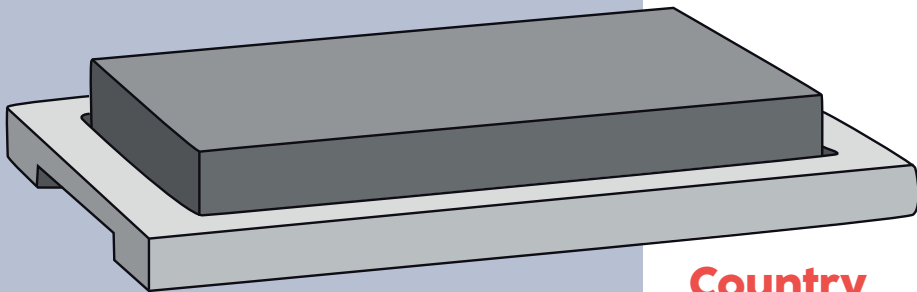


**kela**

Feel at home.



16647

## Country

Heißer Stein  
Hot stone  
Pierre chaude

Granitstein  
Granite stone · Granit

# D

## Pflege- & Sicherheitshinweise

*Sehr geehrter kela-Kunde,*

*wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres langlebigen Qualitätsproduktes aus dem Hause kela. Um damit viele Jahre Freude zu haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zu Gebrauch und Pflege sowie die Sicherheitsempfehlungen.*

### **BITTE BEACHTEN:**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Gerätes!

**Vorsicht Verbrennungsgefahr!**

### **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:**

Spülen Sie den Stein kurz mit heißem Wasser ab und trocknen Sie ihn anschließend.

### **HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH:**

Heizen Sie den Stein – ohne Holzbrett – im Backofen auf. Die vorgewählte Temperatur ist entscheidend für die Dauer der Wärmeabgabe des Steines und beeinflusst entsprechend das Grillgut. Wir empfehlen eine Aufheizzeit von ca. 90 Minuten mit Ober-/Unterhitze bei einer Temperatur von 250 °C.

Sie benötigen eine **feuerfeste Unterlage**, da das Holzbrett ebenfalls sehr heiß wird. Testen

Sie Tisch-Sets oder Tischdecken vorab!

**Vorsicht: Verbrennungsgefahr geht ebenfalls von dem Holzbrett aus!**

Aufgrund der begrenzten Nutzungsdauer empfehlen wir alle Zutaten vorab bereitzustellen.

Ölen bzw. fetten Sie den Stein nach dem Aufheizen leicht ein. Danach können Sie das Bratgut auflegen.

Je nach Grillgut und Aufheiztemperatur können Sie den Stein ca. 20 Minuten verwenden. Danach sollte der Stein ausgetauscht werden (kela Grillstein, Art.-Nr. 16648).

### **PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE:**

Holz ist ein Naturprodukt und kann sich durch die Hitze verziehen. Dies stellt aber kein Produktmangel dar.

Der Stein ist trotz seiner festen Substanz porös, d.h. bei starker Erhitzung des Steines können feine Haarrisse und Adern sichtbar werden. Dies schmäleriert in keinster Weise die Qualität des Steines und beeinträchtigt dessen Funktionalität nicht.

Wir empfehlen, den Stein sorgsam zu behandeln. Lassen Sie besondere Vorsicht walten, so lange der Stein noch heiß ist!

### **REINIGUNGSHINWEISE:**

**Reinigen Sie den Stein nur im kalten Zustand** mit heißem Wasser, weichen Sie ihn gegebenenfalls ein. Verwenden Sie auf keinen Fall Putz- und Scheuermittel! Das Brett reinigen Sie unter fließendem, lauwarmem Wasser, danach trocken reiben.

## GB

### **Care & safety instructions Care and safety instructions**

*Dear kela customer,*

*We congratulate you on the purchase of your long-lasting quality product from kela. In order to have many years of enjoyment with it, please read the following product information and instructions for use and care, as well as the safety recommendations.*

### **PLEASE NOTE:**

Never leave children unsupervised near the product!

**Caution – risk of burning!**

### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:**

Briefly rinse the stone under hot water and then dry it thoroughly.

### **INSTRUCTIONS FOR USE:**

Heat the stone in the oven – without the wooden board. The temperature selected has a decisive impact on the heat dissipation period of the stone and therefore

also on the barbecued food. We recommend heating it for approx. 90 minutes with top/bottom heat at a temperature of 250 °C.

You will need a **fireproof base**, as the wooden board also becomes very hot. Test place mats or tablecloths in advance!

**Careful: There is also a risk of being burnt by the wooden board!**

We recommend preparing all ingredients in advance in view of the product's limited period of use.

Slightly oil or grease the stone after heating. You can then lay the cooked food directly onto it.

You can use the stone for approx. 20 minutes depending on the type of barbecued food and temperature to which the stone has been heated. Then replace the stone (kela BBQ stone, art. no. 16648).

### **INSTRUCTIONS FOR CARE AND CLEANING:**

Wood is a natural product and its appearance can be altered by heat. This does not represent a product defect.

In spite of its solidity, the stone is in fact porous, that is to say that fine hairline cracks and streaks can appear when the stone is heated to a high temperature. This does not reduce the quality of the stone in any way nor does it impair its functionality.

We recommend handling the stone carefully. Pay particular

attention while the stone is hot!

### **CLEANING INSTRUCTIONS:**

**Only clean the stone with hot water when cold**, soaking it, if necessary. Never use detergents or abrasives! Clean the board under lukewarm running water and then wipe dry.

## **F**

### **Consignes d'entretien et de sécurité**

*Chers clients kela,*

*Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre produit de qualité durable kela. Veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les consignes d'utilisation optimale et d'entretien, ainsi que les recommandations de sécurité pour pouvoir profiter des avantages de votre produit pendant de nombreuses années.*

### **IMPORTANT :**

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance près de l'appareil !  
**Attention, risque de brûlures !**

### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :**

Rincez brièvement la pierre à l'eau chaude, puis séchez-la.

### **CONSIGNES D'UTILISATION :**

Chauffez la pierre – sans la planche de bois – au four. La température présélectionnée est

déterminante pour la durée de diffusion de chaleur de la pierre et influence par ailleurs les aliments. Nous recommandons une durée de chauffage d'environ 90 minutes (chaleur de voûte et de sole) à une température de 250 °C.

Vous aurez besoin d'un **support résistant au feu**, car la planche de bois peut elle aussi devenir très chaude. Testez les sets ou les nappes de table au préalable !

**Attention : la planche de bois peut elle aussi constituer un risque de brûlures !**

En raison de la durée d'utilisation limitée, nous vous recommandons de préparer tous les ingrédients à l'avance.

