



kela

Feel at home.

Vision

Kochfeldreiniger

Ceran hob cleaners

Grattoir à plaques vitro céramique

D *Sicherheitshinweise Kochfeldreiniger*

- Verwenden Sie den Reiniger nur auf abgekühlten Kochfeldern, um Verbrennungen oder Schäden zu vermeiden.
- Üben Sie beim Schaben nur mäßigen Druck aus, um Kratzer und Schäden am Kochfeld zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Kochfeldreiniger nicht auf empfindlichen Materialien wie Lacken, Holz, Edelstahl oder weichen Kunststoffen. Er ist ausschließlich für glatte, unempfindliche Kochfeld-Oberflächen geeignet.
- Die Klinge des Kochfeldreinigers ist sehr scharf. Handhaben Sie den Reiniger vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Halten Sie den Kochfeldreiniger immer an den dafür vorgesehenen Griffen und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der Klinge.
- Halten Sie den Kochfeldreiniger außerhalb der Reichweite von Kindern. Aufgrund der scharfen Klinge besteht Verletzungsgefahr.

Verwendung

- Verwenden Sie den Reiniger nur auf einem abgekühltem Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber und sicher eingesetzt ist.
- Setzen Sie die Klinge des Kochfeldreinigers in einem flachen Winkel an die verschmutzte Stelle an.
- Schaben Sie vorsichtig über die verschmutzte Oberfläche, um Schmutz, eingebranntes Fett oder Rückstände zu entfernen.
- Arbeiten Sie in sanften, kontrollierten Bewegungen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

- Bei besonders hartnäckigen Rückständen können Sie die betroffenen Stellen mit etwas Wasser und mildem Spülmittel anfeuchten und den Kochfeldreiniger erneut verwenden.
- Wischen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch ab, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Oberfläche anschließend gründlich mit einem weichen Tuch, um Streifen oder Wasserflecken zu vermeiden.

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigen Sie die Klinge nach jeder Nutzung mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Abnutzung oder Schäden und ersetzen Sie sie bei Bedarf. Ersatzklingen sind bei kela erhältlich.
- Bewahren Sie den Kochfeldreiniger trocken und sicher auf, um Rost zu vermeiden.

GB

Safety instructions for hob cleaners

- Only use the cleaner on cooktops that have cooled down to avoid burns or damage.
- Only apply moderate pressure when scraping to avoid scratching and damaging the hob.
- Do not use the hob cleaner on sensitive materials such as paint, wood, stainless steel or soft plastics. It is only suitable for smooth, non-sensitive hob surfaces.
- The blade of the hob cleaner is very sharp. Handle the cleaner carefully to avoid cutting yourself. Always hold the hob cleaner by the handles provided and avoid direct contact with the blade.
- Keep the hob cleaner out of the reach of children. There is a risk of injury due to the sharp blade.

Utilisation

- Only use the cleaner on a cooktop that has cooled down.
- Ensure that the blade is inserted cleanly and securely.
- Position the blade of the hob cleaner at a shallow angle to the soiled area.
- Scrape carefully over the dirty surface to remove dirt, burnt-on grease or residues.
- Work in gentle, controlled movements so as not to damage the surface.
- If the residues are particularly stubborn, you can moisten the affected areas with a little water and mild washing-up liquid and use the hob cleaner again.
- Wipe the hob with a damp cloth to remove any residue. Then dry the surface thoroughly with a soft cloth to avoid streaks or water marks.

Care and cleaning instructions

- Clean the blade after each use with a damp cloth or sponge.
- Check the blade regularly for wear or damage and replace it if necessary. Replacement blades are available from kela.
- Keep the hob cleaner dry and safe to prevent rust.

F

Consignes de sécurité Racloir pour table de cuisson

- N'utilisez le racloir que sur des tables de cuisson refroidies afin d'éviter les brûlures ou les dommages.
- N'exercez qu'une pression modérée lors du grattage afin d'éviter de rayer ou d'endommager la table de cuisson.
- N'utilisez pas le racloir pour table de cuisson sur des matériaux sensibles tels que la peinture, le bois, l'acier inoxydable ou les plastiques souples. Il convient exclusivement aux surfaces de table de cuisson

lisses et non sensibles.

- La lame du racloir de table de cuisson est très tranchante. Manipulez le racloir avec précaution afin d'éviter les coupures. Tenez toujours le racloir de table de cuisson par les poignées prévues à cet effet et évitez tout contact direct avec la lame.
- Tenez le racloir pour table de cuisson hors de portée des enfants. En raison de la lame tranchante, il existe un risque de blessure.

