichen.
- Der Salzblock kann ohne den Edelstahlboden im Ofen verwendet werden.
- Der Salzblock wird sehr heiß, bitte vorsichtig verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampf, wenn Sie Ihren Salzblock aufwärmen.
- Es wird empfohlen, den Ofen zu benutzen, um den Salzblock zu erhitzen und von der lang anhaltenden Temperatur am Tisch zu profitieren.

GRILLEN

Verwenden Sie den Salzblock ohne den Boden aus rostfreiem Stahl.

Gefrierschrank

Verwenden Sie den Salzblock ohne den Boden aus rostfreiem Stahl.
Für mindestens 1 Stunde einfrieren.
Stellen Sie sicher, dass Ihr Salzblock vor dem Einfrieren maximal Raumtemperatur hat.
Erhitzen Sie keinen gefrorenen Salzblock im Ofen / auf dem Herd / in der Mikrowelle / auf dem Grill.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Salz ist ein natürliches und antibakterielles Material. Im Laufe der Zeit verändert sich der Salzblock, je nach dem, was Sie kochen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Salzblocks und solange Sie sicherstellen, dass Sie die Speisereste von der Oberfläche des Salzblocks entfernen, wird der Geschmack dieser Speisen verschwinden.
Nach mehreren Anwendungen können Sie die Oberfläche des Salzblocks, den Sie zum Kochen verwendet haben, mit Sandpapier polieren.
Vor dem Reinigen den Salzblock abkühlen lassen. Wenn Sie den Edelstahlinduktionsboden verwenden, entfernen und reinigen Sie diesen separat. Für die größeren Essensreste verwenden Sie den Schaber. Dann befeuchten Sie die Stahlwolle und bürsten die Essensreste ab.
Mit einem Papiertuch oder einem sauberen Tuch abtrocknen.
Salzblock nicht anfeuchten (keine Seife verwenden).
Halten Sie den Salzblock 24 Stunden lang in horizontaler Position, um ihn zu trocknen und Risse zu vermeiden.
Trocknen und lagern Sie den Edelstahlboden separat vom Salzblock.
Lagern Sie den Salzblock in einer trockenen Umgebung, vermeiden Sie Feuchtigkeit.

ENTSORGUNG

Informationen darüber, wie Sie das Produkt ordnungsgemäß entsorgen können, erhalten Sie von Ihrer Gemeindebehörde.

www.elektromarkabolt.hu

SÓTÉGLA

Köszönjük, hogy megvásárolta a sótéglát.
A sótégla felületet biztosít az étel természetes és egészséges módon történő elkészítéséhez, ízesítéséhez és tálalásához. A rózsaszínű himalájai kősóból nyert sótégla fényesre csiszolva kerül otthonába. Az esetleges tökéletlenségek csupán az ásvány természetes mivoltát támasztják alá, a használatot és a teljesítményt nem befolyásolják.

A sótégla az első használat előtt előkezelést igényel. Olvassa el figyelmesen az útmutatót.

BIZTONSÁG

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Sérülésveszély, égést okozhat.

- A terméket gyermekek (kizárólag 8 év felett) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelettel vagy a termék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a termékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- A gyermekeket és háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a terméken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a terméktől, amikor az működik.
- Mindig sütőkesztyűvel érintse meg a sótéglát, illetve a rozsdamentes acélt.
- Ne használjon olajat a sótéglán.
- FIGYELMEZTETÉS! Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet NE PRÓBÁLJA meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- Az asztal vagy a konyhapult felületének megóvása érdekében a terméket megfelelő védőfelületre helyezze.
- A sótéglát lassan, fokozatosan kell felhevíteni, hogy meg ne repedjen.
- A sótéglának hevítés előtt teljesen száraznak kell lennie.
- A sótégla hevítését vagy hűtését mindig szobahőmérsékletről kezdje.
- A sótéglának változik a színe attól függően, hogy hogyan hevíti, és mit süt rajta. Ez nem befolyásolja a termék használhatóságát.
- A sótégla a meleget és a hideget is sokáig tartja – gondoljon erre, mielőtt megérintené.
- Ne tisztítsa a sótéglát mosogatógépben!
- A sótéglát a középső részénél fogva emelje; ha a sarkánál fogja, akkor eltörhet.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A sótégla első használata előtt előkezelést kell végezni.

- Helyezze a sótéglát a sütőbe a rozsdamentes acél állvány nélkül.
- Kapcsolja be a sütőt, és állítson be 100 °C-os hőmérsékletet 20 percre,
- majd 150 °C-ot 15 percre,
- ezután 200 °C-ot 10 percre.
- Végül állítson be 250 °C-os (vagy maximális) hőmérsékletet 2 órára, és közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Hagyja a sótéglát 5 órán át a sütőben hűlni, anélkül, hogy kinyitná annak ajtaját.

Ezzel a megfelelően előkezelt sótégla készen áll arra, hogy gasztronómiai gyönyöröket biztosítson.

HASZNÁLAT

Indukciós főzőlap

- Kezdje alacsonyabb hőfokon 20 percen át, majd kapcsoljon magasabb hőfokra. Ne használja az intenzív/nagy teljesítményű funkciót a sótégla hevítésekor.
- 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

Tartsa a sótéglát 20 percig kis lángon, 15 percig közepes lángon, majd 10 percig nagy lángon.
A sótégla a rozsdamentes acél állvánnyal és a nélkül is hevíthető.
A gázláng elszínezheti a rozsdamentes acél állványt, ez azonban nem befolyásolja annak használhatóságát.

Sütő

- Helyezze a sótéglát a sütőbe, melegítse fel 100 °C-ra, majd növelje meg a hőmérsékletet 50 °C-kal. A beállított hőmérséklet elérése után mindig növelje meg azt további 50 °C-kal egészen addig, amíg el nem éri az adott műveletnek megfelelő optimális hőfokot.
- A sótégla a sütőben a rozsdamentes acél állvány nélkül használható.
- A sótégla nagyon felforrósodhat, legyen óvatos!
- Ne használjon gőzt a sótégla hevítésekor.
- A sótéglát sütőben javasolt hevíteni, és az asztalnál történő sütéskor kihasználni hosszan tartó forróságát.

www.elektromarkabolt.hu

GRILL
A sótéglát a rozsdamentes acél állvány nélkül használja.

Fagyasztó
A sótéglát a rozsdamentes acél állvány nélkül használja.
Legalább 1 órán át tartsa a fagyasztóban.
Fontos, hogy a fagyasztóba helyezéskor a sótégla szobahőmérsékletű vagy annál hidegebb legyen.
A fagyos sótéglát ne hevítse sütő, főzőlap, mikró vagy grill segítségével.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS
A só bizonyítottan antibakteriális tulajdonságú természetes anyag. A sótégla színe idővel változhat, a rajta készített ételektől függően.
Ez nem befolyásolja a használhatóságát, és ha az ételek maradványait eltávolítja a felületétől, akkor az ízüket sem őrzi meg. Néhány használat után csiszolópapírral fényesre csiszolhatja a sótégla sütésre használt felületét.
Tisztítás előtt várja meg, amíg a sótégla lehűl. Ha a rozsdamentes acél indukciós aljat használta, akkor ezt távolítsa el, és külön tisztítsa meg. Nagyobb ételmaradványok eltávolításához használjon kaparót. Ezután benedvesített acélgyapottal súrolja le az ételmaradványt. Itassa fel róla a nedvességet papír törlőkendővel vagy tiszta ruhával.
Magát a sótéglát ne nedvesítse (és ne használjon tisztítószert).
A repedés megelőzése érdekében hagyja a sótéglát 24 órán keresztül vízszintes helyzetben száradni.
A rozsdamentes acél aljat a sótéglától elkülönítve törölje szárazra és tárolja.
A sótéglát száraz környezetben kell tárolni, hogy ne szívjon magába nedvességet.

ÁRTALMATLANÍTÁS
A termék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

www.elektromarkabolt.hu

PIASTRA DI SALE

Congratulazioni per aver acquistato questa nuova piastra di sale. La piastra di sale offer una piattaforma per cucinare, condire e servire i cibi in modo sano e naturale. Realizzata in salgemma rosa dell'Himalaya, la piastra viene quindi levigata ed è pronta a raggiungere le case dei consumatori. È possibile riscontrare alcune imperfezioni, che sono la prova della sua natura minerale e non ne compromettono l'utilizzo o le prestazioni.

La piastra di sale deve essere pretrattata prima di essere utilizzata per la prima volta. Si prega di leggere attentamente le istruzioni.

SICUREZZA

⚠ **AVVERTENZA:**
Rischio di lesioni e bruciature.

- Questo prodotto può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza se sorvegliati o se sono stati istruiti sull'uso sicuro del prodotto e hanno compreso i rischi derivanti dallo stesso.
- Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.
- Tenere gli imballaggi lontano dalla portata dei bambini e smaltirli in modo opportuno.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dal prodotto quando è in funzione o si sta raffreddando. Le parti accessibili sono calde.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sul prodotto in assenza di supervisione.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti lontani dal prodotto quando è in funzione, in ogni momento.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si tocca la piastra di sale o il supporto in acciaio inossidabile.
- Non utilizzare olio nella piastra di sale.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi, in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato continuamente.
- Utilizzare un materiale isolante per proteggere la superficie quando si mette il prodotto sul tavolo o sul piano della cucina.
- Riscaldare la piastra di sale lentamente/ gradualmente per evitare che si spacchi.
- La piastra di sale deve essere completamente asciutta prima di essere riscaldata.
- La piastra di sale deve essere sempre riscaldata o raffreddata a partire dalla temperatura ambiente.
- La piastra di sale cambierà colore in base a come la si riscalda e a cosa ci si cucina sopra. Ciò non influisce sulle prestazioni del prodotto.
- Quando si tocca o si sposta la piastra di sale, ricordarsi che mantiene bene sia il caldo sia il freddo.
- Non mettere la piastra di sale in lavastoviglie.
- Quando si solleva la piastra di sale, prenderla dalla parte centrale; se la si solleva da un angolo, la piastra potrebbe rompersi.
- I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

È necessario pretrattare la piastra di sale prima di utilizzarla per la prima volta.