Huilez ou graissez légèrement la pierre après l'avoir chauffée. Vous pouvez ensuite y déposer les aliments.

En fonction du type d'aliments et de la température de chauffage, vous pouvez utiliser la pierre pendant environ 20 minutes. Il faudra ensuite remplacer la pierre (pierre à cuire kela, numéro d'article 16648).

### **CONSIGNES DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN :**

le bois est un produit naturel qui peut se gauchir sous l'action de la chaleur. Ceci ne constitue en aucun cas un vice de fabrication.

Malgré sa structure solide, la pierre est poreuse, ce qui peut entraîner des fissures en cas de chauffage excessif de la pierre.

Ces fissures ne réduisent en rien la qualité de la pierre et n'affectent pas non plus sa fonctionnalité.

Nous vous recommandons de traiter la pierre avec soin. Faites preuve de prudence particulière tant que la pierre est chaude !

### CONSIGNES DE NETTOYAGE :

**nettoyer la pierre à l'eau chaude uniquement lorsqu'elle a complètement refroidi,**

la tremper éventuellement au préalable. Ne jamais utiliser de détergents ni de produits abrasifs ! Nettoyer la planche à l'eau chaude courante, puis la sécher avec un chiffon.

## E

### Indicaciones de seguridad y cuidados

*Estimado cliente de kela:*

*Felicidades por haber comprado un producto de calidad duradero de la empresa kela. Para que pueda disfrutarlo durante muchos años rogamos que lea la información del producto, las indicaciones de uso y cuidado y las recomendaciones de seguridad siguientes.*

### TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:

Nunca deje a niños sin vigilancia cerca del aparato.

**¡Atención, peligro de quemaduras!**

### ANTES DEL PRIMER USO:

Enjuague la piedra brevemente con agua caliente y, a continuación, séquela.

### INDICACIONES DE USO:

Caliente la piedra -sin la base de madera- en el horno. La temperatura preseleccionada es decisiva para la duración de la entrega de calor de la piedra e influye en los alimentos a asar. Recomendamos calentar la piedra durante 90 minutos con calor superior e inferior a una temperatura de 250 °C.

Necesitará una **base resistente al fuego**, porque la base de madera también se calienta mucho. Pruebe primero los manteles individuales y los manteles.  
**¡Atención: la base de madera también puede causar quemaduras!**

Debido a la limitación del período de uso recomendamos que prepare todos los ingredientes con antelación.

Unte la piedra ligeramente con aceite o grasa después de calentarla. Seguidamente puede colocar encima los alimentos a asar.

Dependiendo de los alimentos a asar y la temperatura de calentamiento puede emplear la piedra durante unos 20 minutos. Después debe cambiar la piedra (piedra para asar kela, n.º de art. 16648).

### INDICACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

La madera es un producto natural que puede torcerse debido al calor. Esto no representa un fallo del producto.

A pesar de ser una sustancia sólida, la piedra es porosa, es decir, cuando la piedra se calienta mucho pueden apreciarse grietas capilares y vetas. Esto no influye en la calidad de la piedra y no limita su funcionalidad.

Recomendamos que trate la piedra con cuidado. Tenga mucho cuidado especialmente mientras la piedra esté caliente.

### INDICACIONES DE LIMPIEZA:

**Limpie la piedra solo cuando esté fría;** utilice agua caliente y, si fuera necesario, póngala en remojo. En ningún caso use detergentes o productos abrasivos. Lave la base de madera con agua templada corriente y, seguidamente, séquela.

## P

### Cuidados & Indicações de segurança

*Caro cliente kela,*

*Parabéns pela aquisição do seu produto de qualidade duradouro da kela. Para poder utilizá-la durante muitos anos, leia as seguintes informações do produto, as indicações para utilização e*

*cuidados, bem como as recomendações de segurança.*

### **FTENHA EM ATENÇÃO:**

Nunca deixe crianças sozinhas, sem vigilância próximo do aparelho!

**Cuidado, perigo de queimaduras!**

### **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:**

Lave a pedra brevemente com água quente e seque-a em seguida.

### **INFORMAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO:**

Aqueça a pedra – sem tábua de madeira – no forno. A temperatura pré-selecionada é decisiva para a duração da dissipação de calor da pedra e influencia correspondentemente o grelhado. Recomendamos um tempo de aquecimento de aprox. 90 minutos com calor superior/inferior a uma temperatura de 250 °C.

É necessária uma **base refratária**, visto que a tábua de madeira também fica muito quente. Teste previamente os conjuntos de mesa ou a toalha de mesa!

**Atenção: Perigo de queimaduras também através da tábua de madeira!**

Devido à duração de utilização limitada, recomendamos a preparação prévia de todos os ingredientes.

Lubrifique ligeiramente a pedra com óleo ou gordura após o aquecimento. De seguida, pode colocar os alimentos a grelhar.

Consoante os alimentos a grelhar e a temperatura de aquecimento, pode utilizar a pedra durante aprox. 20 minutos.

De seguida, a pedra deve ser substituída (pedra de grelhador kela, artigo n.º 16648).

### **INDICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA:**

A madeira é um produto natural e pode deformar-se devido ao calor. No entanto, isto não representa uma falha do produto.

A pedra é porosa devido à sua substância sólida, ou seja, no caso de um aquecimento acen tuado da pedra, podem ser visíveis pequenas fissuras e fendas. Isto não diminui, de modo algum, a qualidade da pedra e não afeta a sua funcionalidade.

Recomendamos um tratamento cuidadoso da pedra. Proceda com especial cuidado enquanto a pedra estiver quente!

### **INDICAÇÕES DE LIMPEZA:**

**Limpe a pedra apenas quando esta estiver fria** com água quente e, se necessário, deixe-a em imersão. Nunca utilize produtos de limpeza ou abrasivos! Limpe a tábua com água morna corrente e, de seguida, esfregue-a até secar.

## **Istruzioni per la cura e la sicurezza**

*Gentile cliente kela,*

*grazie per l'acquisto di questo prodotto kela, molto resistente e di alta qualità. Per utilizzarlo al meglio per molti anni, leggere le seguenti informazioni sul prodotto, le indicazioni sull'uso e sulla manutenzione e i suggerimenti per la sicurezza.*

### **ATTENZIONE:**

Non lasciare mai i bambini da soli vicino al dispositivo.

**Pericolo di scottature!**

### **PRIMA DELL'UTILIZZO:**

Sciacquare brevemente la piastra con acqua calda, quindi asciugarla.

### **INDICAZIONI SULL'IMPIEGO:**

Riscaldare la piastra nel forno, senza asse di legno. La temperatura pre-selezionata è decisiva per la durata del calore emanato dalla piastra e influenza di conseguenza il cibo cucinato. Si consiglia un tempo di riscaldamento di circa 90 minuti con calore sopra e sotto a una temperatura di 250°C.