Utilisation

- N'utilisez le racloir que sur une plaque de cuisson refroidie.
- Assurez-vous que la lame est propre et bien insérée.
- Placez la lame du nettoyeur de table de cuisson à un angle plat sur la zone sale.
- Grattez doucement la surface sale pour enlever la saleté, la graisse brûlée ou les résidus.
- Travaillez avec des mouvements doux et contrôlés afin de ne pas endommager la surface.
- Si les résidus sont particulièrement tenaces, vous pouvez humidifier les zones concernées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle doux et réutiliser le racloir pour table de cuisson.
- Essuyez la table de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus. Séchez ensuite soigneusement la surface avec un chiffon doux afin d'éviter les traces ou les taches d'eau.

Conseils d'entretien et de nettoyage

- Nettoyez la lame après chaque utilisation avec un chiffon ou une éponge humide.
- Vérifiez régulièrement que la lame n'est pas usée ou endommagée et remplacez-la si nécessaire. Des lames de rechange sont disponibles chez kela.
- Conservez le racloir pour table de cuisson dans un endroit sec et sûr afin d'éviter la rouille.

ES

Instrucciones de seguridad para rasquetas placas vitrocerámicas

- Utilice la rasqueta sólo en placas vitrocerámicas que se hayan enfriado para evitar quemaduras o daños.
- Al rascar, aplique sólo una presión moderada para evitar rayar y dañar la placa vitrocerámica.
- No utilice la rasqueta de placas vitrocerámicas sobre materiales delicados como pintura, madera, acero inoxidable o plásticos blandos. Sólo es adecuada para superficies de vitrocerámica lisas y no sensibles.
- La cuchilla de la rasqueta de placas vitrocerámicas está muy afilada. Utilice la rasqueta con cuidado para evitar cortes y lesiones. Agarre la rasqueta de placas vitrocerámicas por el mango correspondiente y evite el contacto directo con la cuchilla.
- Mantenga la rasqueta de placas vitrocerámicas fuera del alcance de los niños. Debido a la cuchilla afilada existe peligro de lesiones.

Uso

- Utilice la rasqueta sólo en una placa vitrocerámica que se haya enfriado.
- Asegúrese de que la cuchilla se inserta de forma limpia y segura.
- Coloque la cuchilla de la rasqueta de placas vitrocerámicas en un ángulo poco pronunciado respecto a la zona sucia.
- Rasque con cuidado la superficie a limpiar para eliminar la suciedad, la grasa quemada o los residuos.
- Trabaje con movimientos suaves y controlados para no dañar la superficie.
- Si los residuos son especialmente resistentes, puede humedecer las zonas afectadas con un poco de agua y detergente suave y volver a utilizar la rasqueta de placas vitrocerámicas.

- Limpie la placa de cocción con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo. A continuación, seque bien la superficie con un paño suave para evitar rayas o manchas de agua.

Indicaciones de mantenimiento y limpieza

- Limpie la cuchilla después de cada uso con un paño húmedo o una esponja.
- Compruebe regularmente si la cuchilla está desgastada o dañada y sustitúyala si es necesario. Las cuchillas de recambio están disponibles en kela.
- Guarde la rasqueta de placas vitrocerámicas seca y en un lugar seguro para evitar que se oxide.

P ***Indicações de segurança Limpador de fogões***

- Utilize o produto de limpeza apenas em placas arrefecidas, para evitar queimaduras ou danos.
- Utilize apenas uma pressão moderada ao raspar, para evitar riscos e danos no fogão.
- Não utilize o limpador de fogões em materiais sensíveis como tinta, madeira, aço inoxidável ou plásticos macios. É adequado exclusivamente para superfícies lisas e insensíveis do fogão.
- A lâmina do limpador de fogões é muito afiada. Manuseie o produto de limpeza com cuidado, para evitar cortes. Segure sempre o limpador de fogões pelas pegs fornecidas e evite o contacto direto com a lâmina.
- Mantenha o limpador de fogões fora do alcance das crianças. Existe risco de ferimentos devido à lâmina afiada.

Utilização

- Utilize o produto de limpeza apenas num fogão arrefecido.
- Certifique-se de que a lâmina está limpa e inserida em segurança.
- Coloque a lâmina do limpador de fogões num ângulo raso na área suja.