- Inserire la piastra di sale nel forno senza il supporto in acciaio inossidabile.
- Accendere il forno e impostare la temperatura a 100 °C per 20 minuti,
- poi a 150 °C per 15 minuti e
- a 200 °C per 10 minuti
- Infine aumentare la temperatura a 250 °C o al massimo e tenervi la piastra per 2 ore senza aprire la porta del forno.
- Lasciar raffreddare la piastra di sale nel forno per almeno 5 ore senza aprire la porta del forno.

Adesso la piastra di sale è pretrattata correttamente ed è pronta a essere utilizzata e a portare nuovi sapori in cucina.

UTILIZZO

Piano cottura a induzione

- Iniziare con una temperatura bassa per 20 minuti, quindi aumentare la temperatura. Non utilizzare mai la funzione di incremento della potenza (Power boost) durante il riscaldamento della piastra di sale.
- Potenza massima (induzione) Livello 8 di 9 o 13 di 14.
- Zone 180/210 mm livello max 8/13 (max 1500 W).
- Utilizzabile in una zona da 210 mm, 220 mm o una zona ponte.

Piano di cottura a gas

- Mettere la piastra di sale a fiamma bassa per 20 minuti, a fiamma media per 15 minuti e a fiamma alta per 10 minuti.
- La piastra di sale può essere riscaldata con o senza il supporto in acciaio inossidabile.
- La fiamma del gas può modificare il colore del supporto in acciaio inossidabile; ciò non ne compromette la funzionalità.

www.elektromarkabolt.hu

Forno
- Mettere la piastra di sale nel forno e scaldarla fino a raggiungere 100 gradi, quindi aumentare la temperatura di 50 gradi. Una volta raggiunta la temperatura, aumentarla ogni volta di 50 gradi, fino a raggiungere la temperatura ottimale per il metodo di cottura desiderato.
- La piastra di sale può essere utilizzata in forno senza il supporto in acciaio inossidabile.
- La piastra di sale diventa molto calda, maneggiarla con attenzione.
- Non utilizzare il vapore quando si scalda la piastra di sale.
- Si consiglia di usare il forno per scaldare la piastra di sale e poi usarla per cucinare al tavolo, sfruttando il fatto che mantiene a lungo la temperatura.

Barbecue
Utilizzare la piastra di sale senza il supporto in acciaio inossidabile.

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

PULIZIA E CONSERVAZIONE
Il sale è un materiale naturale dai comprovati effetti antibatterici. Nel tempo la piastra di sale cambierà colore in base ai cibi che si cucinano. Questo non influisce sulla funzionalità della piastra di sale e, purché si rimuovano i residui di cibo dalla superficie della piastra di sale, il loro sapore se ne andrà. Dopo diversi utilizzi, è possibile utilizzare della carta vetrata per levigare la superficie della piastra di sale utilizzata per la cottura.
Far raffreddare la piastra di sale prima di pulirla.
Se si utilizza il supporto a induzione in acciaio inossidabile, toglierlo e pulirlo separatamente.
Usare un raschietto per rimuovere gli avanzi di cibo più grandi. Quindi inumidire la lana d'acciaio e strofinare via gli altri residui di cibo. Asciugare la piastra tamponando con un fazzoletto di carta o un panno pulito.
Non bagnare la piastra di sale (non utilizzare detersivo).
Mantenere la piastra di sale in posizione orizzontale per 24 ore in modo che si asciughi senza spaccarsi.
Asciugare e conservare il supporto a induzione in acciaio inossidabile separatamente dalla piastra di sale.
Conservare la piastra in un ambiente asciutto, evitare l'umidità.

SMALTIMENTO
Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

www.elektromarkabolt.hu

SĀLS BLOKS

Apsveicam jūs ar jauna sāls bloka iegādi! Sāls bloks dabiski un veselīgi nodrošina gatavošanas, garšvielu pievienošanas un ēdiena pasniegšanas platformu. Veidots no rozā sālsakmens Himalajos, sāls bloks ir nopulēts un nonācis līdz jūsu mājām. Jūs varat redzēt dažus negludumus, kas pierāda, ka tas ir minerāls un tas neietekmē lietošanu vai sniegumu.

Sāls bloku pirms pirmās lietošanas nepieciešams apstrādāt. Rūpīgi izlasiet lietošanas norādes.

DROŠĪBA

⚠ **BRĪDINĀJUMS:**
Savainošanās risks, apdegumi.

- Preci var izmantot bērni, kas vecāki par 8 gadiem un personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai pieredzes trūkumu, ja viņus uzrauga vai ir sniegtas instrukcijas par preces drošu izmantošanu un viņi apzinās briesmas.
- Neļaujiet bērni rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās detaļas ir karstas.
- Ierīces tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nekādā gadījumā nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, pieskaroties sāls blokam vai nerūsējošajam tēraudam.
- Uz sāls bloka neizmantojiet eļļu.
- BRĪDINĀJUMS: gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪGI: gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- Izmantojiet aizsargmateriālu, lai pasargātu virsmu, novietojiet preci uz galda vai letes.
- Uzsildiet savu sāls bloku lēnām/pamazām, lai izvairītos no plaisāšanas.
- Sāls blokam pirms uzsildīšanas jābūt pilnīgi sausam.
- Vienmēr uzsildiet vai atdzesējiet sāls bloku, sākot no istabas temperatūras.
- Sāls bloks mainīs krāsu atkarībā no uzsildīšanas veida un gatavošanas veida. Tas neietekmēs preces sniegumu.
- Sāls bloks labi saglabā gan karstumu, gan aukstumu; paturiet to prātā, pieskaroties/ pārvietojot to.
- Nemazgājiet sāls bloku trauku mazgājamā mašīnā.
- Paceļot sāls bloku, turiet to pa vidu; ja pacelsiet to, turot aiz stūra, tas var saplīst.
- Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms pirmās lietošanas nepieciešams apstrādāt sāls bloku.

- Ievietojiet sāls bloku cepeškrāsnī bez nerūsējošā tērauda restēm.
- Ieslēdziet cepeškrāsni, iestatot 100 °C temperatūru uz 20 minūtēm,
- tad 150 °C uz 15 minūtēm,
- 200 °C uz 10 minūtēm
- Visbeidzot paaugstiniet temperatūru līdz 250 °C vai līdz maksimālajai temperatūrai un uzturiet to 2 stundas, neatverot cepeškrāsns durvis.
- Ļaujiet sāls blokam atdzist cepeškrāsnī vismaz 5 stundas, neatverot durvis.

Tagad jūsu sāls bloks ir pareizi sagatavots un gatavs izmantošanai jūsu kulinārijas priekam.

IZMANTOŠANA

Indukcijas plīts

- Sāciet ar zemāku temperatūru 20 minūtes un tad paaugstiniet to. Sildot sāls bloku, nekad nelietojiet jaudas pastiprināšanas funkciju.
- Maksimālais jaudas (indukcijas) līmenis 8 no 9 vai 13 no 14.
- 180/210 mm zonas maks. līmenis 8/13 (maks. 1500 W).
- Var izmantot uz 210 mm zonas, 220 mm zonas vai apvienotās zonas.

Gāzes plīts

- Novietojiet sāls bloku uz mazas liesmas 20 minūtes, 15 minūtes uz vidējas liesmas un 10 minūtes uz lielas liesmas.
- Sāls bloku var sildīt gan ar, gan bez nerūsējošā tērauda restes.
- Gāzes liesma var mainīt nerūsējošās tērauda restes krāsu, tas neietekmēs funkcionalitāti.

Cepeškrāsns

- Ielieciet sāls bloku cepeškrāsnī un uzsildiet to līdz 100 grādiem, tad paaugstiniet temperatūru par 50 grādiem. Kad temperatūra ir sasniegta, paaugstiniet to par 50 grādiem katru reizi, lai sasniegtu savai gatavošanas metodei optimālu temperatūru.
- Sāls bloku cepeškrāsnī var izmantot bez nerūsējošā tērauda paliktņa.
- Sāls bloks ļoti sakarst, esiet uzmanīgi.
- Sildot sāls bloku, neizmantojiet tvaiku.
- Sāls bloka sildīšanai ieteicams izmantot cepeškrāsni, tādējādi izmantojot ilgstošo siltumu, pasniedzot ēdinu galdā.

www.elektromarkabolt.hu

BARBEKJŪ
Izmantojiet sāls bloku bez nerūsējošā tērauda paliktņa.

Saldētava
Izmantojiet sāls bloku bez nerūsējošā tērauda paliktņa.
Saldējiet ne mazāk kā 1 stundu.
Nodrošiniet, ka jūsu sāls bloks saglabā istabas temperatūru vai zemāku, pirms sasaldējas to.
Nesildiet sasaldētu sāls bloku, izmantojot cepeškrāsni/kamīnu/mikroviļņu krāsni/barbekjū.

TĪRĪŠANA UN GLABĀŠANA
Sāls ir dabīgs materiāls ar pārbaudītām antibakteriālām īpašībām. Ar laiku blokam mainīsies krāsa atkarībā no gatavotā ēdiena. Tas neietekmēs sāls bloka funcionalitāti, un ja notīrīsietēdiena atlikumus no sāls bloka virsmas, iepriekšējā garša nesaglabāsies. Pēc vairākām lietošanas reizēm varam izmantot smilšpapīru, lai nopulētu ēdiena gatavošanai izmantotā sāls bloka virsmu.
Pirms tīrīšanas ļaujiet sāls blokam atdzist. Ja izmantojat nerūsējošā tērauda indukcijas paliktni, noņemiet un notīriet to atsevišķi. Lielākiem ēdiena atlikumiem izmantojiet skrāpi. Tad saslapiniet metāla skrāpi un notīriet ēdiena atlikumus. Nosusiniet to ar papīra dvieli vai tīru drānu.
Nesaslapiniet savu sāls bloku (nemazgājiet ar ziepēm).
Turiet sāls bloku horizontālā stāvoklī 24 stundas, lai tas nožūtu un lai izvairītos no ieplaisāšanas.
Izžāvējiet nerūsējošā tērauda paliktni un uzglabājiet to atsevišķi no sāls bloka.
Uzglabājiet sāls bloku sausā vietā un sargājiet to no mitruma.

ATBRĪVOŠANĀS
Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.

www.elektromarkabolt.hu

DRUSKOS BLOKAS

Sveikiname įsigijus naują druskos bloką. Druskos blokas suteikia galimybes natūraliai ir sveikai ruošti, paskaninti ir patiekti maistą. Išgautas iš Himalajų rožinės druskos, druskos blokas nupoliruojamas ir pristatomas į Jūsų namus. Jūs galite pastebėti kai kuriuos netobulumus, kurie tik įrodo jo mineralinę kilmę, bet neturi poveikio naudojimui ar veikimui.