Serve un **supporto refrattario**, in quanto anche l'asse di legno si scalda molto. Fare prima una prova con tovaglie o tovagliette. **Attenzione: anche l'asse di**

## **legno può presentare pericolo di scottature!**

A causa del limitato periodo di utilizzo è consigliabile preparare in anticipo tutti gli ingredienti.

Una volta riscaldata, ungere leggermente la piastra con olio o grasso, dopodiché adagiarvi il cibo da cuocere.

A seconda del cibo da cucinare e della temperatura di riscaldamento, la piastra può essere utilizzata per circa una ventina di minuti; dopo, è necessario sostituirla (piastra ollare kela, art. n. 16648).

## **ISTRUZIONI PER LA CURA E LA PULIZIA:**

Il legno è un prodotto naturale e può deformarsi a causa del riscaldamento, ma questo non rappresenta un difetto di produzione.

Anche se è un materiale resistente, la piastra è porosa: se si riscalda molto, possono formarsi sottili incrinature e venature. Esse non riducono in alcun modo la qualità della piastra e non ne influenzano la funzionalità.

Si consiglia di maneggiare con cura la piastra. Prestare particolarmente attenzione, soprattutto se la piastra è ancora calda!

## **ISTRUZIONI DI PULIZIA:**

**Pulire la piastra solo una volta raffreddata**, con acqua calda; eventualmente tenerla in ammollo. Non usare assolutamente detersivi e sostanze abrasive.

Per pulire l'asse, utilizzare acqua tiepida corrente, quindi asciugare con un panno.

## **NL**

### **Onderhouds- & veiligheidsinstructies**

*Geachte kela-klant,*

*Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van uw duurzame kwaliteitsproduct van kela. Voor jarenlang plezier met uw aanschaf adviseren wij u, de onderstaande productinformatie, adviezen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals de veiligheidsinstructies door te lezen.*

### **PLET OP:**

Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat!  
**Voorzichtig, gevaar voor brandwonden!**

### **VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:**

Spoel de steen kort met water af en droog de steen vervolgens af.

### **GEBRUIKSINSTRUCTIES:**

Verwarm de steen - zonder de houten plank - in de oven. De ingestelde temperatuur is bepalend voor de duur van de warmteafgifte van de steen en heeft evenredig invloed op het te grillen gerecht. Wij adviseren een verwarmingstijd van ca. 90 minuten met boven- en onderhitte bij een temperatuur van 250 °C.

U heeft een **hittevaste ondergrond** nodig omdat de houten plank eveneens zeer heet wordt. Probeer de tafelseits of het tafelkleed vooraf uit!

### **Voorzichtig: de houten plank kan eveneens brandwonden veroorzaken!**

In verband met de beperkte gebruiksduur adviseren wij om alle ingrediënten vooraf klaar te zetten.

Breng na het verwarmen een dun laagje olie of vet op de steen aan. Vervolgens kunt u de gerechten op de steen leggen.

Afhankelijk van de aard van de gerechten en de verwarmingstemperatuur kunt u de steen ca. 20 minuten gebruiken. Daarna moet de steen worden vervangen (kela grillsteen, Art. nr. 16648).

### **ONDERHOUD EN REINIGING:**

Hout is een natuurproduct en kan onder invloed van warmte krom trekken. Dit is echter geen gebrek aan het product.

De steen is ondanks het vaste materiaal poreus, d.w.z. bij sterke verhitting kunnen er fijne haarscheurtjes en aders zichtbaar worden. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit en tast de werking van de steen niet aan.

Wij adviseren de steen zorgvuldig te behandelen. Wees bijzonder voorzichtig zolang de steen nog heet is!

## REINIGINGSINSTRUCTIES:

**Reinig de steen, alleen als de steen koud is**, met heet water.

Laat de steen indien nodig even inweken. Gebruik in géén geval reinigings- of schuurmiddelen! De plank kunt u reinigen onder stromend, lauwwarm water. Daarna kunt u de plank droogwrijven.

## FIN

### Hoito- & turvallisuusohjeet

*Hyvä kela-asiakas,*

*onnittelumme kelan pitkäikäisen laatu tuotteen hankinnasta. Voit pidentää tuotteen käyttöikää luke-malla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet, hoito- ja puhdistusohjeet sekä turvallisuussuosituksset.*

### HUOM.:

Älä jätä laitetta koskaan ilman valvontaa lasten ulottuville!  
**Palovammojen vaara!**

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ:

huuhtele kivi lyhyesti kuumalla vedellä ja kuivaa sen jälkeen.

### KÄYTTÖOHJEET:

Kuumenna kivi uunissa ilman puualustaa. Valittu lämpötila vaikuttaa ratkaisevasti siihen, kuinka kauan kivi luovuttaa lämpöä ja näin suoraan grillaustulokset. Suosittelemme, että lämmität kiveä noin 90 minuuttia ylä-/alalämmöllä 250 °C:ssa.

Käytä **kuumuutta kestävää alustaa**, sillä myöskin puualunen kuumenee erittäin kuumaksi. Testaa tablettien tai pöytäliinan kuumuuden kestävyys etukäteen!  
**Varoitus: Myös puualusta voi aiheuttaa palovamman!**

On suositeltavaa, että valmistelet kaikki raaka-aineet etukäteen, koska kiven käyttöaika on rajallinen.

Kuumentamisen jälkeen sivele öljyä tai levitä kivelle rasvaa kevyesti. Tämän jälkeen voit asettaa sille valmistettavan ruoan.

Valmistettavasta ruoasta ja kuumentamislämpötilasta riippuen voit käyttää kiveä noin 20 minuuttia. Sen jälkeen kivi on vaihdettava. (kela grillikivi, tuotenro 16648).

### HOITO- JA PUHDISTUSOHJEET:

Koska kivi on luonnonmateriaali, se voi vääntyä kuumuudesta. Tuote ei tällöin ole kuitenkaan viallinen.

Kivi on kiinteydestään huolimatta huokoista ainesta, mikä voi näkyä voimakkaasti kuumennettaessa pieninä hiussäröinä. Hiussäröt eivät vähennä millään tavalla kiven laatua, eivätkä vaikuta sen toimintaan.

Käsittele kiveä varovasti. Noudata erityistä huolellisuutta kiven vielä ollessa kuuma!

## PUHDISTUSOHJEET:

**Kivi tulee puhdistaa kylmänä kuumalla vedellä ja tarvittaessa liottaa.** Älä koskaan käytä puhdistus- tai hankausaineita! Puualusta puhdistetaan juoksevassa kädensämpöisessä vedessä ja lopuksi pyyhkitään kuivaksi.