- Raspe suavemente a superfície suja, para remover qualquer sujidade, gordura queimada ou resíduos.
- Trabalhe com movimentos suaves e controlados, para evitar danificar a superfície.
- No caso de resíduos particularmente persistentes, pode humedecer as áreas afetadas com um pouco de água edetergente suave e utilizar novamente o limpador de fogões.
- Limpe o fogão com um pano húmido, para remover todos os resíduos. Secar De seguida, limpe bem a superfície com um pano macio para evitar riscos ou manchas de água.

Indicações de conservação e limpeza

- Limpe a lâmina com um pano húmido ou uma esponja após cada utilização.
- Verifique a lâmina regularmente quanto a desgaste ou danos e substitua-a, caso necessário. As lâminas de reposição estão disponíveis na kela.
- Mantenha o limpador de fogões seco e seguro para evitar ferrugem.

IT

Istruzioni per la sicurezza del raschietto per la pulizia dei piani di cottura

- Utilizzare il raschietto per pulire solo piani di cottura raffreddati, per evitare di scottarsi o causare danni.
- Il raschiamento deve essere fatto esercitando solo una leggera pressione, per evitare di provocare graffi e altri danni.
- Non utilizzare il raschietto per la pulizia di piani composti da materiali sensibili, quali vernici, legno e acciaio inox o materie plastiche morbide. È adatto esclusivamente per superfici di piani di cottura lisce e inattaccabili.
- La lama del raschietto è molto affilata. Maneggiare il raschietto con cura, per evitare di tagliarsi. Afferrare sempre il raschietto con gli appositi manici ed evitare il contatto diretto con la lama.

- Tenere sempre il raschietto per la pulizia dei piani di cottura fuori dalla portata dei bambini.
La lama affilata comporta rischi di ferimento.

Utilizzo

- Utilizzare il raschietto sul piano di cottura solo una volta che si è raffreddato.
- Accertarsi che la lama sia pulita e sia stata inserita in modo sicuro.
- Appoggiare la lama del raschietto ad angolo piatto sul punto imbrattato.
- Raschiare con cura sulla superficie imbrattata, per rimuovere sporcizia, grasso bruciato o altri residui.
- Agire con movimenti delicati e controllati, per non danneggiare la superficie.
- In caso di residui particolarmente ostinati, è possibile inumidire i punti interessati con un po' d'acqua e detergente per piatti delicato, quindi riutilizzare il raschietto.
- Passare un panno umido sul piano di cottura per rimuovere tutti i residui. Quindi, asciugare attentamente la superficie con un panno umido, per evitare striature o parti alterate dall'umidità.

Istruzioni per la cura e la pulizia

- Dopo ogni utilizzo pulire la lama con un panno umido o una spugna.
- Controllare regolarmente che la lama non sia usurata o danneggiata e, al bisogno, sostituirla.
Le lame di ricambio sono ordinabili da kela.
- Conservare il raschietto per la pulizia dei piani di cottura in condizioni asciutte e sicure, per evitare che si formi la ruggine.

NL *Veiligheidsinstructies kookplaatschraper*

- Gebruik de schraper alleen op afgekoelde kookvelden om brandwonden of andere schade te voorkomen.
- Oefen bij het schrapen slechts matige druk uit om krassen of schade op het kookveld te voorkomen.
- Gebruik de kookplaatschraper niet op gevoelige materialen zoals lak, hout, RVS of zachte kunststof. De schraper is uitsluitend geschikt voor het ongevoelige oppervlak van kookvelden.
- Het mes van de kookplaatschraper is zeer scherp. Neem de nodige voorzichtigheid in acht bij de omgang met de schraper om snijwonden te voorkomen. Houdt de kookplaatschraper altijd vast aan de handgrepen en voorkom direct contact met het mes.
- Houd de kookplaatschraper buiten bereik van kinderen. In verband met het scherpe mes bestaat er gevaar voor letsel.

Gebruik

- Gebruik de schraper uitsluitend op een afgekoeld kookveld.
- Let erop dat het mes schoon is en veilig is geplaatst.
- Zet het mes van de kookplaatschraper in een vlakke hoek op de verontreinigde plek aan.
- Schraap voorzichtig over het verontreinigde oppervlak om vuil, ingebrand vet of levensmiddelresten te verwijderen.
- Werk in voorzichtige, gecontroleerde bewegingen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Bij zeer hardnekkige aanslag kunt u de betreffende plaatsen met een beetje water en een mild afwasmiddel bevochtigen en opnieuw met de kookplaatschraper bewerken.

- Veeg het kookveld af met een vochtige doek om alle afzettingen en resten te verwijderen. Droog het oppervlak vervolgens grondig af met een zachte doek om strepen of watervlekken te voorkomen.