Prieš pirmąjį naudojimą druskos bloką reikia paruošti. Atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus.

SAUGUMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS.**
Sužalojimų ir nudegimų rizika.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį gaminį gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti gaminį, ir jei jie supranta su gaminio naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia piretaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir jaunesnių vaikų niekada negalima prileisti prie šio įtaiso, kai jis veikia.
- Kai liečiate druskos bloką ar nerūdijantįjį plieną, visada naudokite orkaitės pirštines.
- Ant druskos bloko nenaudokite aliejaus.
- ĮSPĖJIMAS. Gaminant maistą ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi ir jo neprižiūrint, gali kilti pavojus ir gaisras.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu – išjunkite prietaisą, tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo anklode.
- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesą privaloma prižiūrėti. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Dėdami gaminį ant stalo ar ant stalviršio, apsaugokite paviršių, patiesdami ant jo apsauginę medžiagą.
- Lėtai / palaipsniui įkaitinkite druskos bloką, kad jis nesuskiltų.
- Kaitinant druskos bloką jis turi būti visiškai sausas.
- Pradedant kaitinti ar vėsinti druskos bloką, jis visada privalo būti kambario temperatūros.
- Druskos blokas pakeis spalvą, atsižvelgiant į tai, kaip jį kaitinsite ir ką gaminsite. Tai neturės poveikio gaminio veikimui.
- Druskos blokas gerai išlaiko karštį ir šaltį – nepamirškite to, kai jį liečiate / perkeliate į kitą vietą.
- Neplaukite druskos bloko indaplovėje.
- Imdami druskos bloką, suimkite jį už vidurio; jeigu keldami laikysite jį už kampo, druskos blokas gali lūžti.
- Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje, lengvai pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

NAUDOJANT PIRMĄKART

Naudojant pirmą kartą, druskos bloką privaloma paruošti.

- Įdėkite druskos bloką į orkaitę be nerūdijančiojo plieno lentynos.
- Įjunkite orkaitę ir nustatykite 20 minučių 100 °C temperatūrą,
- po to 15 minučių – 150 °C,
- 10 minučių – 200 °C.
- Galiausiai padidinkite temperatūrą iki 250 °C arba maksimalios temperatūros ir palaikykite ją 2 valandas, neatidarydami orkaitės durelių.
- Palaukite, kol druskos blokas orkaitėje atvės bent 5 valandas, neatidarydami durelių.

Dabar Jūsų druskos blokas yra tinkamai paruoštas naudoti maisto gaminimui.

NAUDOJIMAS

Indukcinė kaitlentė

- Pirmas 20 minučių palaikykite žemesnę temperatūrą, paskui padidinkite ją. Niekada nenaudokite galios didinimo / galingumo funkcijos, kai kaitinate savo druskos bloką.
- Maksimalus galios (indukcijos) lygis – 8 iš 9 arba 13 iš 14.
- 180 / 210 mm zonoms maksimalus lygis – 8 / 13 (maks. 1 500 W).
- Galima naudoti ant 210 mm kaitvietės, 220 mm kaitvietės arba lygiagrečiai sujungtos kaitveitės.

Dujinė viryklė

- Kaitinkite druskos bloką 20 minučių ant mažos liepsnos, 15 minučių ant vidutinės ir 10 minučių – ant didelės liepsnos.
- 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

- Įdėkite druskos bloką į orkaitę ir kaitinkite iki 100 laipsnių, tada padidinkite temperatūrą 50 laipsnių. Pasiekus šią temperatūrą, kaskart padidinkite temperatūrą 50 laipsnių, kad pasiektumėte optimalią, pasirinktam maisto ruošimo būdui tinkamą temperatūrą.
- Druskos bloką galima naudoti orkaitėje be nerūdijančiojo plieno dugno.
- Druskos blokas labai įkaista – būkite atsargūs.
- Kaitindami druskos bloką nenaudokite garų.
- Ruošiant maistą ant stalo, druskos blokui kaitinti rekomenduojama naudoti orkaitę ir išnaudoti ilgai išliekančios temperatūros privalumus.

www.elektromarkabolt.hu

Kepsninė
Naudokite druskos bloką be nerūdijančiojo plieno dugno.

Šaldiklis
Naudokite druskos bloką be nerūdijančiojo plieno dugno.
Šaldykite ne trumpiau kaip 1 valandą.
Prieš šaldydami, įsitikinkite, kad Jūsų druskos blokas yra kambario ar žemesnės temperatūros.
Nekaitinkite įšalusio druskos bloko orkaitėje / ant kaitlentės / mikrobangų krosnelėje / kepsninėje.

VALYMAS IR SAUGOJIMAS

Druska yra natūrali antibakterinė medžiaga.
Bėgant laikui druskos blokas pakeis spalvą atsižvelgiant į tai, kokį maistą gaminsite. Tai neturės poveikio druskos bloko veikimui ir, jei tinkamai ir laiku šalinsite maisto likučius nuo druskos bloko paviršiaus, jis neprisigers kvapų ir skonių. Po kelių panaudojimų galite švitriniu popieriumi nušveisti druskos bloko paviršių, kurį naudojote maisto ruošimui.
Prieš valydami, palaukite, kol druskos blokas atauš.
Jeigu naudojate nerūdijančiojo plieno indukcinį dugną, jį pašalinkite ir atskirai nuvalyti. Didesniems maisto likučiams šalinti naudokite grandyklę.
Sudrėkinkite plieninį šveistuką ir nuvalykite likusį maistą. Nusausinkite popieriniu rankšluosčiu arba švaria šluoste.
Nešlapinkite druskos bloko (nenaudokite ploviklių jam valyti).
Laikykite druskos bloką horizontalioje padėtyje 24 valandas, kad jis išdžiūtų ir nesuskiltų.
Nerūdijančiojo plieno dugną džiovinkite ir laikykite atskirai nuo druskos bloko.
Laikykite druskos bloką sausoje aplinkoje, saugokite jį nuo drėgmės.

SENO GAMINIO IŠMETIMAS

Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną gaminį, kreipkitės į atitinkamą savivaldybės įstaigą.

www.elektromarkabolt.hu

SALTBLOKK

Gratulerer med kjøpet av din nye saltblokk. Saltblokken er en plattform for matlaging, krydring og servering av mat på en naturlig og sunn måte. Saltblokken inneholder rosa salt fra Himalayafjellene, og etter polering leveres den hjem til deg. Den kan hende du finner skjønnhetsfeil som beviser at det er et naturlig mineral, det har ingen betyding for bruk og ytelse.

Saltblokken må rekondisjoneres før førstegangsbruk. Les instruksjonene nøye.

SIKKERHET

⚠ **ADVARSEL:**
Fare for skade, brannsår.

- Dette produktet kan bare brukes av barn fra 8 år og eldre, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om bruken av produktet på en trygg måte og forstår farene som er involvert.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet under bruk eller når det er under avkjøling. Tilgjengelige deler er varme.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten oppsyn.
- Barn som er 3 år eller mindre må til enhver tid holdes unna produktet når det er I bruk.
- Bruk alltid grytekluter når tar på saltblokken eller rustfritt stål.
- Bruk ikke olje på saltblokken.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men slå av produktet og dekk flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Bruk beskyttende underlag for å beskytte overflaten når du plasserer produktet på bordet eller kjøkkenbenken.
- Varm opp saltblokken sakte og jevnt for å unngå sprekker.
- Saltblokken må være helt tørr før den oppvarmes.
- Saltblokken skal alltid oppvarmes fra romtemperatur.
- Saltblokken endrer farge avhengig av hvordan den oppvarmes og hva du tilbereder. Dette påvirker ikke ytelsen på produktet.
- Saltblokken holder på både varme og kulde; husk det når du rører eller flytter den.
- Ikke rengjør saltblokken i oppvaskmaskin.
- Når du løfter saltblokken, løft den på midten for å unngå at den kan brekke.
- Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller materielle skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Alltid oppbevar instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Du må forhåndskondisjonere saltblokken før førstegangsbruk.

- Plasser saltblokken i ovnen uten det rustfrie stålstativet.
- Slå på ovnen og sett temperaturen til 100 °C i 20 minutter,
- deretter 150 °C i 15 minutter,
- 200 °C i 10 minutter
- Til slutt øker du temperaturen til 250 °C eller til maksimal temperatur i 2 timer uten å åpne ovnsdøren.
- La saltblokken avkjøles i ovnen i minst 5 timer uten å åpne døren.

Nå er saltblokken din riktig forhåndskondisjonert og klar til bruk for din kulinariske nytelse.

BRUK

Induksjonskokeplate

- Start med lav temperatur i 20 minutter og øk deretter temperaturen. Bruk aldri boost/power-funksjonen når du varmer opp saltblokken.
- Maksimum power (induksjon) nivå 8 av 9, eller 13 av 14.
- 180/210 mm soner maks nivå 8/13 (maks 1500W).
- Kan brukes på en 210 mm sone, 220 mm sone eller brosone.

Gass-kokeplate

- Plasser saltblokken på lav flamme i 20 minutter, 15 min på medium og i 10 minutter på høy flamme.
- Saltblokken kan varmes opp med eller uten det rustfrie stålstativet.
- Gassflammen kan forårsake fargeendringer på det rustfrie stålstativet, dette påvirker ikke funksjonaliteten.

Ovn

- Sett saltblokken i ovnen og varm den opp til 100 grader, øk deretter temperaturen med 50 grader. Når temperaturen er oppnåd, øk temperaturen med 50 grader hver gang for å nå optimal temperatur for tilberedingsmetoden.
- Saltblokken kan brukes i ovnen uten den rustfrie stålbunnen.
- Saltblokken blir veldig varm, håndter med forsiktighet.
- Bruk ikke damp når du oppvarmer saltblokken.
- Det anbefales å bruke ovnen til å varme opp saltblokken og dra nytte av den langvarige temperaturen og tilberede maten ved bordet.

www.elektromarkabolt.hu

Grill
Bruk saltblokken uten den rustfrie stålbunnen.

Fryser
Bruk saltblokken uten den rustfrie stålbunnen.
Frys i minst 1 time.
Sørg for at saltblokken holder romtemperatur eller lavere før du fryser den.
En frossen saltblokk må ikke oppvarmes med ovn/kokeplate/mikro/grill.