## GR

### Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας

*Αγαπητή/έ πελάτη της kela,*

*σας συχαίρουμε για την αγορά του ανθεκτικού προϊόντος ποιότητας της kela. Για να μπορείτε να το απολαμβάνετε για πολλά χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για τη χρήση και τη φροντίδα, καθώς και τις προτάσεις ασφαλείας.*

### ΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΤΑ ΕΞΗΣ:

Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά χωρίς επίβλεψη κοντά στη συσκευή!

**Προσοχή κίνδυνος εγκαύματος!**

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Ξεπλύνετε την πέτρα με ζεστό νερό και έπειτα στεγνώστε την.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ:

Ζεστάνετε την πέτρα – χωρίς την ξύλινη πλάκα – στο φούρνο. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι καθοριστική για το διάστημα

μα που πέτρα θα παραμείνει ζεστή και επηρεάζει αντίστοιχα το φαγητό που θα ψηθεί. Συνιστούμε ένα χρόνο θέρμανσης περ. 90 λεπτών με θέρμανση πάνω/κάτω σε θερμοκρασία 250 °C.

Χρειάζεστε μια **πυρίμαχη βάση**, επειδή η ξύλινη πλάκα καίει πολύ. Δοκιμάστε τα σουπλά ή το τραπέζο μάντηλο εκ των προτέρων!  
**Προσοχή: Κίνδυνος εγκαύματος και από την ξύλινη πλάκα!**

Εξαιτίας της περιορισμένης διάρκειας χρήσης συνιστούμε να προετοιμάσετε όλα τα συστατικά εκ των προτέρων.

Λαδώστε ή αλείψτε ελαφρώς με λίπος την πέτρα, αφού τη θερμάνετε. Έπειτα, μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε.

Ανάλογα με το φαγητό και τη θερμοκρασία θέρμανσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη πέτρα περ. 20 λεπτά. Έπειτα, θα πρέπει να αντικαταστήσετε την πέτρα (πέτρα γκριλ kela, κωδ. πρ. 16648).

### **ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:**

Το ξύλο είναι φυσικό προϊόν και μπορεί να αλλάξει σχήμα εξαιτίας της θερμότητας. Αυτό δεν αποτελεί, ωστόσο, ελάττωμα του προϊόντος.

Η πέτρα παρά τη γερή κατασκευή της είναι πορώδης, δηλ. σε πολύ μεγάλες θερμοκρασίες μπορεί να εμφανιστούν πολύ μι-

κρές ρωγμές και νευρώσεις στην πέτρα. Αυτές δεν μειώνουν σε καμία περίπτωση την ποιότητα της πέτρας και δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της.

Προτείνουμε τη χρήση της πέτρας με πολλή προσοχή. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν η πέτρα είναι ακόμα ζεστή!

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:**

**Καθαρίζετε την πέτρα όταν είναι κρύα** με ζεστό νερό, σκουπίζετε την αν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά μέσα και σκληρά απορρυπαντικά! Καθαρίζετε την πλάκα κάτω από τρεχούμενο, χλιαρό νερό, έπειτα σκουπίστε την να στεγνώσει.

## **TK**

### **Bakım ve emniyet bilgileri**

*Sayın kela Müşterisi,*

*kela markasının uzun ömürlü kaliteli ürününü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. Bu üründen uzun yıllar memnun kalmak için lütfen aşağıdaki ürün bilgilerinizi, kullanım ve bakım uyarılarını ve güvenlik tavsiyelerini okuyun.*

### **TLÜTFEN DİKKATE ALIN:**

Çocukları kesinlikle gözetimsiz olarak cihazın yakınında bırakmayın!

**Dikkat, yanma tehlikesi!**

### **İLK KULLANIMDAN ÖNCE:**

Taşı sıcak suyla kısaca durulayın ve ardından kurutun.

### **KULLANIM AÇIKLAMALARI:**

Taşı, tahta lata olmadan fırında ısıtın. Seçilen sıcaklık, taşın ısı dağıtımı için belirleyicidir ve ızgara ürününü böylece etkiler. 250 °C'lik alt/üst ısıda yakl. 90 dakikalık bir ısıtma süresini öneriyoruz.

Tahta lata da aynı şekilde çok ısındığından **ateşe dayanıklı bir altlığa** ihtiyacınız vardır. Servis takımlarını veya masa örtülerini önceden test edin!

**Dikkat: Yanma tehlikesi, tahta latadan da meydana gelir!**

Sınırlı kullanım süresi nedeniyle önceden tüm malzemeleri hazırlamanızı öneriyoruz.

Isıttıktan sonra taşı hafifçe yağlayın. Ardından kızartma ürününü üstüne koyabilirsiniz.

İzgara ürününe ve ısıtma sıcaklığına göre taşı yakl. 20 dakika kullanabilirsiniz.

Taş ardından değiştirilmelidir (kela Izgara Taşı, ürün no. 16648).

### **BAKIM VE TEMİZLİK AÇIKLAMALARI:**

Tahta, doğal bir üründür ve ısı nedeniyle deformasyona uğrayabilir. Fakat bu bir ürün kusuru değildir.

Taş, sert yapısına rağmen pürüzlüdür, yani taş aşırı ısınmaya maruz kaldığında ince kılcak çatlaklar ve damarlar görülebilir. Bu, cihazın kalitesini kesinlikle düşürmez ve



işlevselliğine zarar vermez.

Taşı dikkatli biçimde kullanmanızı öneriyoruz. Taş sıcak olduğu sürece daha da dikkatli olun.

### TEMİZLEME AÇIKLAMALARI:

Sıcak suyla taş sadece soğuk-ken temizleyin, gerekirse taş biraz suda bekletin. Kesinlikle temizleme maddesi ve aşındırıcı madde kullanmayın! Latayı, ılık suyun altında temizleyin ve ardından kurutun.

## AR

### İrşادات العناية والسلامة

عميل kela العرين،

نهذك على شراء منتج ذي الجودة المغيرة من kela. يرجى قراءة المعلومات التالية عن المنتج وإرشادات الاستخدام والعناية والسلامة، كي تستمتع بمنتجك لسنوات عديدة.

مقالة

يرجى الانتباه:

لا تترك الأطفال ومددهم أبدًا بالقرب من الجهاز دون مراقبة!

يجب الحذر من أجل تجنب التعرض لحروق!

قبل أول استخدام:

اغسل الحجر بالماء الساخن لفترة وجيزة، ثم جفقه.