Onderhoud en reiniging

- Reinig het mes na elk gebruik met een vochtige doek of een spons.
- Controleer het mes regelmatig op slijtage en schade en vervang het mes indien nodig. Reservemessen zijn leverbaar via kela.
- Berg de kookplaatschraper droog en veilig op om corrosie te voorkomen.

FIN *Turvallisuusohjeet lieden puhdistusterä*

- Käytä puhdistusterää ainoastaan jäähtyneillä keittolevyillä palovammojen ja vaurioiden välttämiseksi.
- Kaapiessasi paina vain hieman, jotta keittolevy ei naarmuunnu tai vaurioidu.
- Älä käytä lieden puhdistusterää herkillä pinnoilla, kuten maalatuilla pinnoilla, puupinnoilla, teräspinoilla tai pehmeillä muovipinnoilla. Tuote sopii yksinomaan tasaisille ja kestäville keittolevypinnoille.
- Lieden puhdistusterä on erittäin terävä. Käytä sitä varoen haavojen välttämiseksi. Ota lieden puhdistusterästä aina kiinni sen kahvasta, vältä suoraa kosketusta terään.
- Säilytä lieden puhdistusterää lasten ulottumattomissa. Terävä terä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Käyttö

- Käytä puhdistusterää ainoastaan jäähtyneellä keittotasolla.
- Varmista, että terä on puhdas ja kunnolla kiinni.
- Aseta terä loivaan kulmaan likaisen kohdan viereen.
- Kaavi varovaisesti likaista pintaa lian, kiinni palaneen rasvan tai jäämien poistamiseksi.

- Tee pehmeitä, kontrolloituja liikkeitä, jotta pinta ei vaurioidu.
- Erityisen vaikeasti irtoavien jäämien kohdalla voit kustuttaa likaantuneen kohdan pienellä määrällä vettä ja pesuainetta ja käyttää sen jälkeen uudestaan lieden puhdistusterää.
- Pyyhi lopuksi keittolevy kostealla liinalla kaikkien jäämien poistamiseksi. Kuivaa pinta sen jälkeen perusteellisesti pehmeällä liinalla juovien tai vesitahrojen välttämiseksi.

Hoito- ja puhdistusohjeet

- Puhdista terä jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla liinalla tai sienellä.
- Tarkista terä säännöllisesti kulumisen tai vaurioiden varalta. Vaihda se tarvittaessa. Varateriä saa kelalta.
- Ruosteen muodostumisen välttämiseksi kuivaa lieden puhdistusterä kunnolla ennen sen asettamista säilytykseen.

GR

Υποδείξεις ασφαλείας Ξύστρα κεραμικών εστιών

- Χρησιμοποιείτε την ξύστρα αφού κρυώσουν οι εστίες, για να αποφύγετε εγκαύματα ή ζημιές.
- Κατά το τρίψιμο ασκείτε μέτρια πίεση για να αποφύγετε γρατζουνιές και ζημιές στις εστίες.
- Μην χρησιμοποιείτε την ξύστρα κεραμικών εστιών σε ευαίσθητα υλικά, όπως βαφή, ξύλο, ανοξείδωτο χάλυβα ή μαλακά πλαστικά. Είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για λείες, μη ευαίσθητες επιφάνειες κεραμικών εστιών.
- Η λάμα της ξύστρας κεραμικών εστιών είναι πολύ αιχμηρή. Να χειρίζεστε την ξύστρα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς λόγω κοψίματος. Κρατάτε πάντα την ξύστρα κεραμικών εστιών από τις προβλεπόμενες λαβές και αποφεύγετε την άμεση επαφή με τη λάμα.

- Η ξύστρα κεραμικών εστιών πρέπει να φυλάσσεται πάντα μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού λόγω της κοφτερής λάμας.x

Χρήση

- Χρησιμοποιήστε την **ξύστρα κεραμικών εστιών** μόνο όταν οι εστίες έχουν κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι η λάμα είναι καθαρή και καλά τοποθετημένη.
- Τοποθετήστε τη λάμα της ξύστρας κεραμικών εστιών σε μικρή γωνία προς το σημείο που θέλετε να καθαρίσετε.
- Τρίψτε προσεκτικά το λερωμένο σημείο της επιφάνειας για να αφαιρέσετε βρωμιά, καμένα λίπη ή υπολείμματα.
- Κάντε μαλακές, ελεγχόμενες κινήσεις για να μην προκαλέσετε ζημιά στην επιφάνεια.
- Αν τα υπολείμματα είναι ιδιαίτερα επίμονα, μπορείτε να υγράνετε τα σημεία αυτά με λίγο νερό και ήπιο απορρυπαντικό και να τρίψετε ξανά με την ξύστρα κεραμικών εστιών.
- Σκουπίστε την κεραμική εστία με υγρό πανί για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα. Στέγνωμα Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά την επιφάνεια με μαλακό πανί για να μην υπάρχουν γραμμές ή λεκέδες νερού.

Υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού

- Μετά από κάθε χρήση καθαρίζετε τη λάμα με υγρό πανί ή σφουγγάρι.
- Ελέγχετε τακτικά τη λάμα για τυχόν φθορές ή ζημιές και εάν χρειάζεται, αντικαταστήστε την. Διατίθενται ανταλλακτικές λάμες από την kela.
- Φυλάξτε την ξύστρα κεραμικών εστιών στεγνή και σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε τη σκουριά.

TR

Piřirme yüzeyi temizleyicisi için güvenlik talimatları

- Yanıkları veya hasarları önlemek için temizleyiciyi sadece soğumuř ocaklarda kullanın.
- Piřirme yüzeyinin çizilmesini ve zarar görmesini önlemek için kazıma sırasında yalnızca orta düzeyde basınç uygulayın.
- Piřirme yüzeyi temizleyicisini boya, ahřap, paslanmaz çelik veya yumuřak plastikler gibi hassas malzemeler üzerinde kullanmayın. Sadece pürüzsüz, hassas olmayan ocak yüzeyleri için uygundur.
- Piřirme yüzeyi temizleyicisinin bıçağı çok keskindir. Kesilmeleri önlemek için temizleyiciyi dikkatli kullanın. Ocak temizleyiciyi her zaman öngörülen tutma yerlerinden tutun ve bıçakla doğrudan temastan kaçının.
- Ocak temizleyicisini çocukların erişemeyeceğı bir yerde saklayın. Keskin bıçak nedeniyle yaralanma riski vardır.

Kullanım

- Temizleyiciyi sadece soğutulmuř bir ocak üzerinde kullanın.
- Bıçağın temiz ve sağlam bir şekilde yerleřtirilmiř olduğundan emin olun.
- Piřirme yüzeyi temizleyicisinin bıçağını kirli alana düz bir açıyla yerleřtirin.
- Kir, yanmıř yağ veya kalıntıları temizlemek için kirli yüzeyi dikkatlice kazıyın.
- Yüzeye zarar vermemek için nazik ve kontrollü hareketlerle çalışın.
- Kalıntılar özellikle inatçıysa, etkilenen alanları biraz su ve hafif bulařık deterjanı ile nemlendirebilir ve ocak temizleyicisini tekrar kullanabilirsiniz.

- Tüm kalıntıları temizlemek için pişirme yüzeyini nemli bir bezle silin. Kurutma Ardından, iz veya su izi kalmaması için yüzeyi yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

Bakım ve temizlik açıklamaları

- Her kullanımdan sonra bıçağı nemli bir bez veya süngerle temizleyin.
- Bıçağı düzenli olarak aşınma veya hasar açısından kontrol edin ve gerekirse değiştirin. Yedek bıçaklar kela'dan temin edilebilir.
- Paslanmayı önlemek için ocak temizleyicisini kuru ve güvenli tutun.

RU

Меры предосторожности при использовании скребка для варочной панели

- Во избежание ожогов и повреждений используйте скребок только на охлажденных варочных панелях.
- При скоблении применяйте лишь умеренное усилие, чтобы не поцарапать и не повредить варочную панель.
- Не используйте скребок для варочной панели на чувствительных материалах, таких как краска, дерево, нержавеющая сталь или мягкие виды пластика. Он подходит только для гладких поверхностей варочных панелей, не чувствительных к механическому воздействию.
- Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Обращайтесь со скребком осторожно, чтобы не порезаться. Всегда держите скребок для варочной панели за предусмотренную для этого ручку и избегайте прямого контакта с лезвием.
- Храните скребок для варочной панели в недоступном для детей месте. Из-за наличия острого лезвия существует риск получения травмы.