RENGJØRING OG OPPBEVARING
Salt er et naturlig materiale og har antibakterielle egenskaper. Over tid vil saltblokken endre farge avhengig av maten du tilbereder. Dette vil ikke påvirke saltblokkens funksjon, og så lenge du sikrer at du fjerner matrester fra overflaten av saltblokken, vil smaken gå bort. Etter flere gangers bruk kan du bruke sandpapir til å polere overflaten av saltblokken som er brukt til matlaging.
La saltblokken kjøles ned før rengjøring. Hvis du bruker den rustfrie induksjonsbunnen, fjern og rengjør den separat. Bruk en større skrape på større matrester. Fukt deretter stålull og børst bort resterende matrester. Tørk med kjøkkenpapir eller en ren klut.
Saltblokken skal ikke fuktes (bruk ikke såpe).
Oppbevar saltblokken i horisontal stilling i 24 timer for å tørke og unngå sprekkdannelse.
Tørk og oppbevar den rustfrie stålbunnen og saltblokken borte fra hverandre.
Oppbevar saltblokken tørt for å unngå fukt.

AVHENDING
Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.

www.elektromarkabolt.hu

KAMIEŃ SOLNY

Gratulujemy zakupu nowego kamienia solnego. Kamień solny może służyć jako podstawa do przyrządzania, przyprawiania i podawania potraw w naturalny i zdrowy sposób. Pozyskiwany z różowej himalajskiej soli kamiennej kamień solny jest następnie polerowany i dostarczany użytkownikowi. Na jego powierzchni mogą być widoczne pewne niedoskonałości, które wynikają z naturalnego pochodzenia i nie mają wpływu na właściwości użytkowe.

Przed pierwszym użyciem kamień solny wymaga wstępnego przygotowania. Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

BEZPIECZEŃSTWO

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
zagrożenie odniesieniem obrażeń i poparzeniem.

- Produktu mogą używać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania produktu i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieci w wieku do 3 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.
- Kamienia solnego i podstawy ze stali nierdzewnej należy dotykać wyłącznie w rękawicach kuchennych.
- Nie dopuszczać do kontaktu kamienia solnego z olejem.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- NIE gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór podczas krótkiego gotowania.
- Przed położeniem produktu na stole lub blacie należy zabezpieczyć powierzchnię materiałem ochronnym.
- Aby zapobiec pęknięciu kamienia solnego, należy podgrzewać go powoli i stopniowo.
- Przed rozpoczęciem podgrzewania kamienia solnego należy upewnić się, 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 wysoką, jak i niską temperaturę; należy o tym pamiętać, dotykając lub przenosząc kamień.
- Nie myć kamienia solnego w zmywarce.
- Podnosząc kamień solny, należy trzymać go pośrodku. Podnoszenie kamienia za rogi może spowodować jego pęknięcie.
- Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody powstałe na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie przygotować kamień solny.

- Umieścić kamień solny, bez podstawy ze stali nierdzewnej, w piekarniku.
- Włączyć piekarnik i ustawić temperaturę 100°C na 20 minut,
- następnie 150°C na 15 minut,
- po czym 200°C na 10 minut.
- Na koniec zwiększyć temperaturę do 250°C lub dostępnej maksymalnej wartości i utrzymywać ją przez 2 godziny, nie otwierając drzwi piekarnika.
- Po upływie tego czasu pozostawić kamień solny w piekarniku do ostygnięcia na co najmniej 5 godzin (nie otwierać drzwi piekarnika).

Teraz kamień solny jest odpowiednio przygotowany do użycia w kuchni.

UŻYTKOWANIE

Płyta indukcyjna

- Rozpocząć podgrzewanie w niższej temperaturze (przez 20 minut), a następnie zwiększyć ją. Nigdy nie używać do podgrzewania kamienia solnego funkcji zwiększonej mocy.
- Maksymalny poziom mocy (indukcyjnej): 8 z 9 lub 13 z 14.
- Pola grzejne 180/210 mm – maksymalny poziom mocy: 8 z 13 (maks. 1500 W).
- Można używać na polu grzejnym 210 mm, 220 mm lub na polach łączonych.

Płyta gazowa

- Podgrzewać kamień solny przez 20 minut na małym płomieniu, przez 15 minut na średnim płomieniu i przez 10 minut na dużym płomieniu.
- Kamień solny można podgrzewać wraz z podstawą ze stali nierdzewnej lub bez niej.
- Płomień gazowy może spowodować zmianę koloru podstawy ze stali nierdzewnej, jednak nie ma to wpływu na działanie produktu.

www.elektromarkabolt.hu

Piekarnik

- Umieścić kamień solny w piekarniku i nagrzać go do temperatury 100°C, a następnie zwiększyć temperaturę o 50°C. Po osiągnięciu tej temperatury zwiększać ją stopniowo za każdym razem o 50°C, aż do uzyskania optymalnej temperatury dla danej metody przyrządzania potrawy.
- Kamień solny można podgrzewać w piekarniku wraz z podstawą ze stali nierdzewnej lub bez niej.
- Kamień solny nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i należy obchodzić się z nim ostrożnie.
- Podczas podgrzewania kamienia solnego nie należy włączać funkcji wytwarzania pary.
- Zaleca się podgrzewanie kamienia solnego w piekarniku, ponieważ zapewnia to długotrwałe utrzymywanie temperatury podczas przyrządzania potraw na stole.

Grill

Używać kamienia solnego bez podstawy ze stali nierdzewnej.

Zamrażarka

Używać kamienia solnego bez podstawy ze stali nierdzewnej.
Zamrażać przez co najmniej 1 godzinę.
Przed umieszczeniem w zamrażarce kamień solny powinien mieć temperaturę pokojową lub niższą.
Nie podgrzewać zamrożonego kamienia solnego, używając piekarnika/płyty grzejnej/kuchenki mikrofalowej/grilla.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Sól jest materiałem pochodzenia naturalnego i wykazuje udowodnione właściwości przeciwbakteryjne. Z upływem czasu kolor kamienia solnego zmienia się w zależności od przyrządzanych potraw. Nie ma to wpływu na działanie kamienia, a przyrządzane potrawy nie będą miały niepożądanego posmaku pod warunkiem usuwania pozostałości jedzenia z powierzchni kamienia. Po kilku użyciach można powierzchnię kamienia solnego używanego do gotowania przeszlifować papierem ściernym.
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zaczekać, aż kamień ostygnie. W przypadku używania podstawy ze stali nierdzewnej należy ją czyścić osobno po uprzednim wyjęciu kamienia.
Większe zabrudzenia należy usunąć skrobakiem.
Następnie oczyścić powierzchnię czyścikiem z wełny stalowej zwilżonym wodą. Wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem lub czystą ściereczką.
Nie polewać kamienia solnego wodą (nie używać także detergentów).
Pozostawić kamień solny w poziomym położeniu na 24 godziny w celu wyschnięcia, aby nie popękał.
Osuszyć podstawę ze stali nierdzewnej i przechowywać ją osobno.
Przechowywać kamień solny w suchym miejscu i nie narażać go na działanie wilgoci.

UTYLIZACJA

Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

www.elektromarkabolt.hu

BLOCO DE SAL

Parabéns pela aquisição do seu novo Bloco de Sal. O Bloco de Sal proporciona uma base para temperar, cozinhar e servir alimentos de forma natural e saudável. Obtido a partir de rocha de sal cor-de-rosa nos Himalaias, o Bloco de Sal chega a sua casa após um processo de polimento.
É possível que veja algumas imperfeições, que comprovam a natureza mineral do bloco e não afectam a sua utilização ou o seu desempenho.

O Bloco de Sal tem de ser preparado antes da primeira utilização. Leia as instruções com atenção.

SEGURANÇA

⚠ **AVISO:**
Risco de ferimentos e queimaduras.

- Este produto pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do produto de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que alguma criança brinque com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance de crianças e descarte os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver em utilização ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 ou menos anos de idade afastadas deste acessório quando ele estiver a ser utilizado.
- Utilize sempre luvas de forno quando tocar no Bloco de Sal ou no suporte de aço inoxidável.
- Não utilize óleo no Bloco de Sal.
- AVISO: Deixar alimentos com gorduras ou óleos a cozinhar na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de confeção tem de ser supervisionado. Um processo de confeção de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- Utilize um material protector para proteger as superfícies onde colocar tachos quentes, como uma mesa ou um balcão.
- Aqueça o Bloco de Sal lentamente/ gradualmente para evitar quebras.
- O Bloco de Sal tem de estar totalmente seco antes de ser sujeito a aquecimento.
- Inicie o aquecimento ou arrefecimento do Bloco de Sal sempre a partir da temperatura ambiente.
- O Bloco de Sal mudará de cor consoante a forma como for aquecido e o que for cozinhado nele. Esta alteração não afecta o desempenho do produto.
- O Bloco de Sal conserva bem o calor ou o frio. Tenha em atenção este facto antes de tocar nele ou movê-lo.
- Não lave o Bloco de Sal na máquina de lavar loiça.
- Quando levantar o Bloco de Sal, segure-o no centro. Se segurar o Bloco de Sal num dos cantos, pode parti-lo.
- O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

É necessário preparar o Bloco de Sal antes da primeira utilização.

- Coloque o Bloco de Sal no forno, sem o suporte de aço inoxidável.
- Ligue o forno, regule-o para a temperatura de 100 °C, aguarde 20 minutos,
- regule para 150 °C, aguarde 15 minutos,
- regule para 200 °C e aguarde 10 minutos.
- No final, aumente a temperatura para 250 °C ou para a temperatura máxima do forno e deixe mais 2 horas sem abrir a porta do forno.
- Deixe o Bloco de Sal arrefecer dentro do forno durante 5 ou mais horas sem abrir a porta do forno.

Agora, o seu Bloco de Sal está devidamente preparado e pronto para ser utilizado para fins culinários.

UTILIZAÇÃO

Placa de indução

- Comece com uma temperatura baixa durante 20 minutos e depois aumente para uma temperatura superior. Nunca utilize a função de potência extra quando aquecer o Bloco de Sal.
- Potência máxima (indução): nível 8 de 9 ou 13 de 14.
- Zonas de 180/210 mm: nível 8 de 13 no máximo (máx. 1500 W).
- Pode ser utilizado numa zona de 210 mm ou 220 mm ou uma união de zonas.