إرشادات الاستخدام:

قم بتسخين الحجر - دون اللوح الخشبي - في الفرن. تعتبر درجة الحرارة المختارة مسبقًا هي الفاصل الذي يحدد مدة انبعاث الحرارة من الحجر، وتؤثر تبعًا لذلك على

الطعام المراد شويه. نوصى بالتسخين لمدة ٩٠ دقيقة تقريبًا على درجة حرارة ٢٥٠ درجة مئوية من أعلى وأسفل.

تحتاج إلى سطح مقاوم للحرارة، لأن اللوح الخشبي سوف يصبح أيضًا ساخنًا للغاية. تأكد أولاً أن مفارش وأغطية الطاولة مقاومة للحرارة!

كن حذرًا: يمكن أن يتسبب اللوح الخشبي أيضًا في إصابات حروق!

ننصح بتحضير كافة المكونات مسبقًا نظرًا للمحدودية لفترة الاستخدام.

ضع قليلًا من الزيت أو المادة الدهنية على الحجر بعد تسخينه. تستطيع بعد ذلك وضع الطعام المراد تخميره عليه.

يمكنك استخدام الحجر حوالي ٢٠ دقيقة تقريبًا حسب كمية الطعام المراد شويه ودرجة الحرارة المنبغثة.

حينئذ ينبغي استبدال الحجر (حجر شواء kela، رقم الصنف: ١٦٦٤٨).

إرشادات العناية والتنظيف:

يعتبر الخشب منتجًا طبيعيًا ويمكن أن يتغير شكله بسبب الحرارة. ولكن هذا لا يعني عيبًا في المنتج.

وبالرغم من صلابة الحجر إلا أنه مليء بالمسام، أي أنه يمكن أن تظهر تشققات شعيرية وورق دقيقة عند تسخين الحجر حين وصوله لدرجة حرارة مرتفعة. لا تقلل التشققات الشعيرية من كفاءة الحجر بأي حال من الأحوال ولا تؤثر على وظائفه سلبيًا.

نوصى بالتعامل مع الحجر بعناية وحرص. كن حذرًا تمامًا، طالما ظل الحجر ساخنًا!

إرشادات التنظيف:

لا تقم بتنظيف الحجر إلا بعد أن يبرد تمامًا وذلك بتنظيفه بالمياه الساخنة، ونقعها فيها إذا لزم الأمر. لا تستخدم المنظفات أو المواد الكاشطة بأي حال من الأحوال! اغسل اللوح الخشبي بمياه جارئة فاترة، ثم قم بتجفيفه.

## RU

### Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

Уважаемый клиент фирмы kela!

Мы поздравляем вас с покупкой качественного продукта фирмы kela, который прослужит вам длительное время. Чтобы он радовал вас долгие годы, внимательно прочитайте изложенную ниже информацию о продукте, указания по его оптимальной эксплуатации, уходу за ним, а также мерах безопасности.

### ВНИМАНИЕ:

не оставляйте детей без присмотра вблизи прибора!  
**Осторожно! Опасность ожога!**

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

ополосните камень горячей водой и вытрите его.

### УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

разогрейте камень в духовке, предварительно сняв его с деревянной подставки. Предварительно выбранная температура определяет продолжительность теплоотдачи камня и соответствующим образом влияет на готовящееся на гриле блюдо. Мы рекомендуем нагревать камень в течение прим. 90 минут в

режиме верхнього/нижнього жару при температурі 250 °С.

Вам знадобиться **жаропрочна підкладка**, оскільки дерев'яна підставка також сильно нагрівається. Предварительно перевірте, витримали відповідну температуру настільні коврики або скатерть!  
**Осторожно: о дерев'яну підставку також можна обжечься!**

Час теплодачі каменя обмежено, тому рекомендується підготувати всі інгредієнти заздалегідь.

Після того, як камінь нагріється, легенько смажте його маслом або жиром. Після цього можете викладувати продукти для обжарювання.

В залежності від приготуваного продукту та температури нагріву час використання каменя становить ок. 20 хвилин.  
Після закінчення цього часу камінь необхідно замінити (камінь для грилювання kela, № арт. 16648).

### **УКАЗАНИЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ:**

Дерево є природним матеріалом і може деформуватися під впливом високої температури. Однак така деформація не свідчить про непригод-

ності продукту до подальшого використання.

Незважаючи на міцність, камінь має пористу структуру, в результаті чого під впливом високих температур можливо утворення на ньому тонких тріщин і прожилків. Ці зміни ні в якій мірі не впливають на якість каменя і не зменшують його функціональність.

Ми рекомендуємо дотримуватися обережності при роботі з каменем. Необхідно також прийняти відповідні заходи для уникнення опіків гарячим каменем!

### **УКАЗАНИЯ ПО ОЧИСТКЕ:**

**Чистити камінь слід тільки в холодному стані.** Для очищення використовувати гарячу воду, камінь попередньо замочити. Ні в якому разі не використовувати миючі та абразивні засоби! Підставку мити під теплою проточною водою і витерти насухо.

## **UA**

### **Шановний покупець продукції kela!**

*Вітаємо вас із покупкою якісного виробу від kela. Щоб ви могли насолоджуватися виробом багато років, радимо прочитати наведені нижче відомості про виріб, вказівки з безпечного*

*використання та інструкції з догляду та очищення.*

### **БУДЬ ЛАСКА, ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:**

Ніколи не залишайте дітей без нагляду біля приладу!

**Увага: небезпечна опіків!**

### **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:**

Недовго промийте камінь гарячою водою, а потім висушіть.

### **ПОРАДИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ:**

Розігрійте камінь — без дерев'яної дошки — у духовці. Попередньо вибрана температура є вирішальною для тривалості виділення тепла каменем і відповідно впливає на їжу, яку ви будете смажити. Ми рекомендуємо час розігріву приблизно 90 хвилин з верхнім і нижнім нагріванням при температурі 250 °С.

Оскільки дерев'яна дошка також сильно нагрівається, потрібна **вогнетривна основа**. Перевірте настільні килимки або скатертину заздалегідь!  
**Обережно: Танож існує ризик опіку від дерев'яної дошки!**

Через обмежений час експлуатації рекомендуємо підготувати всі інгредієнти заздалегідь.

Після нагрівання камінь легенько смажте маслом або жиром. Після цього можна покласти їжу для смаження.

Залежно від продуктів, які потрібно готувати на грилі, і температури нагрівання камінь можна використовувати приблизно 20 хвилин.

Потім камінь слід замінити (камінь для гриля Kela, арт. № 16648).

### **ІНСТРУКЦІЇ З ДОГЛЯДУ ТА ОЧИЩЕННЯ:**

Деревина є натуральним продуктом і може деформуватися від тепла. Однак це не є дефектом продукту.

Незважаючи на свою тверду речовину, камінь пористий, тобто при нагріванні каменю до високої температури можуть з'являтися дрібні волосяні тріщини і прожилки. Це жодним чином не знижує якість каменю і не впливає на його функціональні властивості.