Применение

- Используйте скребок только на охлажденной варочной панели.
- Убедитесь, что лезвие чистое и надежно вставлено в ручку.
- Поместите лезвие скребка для варочной панели под небольшим углом к плоскости загрязненного участка.
- Осторожно поскребите загрязненную поверхность, чтобы удалить грязь, пригоревший жир или остатки пищи.
- Действуйте плавными, контролируруемыми движениями, чтобы не повредить поверхность.
- При наличии особенно стойких остатков можно смочить обрабатываемые участки небольшим количеством воды с мягким моющим средством и снова использовать скребок для варочной панели.
- Протрите варочную панель влажной тканью, чтобы удалить все остатки. В завершение тщательно высушите поверхность мягкой тканью, чтобы избежать образования разводов и пятен от воды.

Указания по уходу и очистке

- Очищайте лезвие влажной тканью или губкой после каждого использования.
- Регулярно проверяйте лезвие на предмет износа или повреждений и при необходимости заменяйте. Сменные лезвия можно приобрести в компании Kela.
- Надежно храните скребок для варочной панели в сухом месте, чтобы избежать образования ржавчины.

UA *Вказівки з техніки безпеки під час використання скребка для варильної поверхні*

- Щоб уникнути опіків та пошкоджень, використовуйте скребок тільки на охолоджених варильних поверхнях.
- Під час скобління застосовуйте лише поміrne зусилля, щоб не подряпати і не пошкодити варильну поверхню.
- Не використовуйте скребок для варильної поверхні на чутливих матеріалах, таких як фарба, дерево, нержавіюча сталь або м'які види пластику. Він підходить лише для гладких варильних поверхонь, нечутливих до механічної дії.
- Лезо скребка для варильної поверхні дуже гостре. Поводьтеся зі скребком обережно, щоб не порізатись. Завжди тримайте скребок для варильної поверхні за передбачену для цього ручку та уникайте прямого контакту з лезом.
- Тримайте скребок для варильної поверхні в недоступному для дітей місці. Оскільки продукт має гостре лезо, існує ризик отримання травми.

Використання

- Використовуйте скребок лише на охолодженій варильній поверхні.
- Переконайтеся, що лезо чисте та надійно вставлене в ручку.
- Розмістіть лезо скребка для варильної поверхні під невеликим кутом до забрудненої ділянки.
- Обережно пошкребіть забруднену поверхню, щоб видалити бруд, пригорілий жир або залишки їжі.
- Дійте плавними, контрольованими рухами, щоб не пошкодити поверхню.

- За наявності особливо стійких залишків можна змочити відповідні ділянки невеликою кількістю води м'яким миючим засобом і знову застосовувати скребок для варильної поверхні.
- Щоб видалити всі залишки, протріть варильну поверхню вологою серветкою. Насамкінець ретельно висушіть поверхню м'якою тканиною, щоб уникнути появи розводів і плям води.

Інструкції з догляду та очищення

- Очищуйте лезо вологою серветкою або губкою після кожного використання.
- Регулярно перевіряйте лезо на предмет зношування або появи пошкоджень та за потреби замінюйте. Змінні леза можна придбати у компанії Kela.
- Надійно зберігайте скребок для варильної поверхні в сухому місці, щоб уникнути утворення іржі.

PL

Informacje dotyczące bezpieczeństwa – skrobak do płyt kuchennych

- Skrobaka używać tylko na ostygniętych płytach kuchennych, aby uniknąć poparzeń i uszkodzeń.
- Podczas skrobania wywierać równoważony nacisk, aby uniknąć zadrapań i uszkodzeń płyty kuchennej.
- Nie stosować skrobaka do płyt kuchennych na delikatnych materiałach takich jak lakier, drewno, stal nierdzewna czy miękkie tworzywa sztuczne. Skrobak jest przeznaczony wyłącznie do gładkich, odpornych płyt kuchennych.
- Ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest bardzo ostre. Obchodzić się z nim ostrożnie, aby się nie przeciąć. Zawsze trzymać skrobak do płyt kuchennych za przeznaczone do tego uchwyty i unikać bezpośredniego kontaktu z ostrzem.
- Trzymać skrobak do płyt kuchennych poza zasięgiem dzieci. Ze względu na ostre ostrze istnieje ryzyko skaleczenia.

Użytkowanie

- Używać skrobaka tylko na ostygniętej płycie kuchennej.
- Upewnić się, że ostrze jest czyste i stabilnie włożone.
- Przyłożyć ostrze skrobaka do zabrudzonego miejsca pod niewielkim kątem.
- Ostrożnie skrobać po zabrudzonej powierzchni, aby usunąć brud, zapieczony tłuszcz lub inne pozostałości.
- Wykonywać delikatne, kontrolowane ruchy, aby nie uszkodzić powierzchni.
- Wyjątkowo uporczywe zabrudzenia można namoczyć wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń, a następnie ponownie zastosować skrobak.
- Wytrzeć płytę kuchenną wilgotną ścierką, aby usunąć wszystkie zabrudzenia. Na koniec dokładnie wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ścierką, aby uniknąć powstawania zacieków.