Placa a gás

- Coloque o Bloco de Sal em lume brando durante 20 minutos, em lume médio durante 15 minutos e em lume forte durante 10 minutos.
- O Bloco de Sal pode ser aquecido com ou sem o suporte de aço inoxidável.
- A chama do gás pode alterar a cor do suporte de aço inoxidável, mas isso não afecta a funcionalidade.

www.elektromarkabolt.hu

Forno
- Coloque o Bloco de Sal no forno, aqueça-o até 100 °C e depois aumente a temperatura em 50 °C. Quando a temperatura for atingida, aumente a temperatura em passos de 50 °C de cada vez até chegar à temperatura ideal para o método de confeção que pretender.
- O Bloco de Sal pode ser utilizado no forno sem a base de aço inoxidável.
- O Bloco de Sal fica extremamente quente. Manuseie-o com cuidado.
- Não aplique vapor quando aquecer o Bloco de Sal.
- É recomendável utilizar o forno para aquecer o Bloco de Sal e beneficiar da preparação de alimentos na mesa com calor duradouro.

Churrasqueira
Utilize o Bloco de Sal sem a base de aço inoxidável.

Congelador
Utilize o Bloco de Sal sem a base de aço inoxidável.
Congele durante pelo menos 1 hora.
Certifique-se de que o Bloco de Sal está à temperatura ambiente ou mais frio antes de o colocar no congelador.
Não aqueça o Bloco de Sal em forno/placa/micro-ondas/churrasqueira após retirá-lo do congelador.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO
O sal é uma substância natural e comprovadamente antibacteriana. Dependendo dos alimentos que cozinhar, o Bloco de Sal pode mudar de cor ao longo do tempo. Esta característica não afecta a funcionalidade do Bloco de Sal e os sabores desaparecerão se remover os resíduos de alimentos da superfície do Bloco de Sal. Após várias sessões de confeção de alimentos, pode utilizar lixa para polir a superfície do Bloco de Sal.
Deixe o Bloco de Sal arrefecer antes de o limpar.
Se utilizar a base de aço inoxidável para indução, remova e lave esta peça separadamente. Utilize um raspador para remover os maiores resíduos de alimentos. Em seguida, esfregue com um esfregão de palha de aço para remover o resto dos resíduos de alimentos. Seque com papel de cozinha ou um pano limpo.
Não molhe o Bloco de Sal (nem utilize detergente nele).
Mantenha o Bloco de Sal na posição horizontal durante 24 horas para secar e evitar quebras.
Seque e guarde a base de aço inoxidável separada do Bloco de Sal.
Guarde o Bloco de Sal num ambiente seco para evitar a absorção de humidade.

ELIMINAÇÃO
Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o produto correctamente.

www.elektromarkabolt.hu

BLOC DE SARE

Felicitări pentru achiziționarea noului dvs. Bloc de sare. Blocul de sare oferă o platformă pentru gătit, condimentat și servit mâncarea într-o manieră naturală și sănătoasă. Obținut din sare roz din Himalaya, Blocul de sare este apoi finisat și adus în casa dumneavoastră. Puteți observa anumite imperfecțiuni, care reprezintă o dovadă a naturii sale minerale și nu au impact asupra utilizării sau funcționării sale.

Blocul de sare trebuie să fie precondiționat înainte de prima utilizare. Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție.

SIGURANŢA

⚠ **ATENȚIE:**
Risc de rănire, arsuri.

- Acet produs poate fi utilizat de către copii în vârstă de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți referitor la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de dispozitiv atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Copiii nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea dispozitivului, ce poate fi realizată de utilizator, fără a fi supravegheați.
- Copiii cu vârsta de până la 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui dispozitiv atunci când este în funcțiune.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor atunci când atingeți blocul de sare sau oțelul inoxidabil.
- Nu puneți ulei pe blocul de sare.
- ATENȚIE: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- Folosiți un material protector pentru a proteja suprafața atunci când puneți produsul pe masă sau pe blatul de bucătărie.
- Încălziți blocul de sare încet/treptat pentru a evita spargerea.
- Blocul de sare trebuie să fie complet uscat înainte de a-l încălzi.
- Întotdeauna încălziți sau răciți blocul de sare începând de la temperatura camerei.
- Blocul de sare își va schimba culoarea funcție de felul în care îl încălziți și de ceea ce gătiți. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
- Blocul de sare păstrează atât căldura cât și frigul foarte bine; rețineți acest lucru atunci când doriți să îl mutați.
- Nu curățați blocul de sare în mașina de spălat vase.
- Atunci când ridicați blocul de sare, apucați-l de mijloc; dacă îl țineți de colț, acesta s-ar putea rupe.
- Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Trebuie să precondiționați blocul de sare înainte de prima utilizare.

- Introduceți blocul de sare în cuptor fără cadrul de oțel inoxidabil.
- Porniți cumptorul și reglați-l la o temperatură de 100 °C pentru 20 de minute,
- apoi de 150 °C pentru 15 minute,
- 200 °C pentru 10 minute
- În sfârșit, creșteți temperatura la 250 °C sau la temperatură maximă și mențineți-l la acea temperatură 2 ore fără a deschide ușa cuptorului.
- Lăsați Blocul de sare să se răcească în cuptor cel puțin 5 ore fără a deschide ușa.

Acum blocul de sare corect precondiționat și este gata de utilizare pentru a vă oferi bucuria culinară.

UTILIZARE

Plită de gătit cu inducţie

- Începeți cu o temperatură mai joasă timp de 20 de minute și apoi creșteți la temperatura mai ridicată. Nu folosiți niciodată funcția boost/putere atunci când încălziți Blocul de sare.
- Putere maximă (inducție) Nivelul 8 din 9 sau 13 din 14.
- Zone 180/210mm nivel 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

- Puneți blocul de sare pe o flacără mică pentru 20 de minute, 15 minute pe o flacără medie și 10 minute pe o flacără mare.
- Blocul de sare poate fi încălzit cu sau fără cadrul din oțel inoxidabil.
- Flacăra de gaz poate provoca schimbări de culoare asupra cadrului din oțel inxodiabil; acest lucru nu îi va afecta funcționalitatea.

Cuptor

- Introduceți blocul de sare în cuptor și încălziți-l până la 100 de grade, apoi creșteți temperatura cu 50 de grade. Odată ce temperatura este atinsă, creșteți temperatura cu câte 50 de grade de fiecare dată, pentru a atinge temperatura optimă pentru metoda de gătire.
- Blocul de sare poate fi utilizat în cuptor fără cadrul din oțel inoxidabil.
- Blocul de sare se încinge foarte tare; manipulați-l cu grijă.
- Nu aplicați aburi atunci când încălziți blocul de sare.
- Se recomandă să utilizați cuptorul pentru a încălzi blocul de sare și să beneficiați de temperatura care persistă mult, gătind pe masă.

www.elektromarkabolt.hu

Grătar
Utilizați blocul de sare fără cadrul din oțel inoxidabil.

Congelator
Utilizați blocul de sare fără cadrul din oțel inoxidabil.
Congelați minimum 1 oră.
Verificați dacă blocul de sare este la temperatura camerei sau mai mică înainte de a îl congela.
Nu încălziți un bloc de sare congelat folosind cuptorul, plita, cuptorul cu microunde sau grătarul.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA
Sarea este un material natural și cu acțiune antibacteriană dovedită. În timp, blocul de sare își va schimba culoarea în funcție de alimentul pe care îl gătiți. Acest lucru nu va afecta funcționarea blocului de sare și, atâta timp cât eliminați reziduurile alimentare de pe suprafața acestuia, gustul va dispărea. După câteva utilizări, puteți folosi șmirghel pentru a finisa suprafața blocului pe care ați utilizat-o pentru gătit.
Înainte de curățare, permiteți blocului de sare să se răcească. Dacă folosiți cadrul din oțel inoxidabil, scoateți-l și curățați-l separat. Pentru reziduurile mai mari de mâncare folosiți racleta. Apoi udați buretele din sârmă și frecați până restul alimentelor sunt eliminate. Uscați prin tamponare cu un prosop din hârtie sau o lavetă curată.
Nu udați blocul de sare (nu utilizați săpun pe acesta).
Țineți blocul de sare la uscat în poziție orizontală pentru 24 de ore, pentru a evita spargerea acestuia.
Uscați și depozitați cadrul din oțel inoxidabil separat de blocul de sare.
Depozitați blocul de sare într-un mediu uscat, evitați umiditatea.

RECICLAREA
Pentru informații privind casarea adecvată a acestui dispozitiv contactați autoritățile locale.

www.elektromarkabolt.hu

СОЛЯНАЯ ПЛАСТИНА

Поздравляем с приобретением новой соляной пластины. Соляная пластина — это инструмент для приготовления, придания вкуса и сервировки пищи натуральным и здоровым способом. Добытая из каменной розовой соли в Гималаях, соляная пластина затем полируется и поставляется прямо на вашу кухню. Вы можете заметить некоторые несовершенства, являющиеся доказательством ее натурального минерального происхождения, которые не влияют на использование или характеристики пластины.

Перед первым использованием соляную пластину необходимо правильно обработать. Просим вам внимательно ознакомиться с инструкцией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
О БЕЗОПАСНОСТИ:
Существует опасность травмы, ожогов.

- Это изделие может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасного использования изделия и осознают сопутствующие опасности.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к изделию, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части изделия сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание изделия не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с изделием во время его использования.
- Всегда пользуйтесь перчатками/прихватками при касании соляной пластины или подставки из нержавеющей стали.
- Не используйте масло при приготовлении на соляной пластине.
- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на варочной панели без присмотра продукты, готовящихся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Процесс приготовления должен проходить под вашим контролем. При малом времени приготовления контроль должен быть постоянным.
- Используйте защитный материал для защиты поверхности при размещении изделия на столе или на рабочей поверхности.
- Нагревайте соляную пластину медленно/постепенно во избежание образования трещин.
- Нагревайте только абсолютно сухую соляную пластину.
- Всегда нагревайте или охлаждайте соляную пластину, начиная с комнатной температуры.
- Соляная пластина изменит цвет в зависимости от режимов нагрева и приготавливаемых продуктов. Это не повлияет на характеристики изделия.
- Соляная пластина хорошо удерживает тепло и холод; помните об этом, когда прикасаетесь или перемещаете ее.
- Не мойте соляную пластину в посудомоечной машине.
- Поднимая соляную пластину, берите ее посредине; если держать плитку за угол, она может разломаться.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием необходимо подготовить соляную пластину.