Рекомендуємо дбайливо ставитися до каменю. Будьте обережні, поки камінь ще гарячий!

### **ІНСТРУКЦІЇ З ОЧИЩЕННЯ:**

**Очищуйте камінь гарячою водою тільки в холодному стані**, при необхідності замочіть його. Ніколи не використовуйте чистячі чи миючі засоби! Очистіть дошку під проточною теплою водою, а потім витріть насухо.

## **PL**

### **Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa**

*Szanowny Kliencie firmy kela, gratulujemy Państwu zakupu produktu spełniającego najwyższe kryteria w zakresie jakości firmy kela. Aby móc cieszyć się nim przez wiele lat, prosimy o przeczytanie poniższych informacji dotyczących produktu, wskazówek dotyczących jego optymalnego użytkowania i konserwacji oraz zaleceń w zakresie bezpieczeństwa.*

#### **UWAGA:**

Nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu urządzenia!  
**Ostrożnie, niebezpieczeństwo oparzenia!**

#### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:**

Należy szybko spłukać kamień gorącą wodą, a następnie wysuszyć go.

#### **INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA**

Nagrzać kamień – bez drewnianej deski – w piekarniku. Nastawiona temperatura ma decydujące znaczenie dla czasu oddawania ciepła przez kamień i wpływa odpowiednio na grillowany produkt. Zalecany czas nagrzewania wynosi ok. 90 minut z temperaturą górną/dolną wynoszącą 250°C.

Potrzebna jest **ogniotrwała podkładka**, ponieważ również drewniana deska robi się bardzo gorąca. Wcześniej należy przetestować zestawy stołowe i obrusy.  
**Ostrożnie: Dotknięcie drewnianej deski również grozi oparzeniem!**

Ze względu na ograniczony czas użytkowania zalecane jest wcześniejsze przygotowanie wszystkich składników.

Po nagraniu kamień powlec olejem lub tłuszczem. Następnie można położyć produkt przeznaczony do pieczenia.

W zależności od grillowanego produktu i temperatury nagrzania kamień może być używany przez ok. 20 minut. Później kamień należy wymienić (kamień do grillowania kela, nr art. 16648).

#### **ZALECENIA DOTYCZĄCE PIE- LĘGNACJI I CZYSZCZENIA:**

Drewno jest produktem naturalnym i pod wpływem wysokiej temperatury może ulec odkształceniu. Nie jest to jednak wada produktu.

Pomimo solidności materiału kamień jest porowaty, tzn. po nagraniu do wysokiej temperatury mogą uwidocznić się pęknięcia włoskowate i żyłkowate. Nie mają żadnego negatywnego wpływu na jakość kamienia i jego funkcjonalność.

Zalecane jest ostrożne obchodzenie się z kamieniem. Szczególną

ostrožnosť należy zachować w czasie, gdy kamień jest gorący.

### **INFORMACJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA:**

**Kamień należy czyścić tylko w stanie zimnym** gorącą wodą. W razie potrzeby namoczyc. W żadnym wypadku nie należy stosować środków czyszczących lub szorujących! Deskę należy czyścić pod bieżącą, letnią wodą, następnie wysuszyć do sucha.

## **CZ**

### **Návod na údržbu & bezpečnostní pokyny**

*Vážený zákazníku kela,*

*gratulujeme Vám k zakoupení kvalitního výrobku s dlouhou životností z rodiny kela. Abyste se z něj mohli těšit mnoho let, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, návod k použití a údržbě a bezpečnostní doporučení.*

### **UPOZORNĚNÍ:**

Nikdy nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti přístroje!  
**Pozor, nebezpečí popálení!**

### **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:**

Kamén krátce opláchněte horkou vodou a poté jej osušte.

### **NÁVOD K POUŽITÍ:**

Kamén bez dřevěné desky nahřejte v troubě. Předem zvolená tepla je rozhodující pro trvání uvolňo-

vání tepla z kamene a má tak vliv na grilované potraviny. Doporučujeme nastavit čas nahřívání na cca 90 minut s horním i spodním ohřevem při teplotě 250 °C.

Budete potřebovat **ohnivzdornou podložku**, protože se silně zahřívá i dřevěná deska. Prostírání nebo brusy předem prověřte!

### **Pozor: Popálit se můžete i o dřevěnou desku!**

Vzhledem k omezené době používání doporučujeme připravit si všechny přísady předem.

Po nahřátí kamén lehce potřete olejem či tukem. Poté na něj můžete položit grilované potraviny.

V závislosti na grilovaných potravinách a teplotě nahřívání je možné kamén používat cca 20 minut. Poté je třeba kamén vyměnit (Grilovací kamén kela, vyr. č. 16648).

### **JAK O VÝROBEK PEČOVAT A JAK JEJ ČISTIT:**

Dřevo je přírodní produkt a následkem působení tepla se může zdeformovat. Nejedná se však o závadu produktu.

Kamén jen navzdory své pevnosti porézní, tzn., že při silném zahřátí kamene mohou být vidět prasklinky a žilky. To v žádném případě nesnižuje kvalitu kamene a nemá vliv na jeho funkčnost.

Doporučujeme s kamenem zacházet opatrně. Pozor dávejte hlavně tehdy, kdy je ještě horký!

### **NÁVOD K ČIŠTĚNÍ:**

**Kámen čistíte pouze tehdy, když je chladný.** Použijte horkou vodu, a je-li to nutné, namočte jej. V žádném případě nepoužívejte čisticí nebo abrazivní prostředky. Prkno čistěte v tekoucí, vlažné vodě. Poté utřete do sucha.

## **SK**

### **Pokyny pre ošetrovanie & bezpečnostné pokyny**

*Vážený zákazník spoločnosti kela,*

*blahoželáme vám ku kúpe kvalitného produktu z firmy kela s dlhou životnosťou. Aby ste mali z neho radosť dlhé roky, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o produkte, pokyny pre používanie a ošetrovanie, ako aj bezpečnostné odporúčania.*

### **ZOHLADNITE, PROSÍM:**

Nikdy nenechávajte deti v blízkosti prístroja bez dozoru!  
**Pozor, nebezpečnosť popálenia!**

### **PRED PRVÝM POUŽITÍM:**

Vypláchnite kameň krátko horúcou vodou a následne ho vysušte.

### **POKYNY PRE OUŽÍVANIE:**

Kameň zohrejte v peci – bez drevenej dosky. Predvolená teplota je rozhodujúca pre trvanie prenosu tepla kameňa a zodpovedajúco ovplyvňuje grilované jedlo. Odporúčame čas zohrievania cca 90

minút s horným/dolným teplom pri teplote 250 °C.