Zalecenia dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

- Po każdym użyciu czyścić ostrze wilgotną ścierką lub gąbką.
- Regularnie kontrolować ostrze pod kątem zużycia i uszkodzeń, a w razie potrzeby wymienić. Ostrza zamienne są dostępne w sklepie kela.
- Bezpiecznie przechowywać skrobak do płyt kuchennych w stanie suchym, aby uniknąć rdzewienia.

CS Bezpečnostní pokyny pro použití čističe plotýnek

- Používejte čistič pouze na vychladlé plotýnky, aby nedošlo k popálení nebo poškození.
- Při drhnutí vyvíjejte jen přiměřený tlak, zamezíte tím poškrábání a poškození plotýnky.
- Nepoužívejte čistič plotýnek na choulostivé materiály jako laky, dřevo, nerez nebo měkké plasty. Čistič je určen výhradně na hladké, nechoulostivé povrchy plotýnek.

- Čepel čističe je velice ostrá. Zacházejte s čističem obezřetně, abyste se neporezali. Držte čistič vždy za úchyty, které jsou k tomu určené, a vyhněte se přímému kontaktu s čepelí.
- Uchovávejte čistič mimo dosah dětí. Vzhledem k ostré čepeli hrozí riziko poranění.

Použití

- Používejte čistič pouze na vychladlé plotýnce.
- Ujistěte se, že je čepel čistá a bezpečně nasazená.
- Přiložte čepel čističe v plochém úhlu ke znečištěnému místu.
- Opatrným drhnutím po znečištěném povrchu odstraňte nečistoty, připálený tuk nebo usazeniny.
- Pracujte jemnými, kontrolovanými pohyby, aby nedošlo k poškození povrchu.
- U velmi houževnatých usazenin můžete příslušná místa zvlhčit trochou vody a jemným prostředkem na mytí nádobí a pak znovu použít čistič plotýnek.
- Otřete plotýnku vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny usazeniny. Nakonec povrch důkladně utřete hebkou utěrkou, aby nevznikly žádné pruhy nebo skvrny od vody.

Pokyny pro údržbu a čištění výrobku

- Čepel po každém použití vyčistěte vlhkým hadříkem nebo houbičkou.
- Pravidelně kontrolujte, jestli čepel nevykazuje známky opotřebení či poškození, a v případě potřeby ji vyměňte. Náhradní čepele jsou k dostání ve firmě kela.
- Skladujte čistič plotýnek v suchu a na bezpečném místě. Ochraňte ho tak před zrezivěním.

SK *Bezpečnostné pokyny pre čistič na varné panely*

- Čistič používajte iba na vychladených varných paneloch, aby sa zabránilo popáleninám alebo poškodeniam.
- Pri drhnutí vyvíjajte iba mierny tlak, aby sa zabránilo škrabancom a škodám na varnom paneli.
- Čistič na varné panely nepoužívajte na citlivých materiáloch ako laky, drevo, ušľachtilá oceľ alebo mäkké plasty. Je vhodný výlučne na hladké, necitlivé povrchy varného panela.
- Čepel' čističa na varný panel je veľmi ostrá. S čističom manipulujte opatrne, aby ste zabránili rezným poraneniam. Čistič na varné panely držte vždy za na tento účel plánované úchytky a zabráňte priamemu kontaktu s čepel'ou.
- Čistič na varné panely držte mimo dosahu detí. Z dôvodu ostrej čepele existuje nebezpečenstvo poranenia.

Použitie

- Čistič používajte iba na vychladenom varnom paneli.
- Uistite sa, že je čepel' čistá a dobre vložená.
- Čepel' čističa na varné panely nasad'te na znečistené miesto v plochom uhle.
- Opatrne drhnite cez znečistenú plochu, aby ste odstránili špinu, vypálený tuk alebo zvyšky.
- Pracujte s jemnými, kontrolovanými pohybmi, aby ste nepoškodili povrch.
- Pri zvlášť zatvrdnutých zvyškoch môžete dotknuté miesta navlhčiť trochou vody a jemným prostriedkom na umývanie riadu a použite znova čistič na varné panely.
- Varný panel utrite vlhkou utierkou, aby ste odstránili všetky zvyšky. Vysušte následne dôkladne povrch mäkkou utierkou, aby ste zabránili šmuham alebo škvrnám po vode.