- Поместите соляную пластину в духовой шкаф без подставки из нержавеющей стали.
- Включите духовой шкаф и установите температуру 100°C на 20 минут,
- затем 150°C на 15 минут,
- 200°C на 10 минут
- Наконец, увеличьте температуру до 250°C или установите максимальную температуру и поддерживайте ее на протяжении 2 часов, не открывая дверцу духовки.
- Дайте соляной пластине остыть в духовке не менее 5 часов, не открывая дверцу.

Теперь ваша соляная пластина правильно обработана и готова к использованию для приготовления пищи и кулинарных экспериментов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Индукционная варочная поверхность

- Начните с более низкой температуры в течение 20 минут, а затем увеличьте до более высокой температуры. 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 на объединенной зоне.

www.elektromarkabolt.hu

Газовая варочная поверхность
- Нагревайте соляную пластину на пламени небольшого уровня 20 минут, 15 минут на пламени среднего уровня, затем на 10 минут на высоком уровне.
- 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
- Поместите соляную плитку в духовой шкаф и нагрейте до 100 градусов, затем увеличьте температуру на 50 градусов. По достижении этой температуры повышайте ее с шагом в 50 градусов до достижения оптимальной температуры для вашего способа приготовления.
- Соляную пластину можно использовать в духовом шкафу с подставкой из нержавеющей стали или без нее.
- Соляная пластина становится очень горячей, обращайтесь с ней крайне осторожно.
- При нагревании соляной пластины не используйте пар.
- Рекомендуется использовать духовой шкаф для нагрева соляной пластины, а затем использовать накопленное тепло при приготовлении на столе.

Барбекю
Используйте соляную пластину без подставки из нержавеющей стали.

Морозильник
Используйте соляную пластину без подставки из нержавеющей стали.
Замораживайте на протяжении минимум 1 часа.
Перед заморозкой убедитесь, что соляная пластина комнатной температуры или ниже.
Не нагревайте замороженную соляную пластину с помощью духовки/варочной панели/микроволновой печи/барбекю.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ
Соль — природный материал с доказанными антибактериальными свойствами. Со временем соляная пластина изменит цвет в зависимости от пищи, которую вы готовите. Это не повлияет на характеристики соляной пластины, а при условии удаления остатков пищи с её поверхности, привкус исчезнет. После нескольких использований можно применять наждачную бумагу для полировки поверхности использовавшейся соляной плаастины.
Перед очисткой дайте соляной пластине остыть.
При использовании индукционной подставки из нержавеющей стали снимите и очистите эту деталь отдельно. Для удаления более крупных остатков пищи используйте скребок. Затем смочите стальную мочалку и устраните остатки пищи.
Вытрите насухо чистой тканью.
Не мочите соляную пластину (не используйте мыло).
Положите соляную плитку в горизонтальное положение на 24 часа для высыхания во избежание растрескивания.
Высушите и храните подставку из нержавеющей стали отдельно от соляной пластины.
Храните соляную пластину в сухом, защищенном от влаги месте.

УТИЛИЗАЦИЯ
Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данное изделие, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

www.elektromarkabolt.hu

SOĽNÁ DOSKA

Blahoželáme vám k nákupu novej soľnej dosky. Soľná doska slúži ako platforma na prirodzené a zdravé varenie, dochucovanie a servírovanie jedál. Soľná doska pochádza z himalájskej ružovej kamennej soli, ktorá sa vyleští a doručí až k vám domov. Môžu na nej byť určité nedokonalosti, ktoré sú dôkazom jeho minerálneho pôvodu a nemajú vplyv na jej používanie ani vlastnosti.

Soľná doska sa pred prvým použitím musí pripraviť na používanie. Pozorne si prečítajte pokyny.

BEZPEČNOSŤ

⚠ **VÝSTRAHA:**
Nebezpečenstvo poranenia alebo popálenia.

- Tento produkt smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní produktu a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky, ani keď je vychladnutý. Prístupné časti sú horúce.
- Deti nesmú bez dozoru čistiť spotrebič ani na ňom vykonávať žiadnu.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču v prevádzke.
- Pri dotýkaní sa soľnej dosky alebo nehrdzavejúcej ocele vždy používajte chňapky.
- Na soľnej doske nepoužívajte olej.
- VÝSTRAHA: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- Na ochranu povrchu pri položení produktu na stôl alebo pracovnú dosku použite ochranný materiál.
- Soľnú dosku zohrievajte pomaly/postupne, aby nepraskla.
- Soľná doska musí byť pred zohrievaním úplne suchá.
- Soľnú dosku vždy zahrievajte alebo ochladzujte s izbovou teplotou ako východzím bodom.
- Soľná doska mení farbu podľa toho, ako ju zahrievate a čo varíte. Nebude to mať vplyv na výkonnosť produktu.
- Soľná doska dobre udržuje teplo i chlad. Majte to na pamäti, keď sa jej dotýkate/keď ju presúvate.
- Soľnú dosku neumývajte v umývačke riadu.
- Soľnú dosku zdvíhajte za stred, pri zdvíhaní za roh môže prasknúť.
- Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny si odložte na bezpečné a prístupné miesto, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Soľná doska sa pred prvým použitím musí pripraviť na používanie.

- Vložte soľnú dosku do rúry bez stojanu z nehrdzavejúcej ocele.
- Zapnite rúru a nastavte teplotu 100 °C na 20 minút,
- potom 150 °C na 15 minút,
- potom 200 °C na 10 minút.
- Nakoniec zvýšte teplotu na 250 °C resp. na maximálnu teplotu a nechajte dosku v rúre na 2 hodiny bez otvárania dvierok.
- Nechajte soľnú dosku chladnúť v rúre aspoň 5 hodín bez otvárania dvierok.

Teraz je soľná doska dokonale pripravená na používanie pri varení.

POUŽÍVANIE

Indukčný varný panel

- Začnite pri nižšej teplote na 20 minút a potom zvýšte na vyššiu teplotu. Pri zohrievaní soľnej dosky nikdy nepoužívajte funkciu vyššieho/rýchlejšieho výkonu.
- Maximálna úroveň výkonu (indukcie) je 8 z 9 alebo 13 zo 14.
- Pre 180/210 mm zóny je max. úroveň 8 z 13 (max. 1500 W).
- Je možné používať v zóne 210 mm, 220 mm alebo premostenej zóne.

Plynový varný panel

- Umiestnite soľnú dosku na slabý plameň na 20 minút, na stredný na 15 minút a na veľký plameň na 10 minút.
- Soľnú dosku je možné zohrievať na stojane z nehrdzavejúcej ocele alebo bez neho.
- Plameň plynového horáka môže spôsobiť zmenu farby stojana z nehrdzavejúcej ocele. Nemá to vplyv na funkciu.

Rúra

- Vložte soľnú dosku do rúry a zohrejte ju na 100 stupňov, potom zvýšte teplotu o 50 stupňov. Po dosiahnutí teploty zakaždým zvýšte teplotu o 50 stupňov na dosiahnutie optimálnej teploty varenia.
- Soľnú dosku je možné používať v rúre bez podstavca z nehrdzavejúcej ocele.
- Soľná doska bude po zohriatí veľmi horúca, narábajte s ňou opatrne.
- Pri zohrievaní soľnej dosky nepoužívajte paru.
- Odporúča sa zohriať soľnú dosku v rúre a potom s využitím naakumulovaného tepla variť na stole.

www.elektromarkabolt.hu

Vonkajší gril
Soľnú dosku používajte bez podstavca z nehrdzavejúcej ocele.

Mraznička
Soľnú dosku používajte bez podstavca z nehrdzavejúcej ocele.
Zmrazujte minimálne 1 hodinu.
Pred zmrazovaním sa uistite, či má soľná doska izbovú alebo nižšiu teplotu.
Soľnú dosku nezohrievajte pomocou rúry, varného panela, mikrovlnnej rúry ani vonkajšieho grilu.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

Soľ je prírodný materiál a sú preukázané jej antibakteriálne účinky. V priebehu času soľná doska zmení farbu podľa toho, aké jedlo varíte. Nebude to mať vplyv na funkciu soľnej dosky a pokiaľ zaistíte odstránenie zvyškov jedla z povrchu kameňa, chuť zmizne. Po niekoľkých použitiach môžete povrch soľnej dosky používanej na varenie preleštiť brúsnym papierom.
Pred čistením nechajte soľnú dosku vychladnúť.
Pokiaľ používate indukčný podstavec z nehrdzavejúcej ocele, zložte a vyčistite ho samostatne. Na väčšie zvyšky jedla použite škrabku. Potom navlhčite drôtenku a odstráňte zvyšky jedla. Vysušte papierovou utierkou alebo čistou handrou.
Soľnú dosku nenamáčajte (nepoužívajte s ňou mydlo).
Nechajte soľnú dosku na 24 hodín vo vodorovnej polohe, aby vyschla a aby nepraskla.
Podstavec z nehrdzavejúcej ocele osušte a uložte samostatne bez soľnej dosky.
Soľnú dosku skladujte v suchom prostredí a zabráňte účinkom vlhkosti.

LIKVIDÁCIA

O správnej likvidácii produktu sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.

www.elektromarkabolt.hu

SOLNA PLOŠČA

Čestitke za nakup nove solne plošče. Solna plošča je lahko podlaga za naravno in zdravo kuhanje, začinjanje in serviranje. V Himalaji so jo izrezali iz rožnate kamene soli, zložčili in jo pripravili, da jo vzamete domov. Na njej lahko opazite nekaj pomanjkljivosti, ki samo dokazujejo, da je res naravna, in ne vplivajo na uporabo ali učinkovitost.

Solno ploščo je treba pred prvo uporabo obdelati. Pozorno preberite navodila.

VARNOST

⚠ **POZOR:**
Nevarnost poškodb in opeklin.

- Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja smejo izdelek uporabljati samo pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki jih to vključuje.
- Preprečite, da bi se otroci igrali s pripomočkom.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- Ko pripomoček deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenčki dovolj oddaljeni od njega. Dostopni deli so vroči.
- Čiščenja in vzdrževanja pripomočka ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otrokom do tretjega leta starosti vedno preprečite dostop do delujočega pripomočka.
- Za prijemanje solne plošče ali stojala iz nerjavnega jekla vedno uporabljajte rokavice za peko.
- Na solni plošči ne uporabljajte olja.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- POZOR: Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- Ko izdelek postavljate na mizo ali pult, njuno površino zaščitite.
- Počasi/polagoma segrejte solno ploščo, da ne bi počila.
- Preden segrejete solno ploščo, mora ta biti povsem suha.
- Vedno jo segrevajte ali hladite takrat, kadar je njena temperatura enaka sobni.
- Spreminjala bo barvo glede na to, kako jo segrejete in kaj kuhate. To ne vpliva na učinkovitost izdelka.
- Solna plošča dobro ohranja visoko ali nizko temperaturo, kar upoštevajte tudi takrat, ko se je želite dotakniti ali jo prestaviti.
- Solne plošče ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Ko jo dvigujete, jo držite na sredini; če jo boste med dviganjem držali za robove, se bo morda zlomila.
- Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

PRED PRVO UPORABO

Solno ploščo je treba pred prvo uporabo obdelati.

- Postavite jo v pečico brez stojala iz nerjavnega jekla.
- Vklopite pečico in za 20 minut nastavite temperaturo na 100 °C,
- nato za 15 minut na 150 °C
- in zatem za 10 minut na 200 °C.
- Na koncu povišajte temperaturo na 250 °C ali na najvišjo možno vrednost in pustite pečico na tej temperaturi dve uri, ne da bi medtem odpirali vrata pečice.
- Pustite, da se solna plošča v pečici ohlaja vsaj pet ur brez odpiranja vrat.

Sedaj je vaša solna plošča ustrezno predhodno obdelana in pripravljena za uporabo med pripravo vaših kulinaričnih užitkov.

UPORABA

Indukcijska kuhalna plošča

- Najprej za 20 minut vklopite nizko temperaturo in pozneje zvišajte na višjo temperaturo. Pri segrevanju solne plošče 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).
- Uporaba je mogoča na območju 210 mm, območju 220 mm ali prehodnem območju.

Plinska kuhalna plošča

- Postavite solno ploščo na majhen plamen za 20 minut, srednji plamen za 15 minut in velik plamen za 10 minut.
- Segrevate jo lahko v pečici brez podstavka iz nerjavnega jekla.
- Plameni plinske kuhalne plošče lahko spremenijo barvo na stojalu iz nerjavnega jekla, vendar to ne vpliva na uporabnost.

Pečica

- Postavite solno ploščo v pečico in jo segrejte na 100 stopinj, nato zvišajte temperaturo za 50 stopinj. Ko pečica doseže to temperaturo, jo vsakokrat zvišajte za 50 stopinj, dokler ne dosežete optimalne temperature za vaš način priprave.
- Solno ploščo lahko uporabljate v pečici brez podstavka iz nerjavnega jekla.
- Solna plošča se močno segreje, zato z njo ravnajte previdno.
- Pri segrevanju solne plošče ne dodajajte pare..
- Priporočamo, da za segrevanje solne plošče uporabite pečico, saj bo tako temperaturo ohranila dolgo časa in kuhala hrano celo na mizi.

www.elektromarkabolt.hu

Žar
Uporabite solno ploščo brez dna iz nerjavnega jekla.

Zamrzovalnik
Uporabite solno ploščo brez dna iz nerjavnega jekla.
Dajte zamrzniti za vsaj eno uro.
Pred zamrzovanjem preverite, ali je temperatura solne plošče enaka sobni temperaturi.
Ne segrevajte zmrznjene solne plošče v pečici/na kuhalni ploščo/v mikrovalovni pečici/na žaru.

ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

Sol je naravni material in ima dokazano razkuževalni učinek. Sčasoma bo vaša solna plošča spremenila barvo glede na hrano, ki jo kuhate. To ne bo vplivalo na uporabnost solne plošče in če boste ostanke hrane očistili s površine solnega kamna, bo okus izginil. Po večkratnem kuhanju na solni plošči lahko površino plošče spolirate z brusnim papirjem.
Pred čiščenjem pustite, da se solna plošča ohladi.
Če uporabljate dno iz nerjavnega jekla, ga odstranite in očistite posebej. Za odstranjevanje večjih ostankov hrane uporabite strgalo. Nato omočite jekleno gobico in zdrgnite proč ostanke hrane. Osušite s papirnato brisačo ali čisto krpo.
Ne močite solne plošče (ne uporabljajte mila). Pustite jo v vodoravnem položaju 24 ur, da se posuši, sicer lahko razpoka.
Posušite in shranite dno iz nerjavnega jekla ločeno od solne plošče.
Solno ploščo shranjujte v suhem prostoru, izogibajte se vlagi.

ODSTRANITEV

Za informacije o pravilnem odstranjevanju izdelka se obrnite na pristojne organe.

www.elektromarkabolt.hu

BLOQUE DE SAL

Enhorabuena por la compra de tu nuevo bloque de sal. El bloque de sal ofrece una plataforma para cocinar, sazonar y servir tus platos de forma natural y saludable. El bloque de sal está creado con sal de roca rosa del Himalaya que hemos pulido y llevamos a tu hogar. Es posible que encuentres alguna imperfección en la sal, lo que demuestra su origen mineral y no afecta a su uso ni rendimiento.

Es preciso preacondicionar el bloque de sal antes del primer uso. Lee atentamente las instrucciones.

ADVERTENCIA

⚠ **DE SEGURIDAD:**
Riesgo de lesiones y quemaduras.

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan con supervisión o hayan recibido instrucción sobre el uso seguro del producto y comprendan los peligros que supone.
- No permitas que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Mantén todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchalo de forma adecuada.
- Mantén a los niños y mascotas alejados del aparato mientras esté en funcionamiento o enfriándose. Las piezas accesibles pueden alcanzar temperatura elevada.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años y menores deberán mantenerse en todo momento apartados de este accesorio mientras esté en funcionamiento.
- Utiliza siempre guantes para horno al tocar el bloque de sal o el acero inoxidable.
- No utilices aceite en el bloque de sal.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sobre una placa de cocina sin la debida supervisión, puede resultar peligroso y puede ocasionar un incendio.
- NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- Utiliza un material protector para proteger la superficie cuando coloques el producto sobre una mesa o encimera.
- Calienta el bloque de sal lenta y gradualmente para evitar que se resquebraje.
- El bloque de sal deberá estar totalmente seco antes de calentarlo.
- Siempre debes calentar o enfriar el bloque de sal partiendo de la temperatura ambiente.
- El bloque de sal cambia de color dependiendo de cómo lo calientes y de lo que cocines. Esto no afectará al rendimiento del producto.
- El bloque de sal conserva bien tanto el frío como el calor; recuérdalo antes de tocarlo o moverlo.
- No limpies el bloque de sal en el lavavajillas.
- Cuando levantes el bloque de sal, sujétalo por el centro; podría romperse si lo levantas por una esquina.
- El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserva siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

ANTES DEL PRIMER USO

Deberás preacondicionar el bloque de sal antes de utilizarlo por primera vez.

- Inserta el bloque de sal en el horno sin la parrilla de acero inoxidable.
- Enciende en el horno y ajusta la temperatura a 100 °C durante 20 minutos,
- a continuación a 150 °C durante 15 minutos,
- y después a 200 °C durante 10 minutos
- Por último, aumenta la temperatura a 250 °C o a la máxima temperatura y mantenla durante dos horas sin abrir la puerta del horno.
- Deja que el bloque de sal se enfríe en el horno al menos durante cinco horas sin abrir la puerta.

Tu bloque de sal ya está adecuadamente preacondicionado y listo para que lo disfrutes en tu cocina.

UTILIZACIÓN

Placa de inducción

- Comienza a una temperatura baja durante 20 minutos y a continuación, auméntala a la temperatura más alta. No utilices nunca la función turbo al calentar el bloque de sal.
- Potencia máxima (inducción) Nivel 8 de 9 o 13 de 14.
- Zonas de 180/210 mm nivel máximo 8/13 (máx. 1500 W).
- Puede utilizarse en una zona de 210 mm, de 220 mm o en la zona puente.

Placa de gas

- Coloca el bloque de sal sobre la llama baja durante 20 minutos, 15 min con llama media y 10 minutos con llama alta.
- El bloque de sal puede calentarse con o sin la parrilla de acero inoxidable.
- La llama de gas puede provocar cambios de color en la parrilla de acero inoxidable; esto no afecta a su funcionalidad.

Horno

- Pon el bloque de sal en el horno y caliéntalo a un máximo de 100 grados, y a continuación aumenta la temperatura en 50 grados. Una vez alcanzada la temperatura, sigue aumentándola en 50 grados cada vez hasta alcanzar la temperatura óptima para tu método de preparación.

www.elektromarkabolt.hu

- El bloque de sal puede utilizarse en el horno sin la pieza inferior de acero inoxidable.
- El bloque de sal adquiere una temperatura muy elevada; manéjalo con precaución.
- No apliques vapor al calentar el bloque de sal.
- Es recomendable utilizar el horno para calentar el bloque de sal y aprovechar la larga duración de la temperatura para cocinar sobre la mesa.

Barbacoa
Utiliza el bloque de sal sin la pieza inferior de acero inoxidable.

Congelador
Utiliza el bloque de sal sin la pieza inferior de acero inoxidable.
Congélalo durante una hora al menos.
Asegúrate de que el bloque de sal esté a temperatura ambiente o inferior antes de congelarlo.
No calientes un bloque e sal congelado en el horno, placa, micro o barbacoa.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
La sal es un material natural de demostradas cualidades antibacterianas. Con el tiempo, el bloque de sal cambiará de color, dependiendo de los alimentos que cocines. Esto no afectará a la función del bloque de sal, y el sabor desaparece si siempre te aseguras de eliminar todos los residuos de alimentos de la superficie.Después de utilizarlo varias veces, puedes utilizar papel de lija para pulir la superficie del bloque de sal.
Antes de limpiar el bloque de sal, déjalo enfriar.
Si utilizas la pieza inferior de acero inoxidable para inducción, separa y limpia esta pieza por separado.
Utiliza la espátula para los restos de alimentos de mayor tamaño. A continuación humedece la lana de acero y limpia los restos de alimentos.Sécalo presionando repetidamente con papel de cocina o un paño limpio.
No mojes tu bloque de sal (no utilices jabón para limpiarlo).
Mantén el bloque de sal en posición horizontal durante 24 horas para que se seque sin resquebrajarse.
Seca y guarda la pieza inferior de acero inoxidable separada del bloque de sal.
Guarda el bloque de sal en un entorno seco y evita la humedad.