Potrebuje **ohňovzdornú podložku**, pretože drevená doska bude taktiež horúca. Vopred otestujte prestieranie alebo stolové obrusy!

**Pozor: Nebezpečenstvo popálenia vychádza taktiež z drevenej dosky!**

Z dôvodu obmedzenej doby používania odporúčame vopred pripraviť všetky prisady.

Kameň po zohriatí mierne naolejujte, resp. namastite. Potom môžete položiť materiál na pečenie.

Podľa grilovaného jedla a teploty ohriatia môžete kameň používať cca 20 minút.

Potom by sa mal kameň vymeniť (kela grilovací kameň, vyr. č. 16648).

### **POKYNY PRE OŠETROVANIE A ČISTENIE:**

Drevo je prírodný produkt a môže sa v dôsledku tepla zmrštiť. To ale nepredstavuje nedostatok produktu.

Kameň je napriek svojej pevnej substancii porézny, pri silnom ohriatí kameňa môžu byť viditeľné vlasové trhlinky a žily. To žiadnym spôsobom neznižujú kvalitu kameňa a neovplyvňujú jeho funkčnosť.

Odporúčame kameň ošetrovať starostlivo. Pokiaľ je kameň ešte horúci, je nutná zvýšená opatrnosť!

### **POKYNY PRE ČISTENIE:**

**Kameň čistíte iba v studenom stave** horúcou vodou, prípadne ho namočte. V žiadnom prípade nepoužívajte čistiace ani drhnuce prostriedky! Dosku umyte pod studenou, vlažnou vodou, potom ju vytrite dosucha.

## **SLO**

### **Nega in varnostni napotki**

*Spoštovana stranka podjetja kela,*

*čestitamo vam ob nakupu trpežnega visokokakovostnega izdelka kela. Da bi vam izdelek veliko let dobro služil, preberite informacije o izdelku, napotke o optimalni uporabi in negi ter varnostne napotke v nadaljevanju.*

### **PROSIMO, UPOŠTEVAJTE:**

Otroke je treba v bližini naprave vedno nadzorovati!

**Pozor nevarnost opeklín!**

### **PRED PRVO UPORABO:**

Kameň očistite na kratko z vročo vodo in ga nato posušite.

### **NAPOTKI ZA UPORABO:**

Kameň – brez lesene deske – segrejte v pečici. Predhodno izbrana temperatura je odločilnega pomena za trajanje oddajanja temperature kamna in ustrezno vpliva na hrano. Priporočamo temperaturo segrevanja približno 90 minút z zgornjo/spodnjo temperaturo 250 °C.

Potrebuje **ognjevarno podlago**, saj se tudi lesena deska zelo segreje. Predhodno preverite namizne sete in prte!

**Previdno: Lesena deska prav tako predstavlja nevarnost opeklín!**

Zaradi omejenega trajanja uporabe priporočamo, da vse sestavine pripravite vnaprej.

Po segrevanju kameň malo naoljite ali namastite. Nato lahko položite živila za pečenje.

Glede na hrano in temperaturo segrevanja lahko kameň uporabljate približno 20 minút.

Po tem je treba kameň zamenjati (kameň za žar kela, št. izdelka 16648).

### **NAVODILA ZA NEGO IN ČIŠČENJE:**

Les je naravni izdelek in se lahko zaradi vročine skrivi. Vendar zaradi tega izdelek ni pomanjkljiv.

Kameň je kljub svoji trdi snovi porozen, t.j. pri močnem segrevanju kamna lahko postanejo vidne fine razpoke in žile. To v nobenem primeru ne vpliva na kakovost kamna in njegovo funkcionalnost.

Priporočamo, da s kamnom ravna previdno. Dokler je kameň vroč, bodite še posebej previdni!

### **NAPOTKI ZA ČIŠČENJE:**

**Kameň čistite samo, ko je hladen**, in sicer z vročo vodo, po potrebi ga tudi zmehčajte. Ne uporabljajte čistil ali sredstev

za drgnjenje! Desko čistite pod tekočo, mlačno vodo in jo obrišite do suhega.

## HR

### Upute za njegu i sigurnosne napomene

*Poštovani kela kupče,*

*čestitamo Vam na kupnji dugotrajnog kvalitetnog proizvoda tvrtke kela. Kako biste u njemu uživali dugi niz godina, molimo Vas pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, upute za uporabu i njegove, kao i sigurnosne preporuke.*

### **MOLIMO OBRATITE POZORNOST:**

Djecu nikada ne ostavljajte bez nadzora u blizini uređaja!

### **Opasnost od opekline!**

### **PRIJE PRVE UPORABE:**

Ispirite kamen kratko toplom vodom i potom ga osušite.

### **NAPOMENE ZA UPORABU:**

U pećnici zagrijte kamen bez drvene ploče. Prethodno odabrana temperatura je od ključnog značaja za vrijeme trajanja topline kamena i u odgovarajućoj mjeri utječe na hranu. Preporučamo vrijeme zagrijavanja od oko 90 minuta s gornjim / donjim grijanjem na temperaturi od 250 °C. Potrebna Vam je **površina otporna na toplinu**, jer je drvena ploča također veoma topla.

Unaprijed isprobajte setove za stol ili stolnjake!

### **Oprez: Drvena ploča može predstavljati opasnost od opekline!**

Zbog ograničenog vijeka trajanja, preporučamo da unaprijed pripremite sve sastojke.

Kamen namažite s malo ulja ili masti odmah nakon zagrijavanja. Nakon toga možete postaviti hranu.

Ovisno o vrsti hrane i temperaturi zagrijavanja, kamen se možete koristiti oko 20 minuta. Nakon toga, kamen bi trebalo zamijeniti (kela kamen za roštilj, art. br. 16648).

### **NAPOMENE ZA NJEGU I ČIŠĆENJE:**

Drvo je prirodni proizvod i može se iskriviti od topline. To nije nedostatak proizvoda.

Kamen je unatoč čvrstom materijal porozan, što znači da kod jakog zagrijavanja kamena mogu postati vidljive sitne pukotine i žile. Tanke pukotine ni na bilo koji način ne utječu na kvalitetu kamena niti na njegovu funkcionalnost.

Preporučamo da kamen pažljivo tretirate. Budite iznimno oprezni dok je kamen još vreo!

### **UPUTE ZA ČIŠĆENJE:**

**Čistite kamen samo kada je hladan** koristeći toplu vodu, a ako je potrebno potopite ga.

Nikad ne koristite sredstva za čišćenje ili abrazive! Ploču čistite pod mlazom mlake vode, zatim je posušite.