ELIMINACIÓN
Solicita información a las autoridades municipales sobre cómo deshacerte correctamente de este producto.

www.elektromarkabolt.hu

SALTBLOCK

Tack för att du väljer vårt saltblock. Saltblocket ger dig en plattform där du kan laga, krydda och servera mat på ett naturligt och hälsosamt sätt. Saltblocket är tillverkat av rosa bergssalt från Himalaya som formats till ett block och polerats. Det kan uppvisa imperfektioner, men det visar enbart på dess ursprung i mineralriket och påverkar inte dess funktion eller användning.

Saltblocket måste förbehandlas före första användning. Läs anvisningarna noga.

SÄKERHET

⚠ **VARNING!:**
Risk för brännskada och andra skador.

- Denna produkt kan användas av barn i åldern 8 år och uppåt, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med bristande erfarenhet eller kunskap, förutsatt att de står under tillsyn eller har fått instruktioner om användningen av produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. De exponerade, åtkomliga delarna är heta.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll på produkten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här produkten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar vid hantering av saltblocket eller den rostfria stålramen.
- Använd inte olja på saltblocket.
- VARNING! Matlagning med fett eller olja på en häll kan vara farligt och kan leda till brand. Lämna därför aldrig hällen utan uppsikt.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET! Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste hållas under uppsikt hela tiden.
- Använd skyddsmaterial så att underlaget inte skadas när du lägger produkten på bordet eller på bänkskivan.
- Värm upp saltblocket sakta för att undvika sprickbildning.
- Saltblocket måste vara helt torrt innan det hettas upp.
- Börja alltid från rumstemperatur när saltblocket ska hettas upp eller kylas ner.
- Saltblocket ändrar färg beroende på hur det hettas upp och vad som tillagas. Detta påverkar inte blockets funktion.
- Saltblocket håller både värme och kyla väl. Tänk på det innan du vidrör eller flyttar det.
- Diska inte saltblocket i diskmaskin.
- När du lyfter saltblocket ska du fatta det i mitten. Om du lyfter det i kanterna kan blocket gå sönder.
- Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Saltblocket måste förbehandlas innan det används första gången.

- Sätt in saltblocket i ugnen utan den rostfria stålramen.
- Slå på ugnen och ställ in temperaturen på 100 °C i 20 minuter,
- därefter 150 °C i 15 minuter,
- 200 °C i 10 minuter
- Höj slutligen temperaturen till 250 °C eller maximal temperatur och låt den stå inne i 2 timmar utan att öppna ugnsluckan.
- Låt saltblocket svalna i ugnen i minst 5 timmar utan att öppna ugnsluckan.

Nu är saltblocket korrekt förbehandlat och redo att användas när du lagar mat.

ANVÄNDNING

Induktionshäll

- Starta med en lägre temperatur i 20 minuter och höj därefter till den högre temperaturen. Använd aldrig boost/power-funktionen när du värmer saltstenen.
- Maximal effektnivå (induktion) 8 av 9 eller 13 av 14.
- 180/210 mm-zoner: maxnivå 8/13 (max 1 500 W).
- Kan användas på en 210 mm- eller 220 mm-zon eller överbryggningszon.

Gashäll

- Placera saltblocket på svag låga i 20 minuter, 15 minuter på medelhög låga och 10 minuter på hög låga.
- Saltblocket kan värmas upp med eller utan den rostfria stålramen.
- Gaslågan kan göra att den rostfria bottendelen ändrar färg, men det påverkar inte funktionen.

Ugn

- Lägg saltblocket i ugnen och värm ugnen till 100 grader, höj därefter temperaturen ytterligare 50 grader. När temperaturen har uppnåtts, höj temperaturen med 50 grader varje gång för att uppnå optimal temperatur för din matlagningsmetod.
- Saltblocket kan användas i ugnen utan den rostfria stålramen.
- Saltblocket blir mycket varmt. Hantera det försiktigt.
- Tillför inte ånga när du värmer upp saltblocket.
- Det rekommenderas att använda ugnen för att värma saltblocket och dra nytta av den långvariga temperaturhållningen när tillagning sker vid bordet.

www.elektromarkabolt.hu

Grillning
Använd saltblocket utan den rostfria stålramen.

Frysen
Använd saltblocket utan den rostfria stålramen.
Ställ in det i frysen i minst 1 timme.
Se till att saltblocket håller rumstemperatur eller lägre innan du ställer in det i frysen.
Värm inte upp ett saltblock som legat i frysen genom att placera det i ugnen, på hällen, i mikron eller på grillen.

RENGÖRING OCH FÖRVARING
Salt är ett naturmaterial med påvisad bakteriedödande effekt. Med tiden kommer blocket att ändra färg beroende på maten du lagar. Detta påverkar inte saltblockets funktion och så länge du är noga med att ta bort matrester från blockets yta kommer det inte att ta smak.
Efter upprepade användningstillfällen kan du ta använda sandpapper för att polera den yta på saltblocket som använts vid matlagning.
Låt saltblocket svalna före rengöring. Om du använder induktionsbottnen av rostfritt stål ska den avlägsnas och rengöras separat. För större matrester kan du använda skrapan. Blöt stålullen och borsta bort matresterna. Torka torrt med en pappershandduk eller en ren trasa.
Blöt inte ner saltblocket (använd inte diskmedel på det).
Låt saltblocket ligga horisontellt i 24 timmar för att torka och för att undvika sprickbildning.
Torka och förvara den rostfria stålramen skild från saltblocket.
Förvara saltblocket torrt, skyddat mot fukt och hög luftfuktighet.

KASSERING
Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.

www.elektromarkabolt.hu

СОЛЯНА ПЛИТКА

Вітаємо вас із придбанням нової соляної плитки. Соляна плитка — це платформа для приготування, додавання приправ і подачі їжі природним і здоровим способом. Соляна плитка, отримана з рожевої солі в Гімалаях, потім полірується і постачається безпосередньо на вашу кухню. Ви можете помітити деякі недосконалості, які є доказом її натурального мінерального походження та не впливають на використання або характеристики плитки.

Перед першим використанням соляну плитку необхідно правильно обробити. Просимо вам уважно ознайомитися з інструкцією.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ **ПРО БЕЗПЕКУ:**
Існує небезпека травми, опіків.

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим виробом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування виробом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із виробом, коли він працює.
- Завжди користуйтеся рукавичками/прихватками, торкаючись соляної плитки або підставки з нержавіючої сталі.
- Не використовуйте олію на соляній плитці.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- НЕ НАМАГАЙТЕСЯ загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- ОБЕРЕЖНО! Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- Використовуйте захисний матеріал для захисту поверхні при розміщенні виробу на столі або на робочій поверхні.
- 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.
- Забороняється мити соляну плитку в посудомийній машині.
- Піднімаючи соляну плитку, беріть її посередині, якщо тримати за кут, соляна плитка може поламатися.
- Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

Перед першим використанням необхідно підготувати соляну плитку.

- Вставте соляну плитку в духову шафу без підставки з нержавіючої сталі.
- Увімкніть духову шафу і встановіть температуру 100°C на 20 хвилин,
- потім 150°C на 15 хвилин,
- 200°C на 10 хвилин.
- Нарешті, збільште температуру до 250°C або встановіть максимальну температуру і підтримуйте її протягом 2 годин, не відкриваючи дверцята духовки.
- Дайте соляній плитці охолонути в духовці не менше 5 годин, не відкриваючи дверцята.

Тепер ваша соляна плитка підготовлена і готова до використання для приготування їжі і кулінарних експериментів.

ВИКОРИСТАННЯ

Індукційна варильна поверхня

- Почніть з більш низької температури протягом 20 хвилин, а потім збільште до більш високої температури. 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 варильна поверхня

- Встановіть соляну плитку на невеликий рівень полум'я на 20 хвилин, 15 хвилин на середньому рівні і 10 хвилин на високому рівні.
- 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.

www.elektromarkabolt.hu

Духова шафа
- Помістіть соляну плитку в духову шафу і нагрійте до 100 градусів, потім збільште температуру на 50 градусів. Після досягнення цієї температури, підвищуйте температуру з кроком в 50 градусів до досягнення оптимальної температури для вашого способу приготування.
- Соляну плитку можна використовувати у духовці з підставкою з нержавіючої сталі або без неї.
- Соляна плитка стає дуже гарячою, поводьтеся з нею вкрай обережно.
- При нагріванні соляної плитки не використовуйте пару.
- Рекомендується використовувати духовку для нагрівання соляної плитки, користуючись усіма перевагами тривалого збереження температури при приготуванні на столі.

Барбекю
Використовуйте соляну плитку без підставки з нержавіючої сталі.

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

ЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ
Сіль — природний матеріал з доведеними антибактеріальними властивостями. З часом соляна плитка змінить колір в залежності від їжі, яку ви готуєте. Це не вплине на характеристики соляної плитки за умови видалення залишків їжі з поверхні соляної плитки, смак зникне. Після декількох використань можна застосовувати наждачний папір для полірування поверхні соляної плитки, яка використовувалася для приготування.
Дайте соляній плитці охолонути, перш ніж очищувати її. При використанні індукційної підставки з нержавіючої сталі зніміть і очистіть цю деталь окремо. Для видалення більших залишків їжі використовуйте скребок. Потім змочіть сталеву губку і усуньте залишки їжі. Витріть насухо чистою тканиною.
Не мийте соляну плитку (не використовуйте мило).
Покладіть соляну плитку в горизонтальне положення на 24 години для висихання, щоб уникнути розтріскування.
Висушіть і зберігайте підставку з нержавіючої сталі окремо від соляної плитки.
Зберігайте соляну плитку у сухому, захищеному від вологи місці.

УТИЛІЗАЦІЯ
Щоб отримати інформацію про належну утилізацію виробу, слід звернутися до органів муніципальної влади.

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

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 Straße 246, D-90429 Nürnberg, Tel. 0911 323 2000
DK	Electrolux Home Products Denmark A/S , Strevelinsvej 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., Duntes 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, Edificio 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 ЛЛС" 04073, Україна, м.Київ, пр-т. С. Бандери 28А, тел. 0800 50 80 20

www.elektromarkabolt.hu

www.electrolux.com/shop



902 979 823