## RO

### Instrukțiuni pentru întreținere & siguranță

*Stimate client kela,*

*felicitări pentru achiziționarea unui produs de înaltă calitate marca kela. Pentru a vă putea bucura mulți ani de acesta, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, indicații privind utilizarea și întreținerea, precum și recomandările legate de siguranță.*

### **VĂ RUGĂM SĂ ȚINEȚI CONT DE URMĂTOARELE:**

Nu lăsați copiii niciodată nesupravegheați în preajma aparatului!  
**Atenție, pericol de arsuri!**

### **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE:**

Clătiți piatra scurt cu apă fierbinte și apoi uscați-o.

### **INDICAȚII PENTRU UTILIZARE:**

Introduceți piatra – fără placa de lemn – în cuptor. Temperatura preselectată este decisivă pentru căldura emisă de piatră și implicit influențează preparatele la grătar. Recomandăm o durată de încălzire de cca 90 de minute, cu căldură de sus și de jos, la o temperatură de 250 °C.

Aveți nevoie de un **suport ignifug**, deoarece și плаца de lemn се încăлзеște foarte tare. Testați сетурите de масă sau феțele de масă в преалбил!

**Атентје: Ши плаца de lemn презентз перикол de ardere!**

Ћинанд cont de durata de utilizare limitată, recomandăm pregătirea tuturor ingredientelor в преалбил.

După încăлзire, ungeți ушор pietra cu ulei sau grăсime. Apoi puteți pune preparatele.

Њн funcție de preparatele pentru grătar și temperatura de încăлзire, puteți utiliza pietra timp de cca 20 de minute.

Apoi pietra ar trebui вlocuită (piatră kela pentru grătar, nr. art. 16648).

### **INSTRUCȚIUNI DE ЊNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE:**

Lemnul este un produs natural care se poate contracta sub influența căldurii. Acesta внсă nu este un defect al produsului.

Piatra este poroasă в ciuda structurii sale, ceea ce ввнеamnă că влнцăлзirea puternică a pietrei este posibil să devină vizibile fisuri fine și filoane. Acestea nu reduc влн nici un fel calitatea pietrei și nu влнfluencează negativ funcționalitatea acesteia.

Recomandăm utilizarea pietrei cu grijă. Fiți deosebit de precauți atăта timp căt pietra mai este fierbinte!

### **INDICAȚII PENTRU CURĂȚARE:**

**Curăтаți pietra numai atunci când este rece** cu apă fierbinte, lăсаți-o la ввнмуат dacă este cazul. Nu utilizați влн niciun caz detergenți sau substanțe de frecare! Curăтаți плаца cu apă curgăтоare, căлдуță și apoi frecаți-o pentru a o usca.

## **BG**

### **Указания за поддръжка и безопасност**

*Уважаеми клиенти на kela,*

*Поздравяваме ви за покупката на вашя висококачествен и дълготраен продукт от фирма kela. За да ви доставя той радост още много години напред, прочетете предоставената по-надолу информация, указанията за употреба и поддръжка, както и препоръките за безопасност.*

### **МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕВДИ СЛЕДНОТО:**

Никога не оставяйте децата без надзор в близост до продукта!

**Внимание опасност от изгаряне!**

### **ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА:**

Измийте камъка с гореща вода и след това го подсушете.

### **УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА:**

Загрейте камъка – без дървената дъска – във фурната.

Предварително избраната температура е от съществено значение за продължителността на отдаване на топлина на камъка и съответно оказва влияние на готовото ястие. Препоръчваме време на загряване около 90 минути при включен горен/долен нагревател при температура 250°C.

Необходима Ви е **огнеупорна основа**, защото дървената дъска също става много гореща. Пробвайте предварително комплектите за маса или покривките!

**Внимание: Дървената дъска също представлява опасност от изгаряне!**

Поради ограничения период на използване Ви препоръчваме да пригответе всички продукти предварително.

След нагрыването намажете камъка с тънък слой олио или друга мазнина. След това можете да поставите изпечените продукти.

Можете да използвате камъка около 20 минути в зависимост от пригответените продукти и температурата на нагрыване. След това камъкът трябва да бъде сменен (камък за грил kela, каталожен номер 16648).

### **УКАЗАНИЯ ЗА ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ:**

Дървото е естествен продукт и може да се деформира под въздействието на топлината. Това

обаче не представлява повреда на продукта.

Въпреки твърдата си структура камъкът е порьозен, т.е. при силно нагряване на камъка е възможно възникването на видими миниатюрни пукнатини и жили. Това в никакъв случай не намалява качеството на камъка и не се отразява върху неговата функционалност.

Препоръчваме Ви да използвате камъка внимателно. Бъдете особено предпазливи, когато камъкът е все още горещ!

#### **УКАЗАНИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ:**

**Почиствайте камъна само в студено състояние** с гореща вода, при необходимост го наkisнете. В никакъв случай не използвайте препарати за почистване и абразиви! Почиствайте дъската под течаща хладна вода, след което я подсушавайте.

## **CN**

尊敬的 kela 客户:

感谢您选购 kela 品牌的高品质产品。为了延长产品使用寿命,请您阅读以下产品信息、安全使用信息以及保养和清洁说明。

**请注意:**

请不要让儿童在未经监管的情况下靠近设备!  
小心**燃烧危险!**

**首次使用前:**

使用热水冲洗石块,然后干燥。

**使用**

**提示:**

在烤箱中加热石块,不要将木砧板放入烤箱。预选的温度取决于食材,以及使用石头烹饪的时长。我们推荐将上、下火调至 250 °C,加热时间为 90 分钟。

您需要一块耐火的垫子,因为木砧板也会非常烫。请您提前测试餐桌或桌布的耐热性!

**小心:**同时,木砧板可能存在**燃烧危险!**

由于受限的使用时长,我们推荐提前准备所有食材。

请您在加热后的石块上涂刷少量油脂。然后,您可以将需要烹调的食材放在石头上。

根据烹调的食材和加热温度的不同,石头大约可以使用 20 分钟。

然后,应当更换石头 (kela 烧烤石,产品编号: 16648)。

**保养和清洁提示:**

木材是天然制品,会因为热量变形。这并非产品缺陷。

尽管石头为固体物质,但是其表面多孔,当石头被加热到高温时,细小的裂缝和纹理会变得清晰。这不会降低石头品质,也不会影响其功能。

我们建议小心地处理石头。当石头处于高温状态时,请您特别小心!

**清洁提示:**

请您只在石头冷却后进行清洁,使用热水冲洗的同时擦拭石头。请您不要使用任何含有研磨成分的洗涤剂! 请您在流动的温水下冲洗木板,然后拭干水分。

9000162-2022-05

Keck & Lang GmbH  
Nordring 1  
89558 Boehmenkirch  
Germany  
www.kela.de