Pokyny pre ošetrovanie a čistenie

- Po každom použití vyčistite čepel' vlhkou utierkou alebo špongiou.
- Pravidelne kontrolujte čepel' vzhľadom na opotrebenie alebo poškodenie a v prípade potreby ju vymeňte. Náhradné čepele sú dostupné u spoločnosti kela.
- Čistič na varné panely uschovajte v suchu a bezpečne, aby ste zabránili vzniku hrdze.

SL ***Varnostna navodila za strgalo za kuhalno ploščo***

- Strgalo uporabljajte samo na ohlajeni kuhalni ploščo, da preprečite opekline ali poškodbe.
- Pri strganju uporabljajte le zmeren pritisk, da preprečite praske in poškodbe na kuhalni plošči.
- Strgala za kuhalno ploščo ne uporabljajte na občutljivih materialih kot so lak, les, nerjavno jeklo ali na mehki plastiki. Primerno je izključno za gladke, neobčutljive površine kuhalnih plošč.
- Rezilo strgala za kuhalno ploščo je zelo ostro. S strgalom rokujte previdno, da preprečite ureznine. Strgalo vedno držite za predvideno držalo in se izogibajte neposrednemu stiku z rezilom.
- Strgalo za kuhalno ploščo vedno shranjujte zunaj dosega otrok. Zaradi ostrega rezila obstaja nevarnost poškodb.

Uporaba

- Strgalo uporabljajte samo na ohlajeni kuhalni plošči.
- Prepričajte se, da je rezilo čisto in pravilno vstavljeno.
- Rezilo strgala za kuhalno ploščo na umazano mesto namestite pod ostrim kotom.
- Previdno strgajte čez umazano površino, da odstranite umazanijo, zažgano maščobo ali ostanke.
- Delajte z nežnimi, kontroliranimi premiki, da ne poškodujete površine.

- Pri posebej trdovratnih ostankih lahko prizadeto mesto navlažite z nekaj vode in blagim čistilom ter znova uporabite strgalo za kuhalno ploščo.
- Kuhalno ploščo obrišite v vlažno krpo, da odstranite vse ostanke. Na koncu površino temeljito obrišite z mehko krpo, da preprečite lise ali vodne madeže.

Navodila za nego in čiščenje

- Rezilo po vsaki uporabi očistite z vlažno krpo ali gobo.
- Rezilo redno preverjajte glede obrabe ali poškodb ter ga po potrebi zamenjajte. Nadomestna rezila so na voljo pri podjetju kela.
- Strgalo za kuhalno ploščo shranjujte suho in na varnem mestu, da preprečite nastajanje rje.

HR

Biztonsági utasítások a főzőlapkaparóra vonatkozóan

- Az égési sérülések és károk elkerülése érdekében csak lehűlt főzőlapon használja a kaparót.
- A karcolások és a főzőlap károsodásának megelőzése érdekében csak mérsékelt nyomást alkalmazzon.
- Ne használja a főzőlapkaparót érzékeny anyagokon, például lakkozott/festett felületen, fán, rozsdamentes acélon vagy puha műanyagokon. Kizárólag sima, ellenálló főzőlapfelületekhez alkalmas.
- A főzőlapkaparó pengéje nagyon éles. Óvatosan kezelje a kaparót, hogy elkerülje a vágási sérüléseket. A főzőlapkaparót mindig az erre a célra kialakított markolatánál fogva tartsa, és kerülje a közvetlen érintkezést a pengével.
- A főzőlapkaparót tartsa gyermekektől elzárva. Az éles penge miatt fennáll a sérülés veszélye.

Használat

- A kaparót csak kihűlt főzőlapon használja.
- Ellenőrizze, hogy a penge tiszta és stabilan rögzül-e a helyére.
- Helyezze a főzőlapkaparó pengéjét sík szögben a szennyezett területhez.
- Óvatosan kaparja le a szennyezett felületet, hogy eltávolítsa a szennyeződést, az odaégett zsírt és a maradványokat.
- Gyengéd, irányított mozgásokkal haladjon, hogy ne tegyen kárt a felületben.
- Különösen makacs maradványok esetén nedvesítse be az érintett területeket némi vízzel és enyhe mosogatószerrel, majd használja újra a főzőlapkaparót.
- Törölje át a főzőlapot egy nedves ronggyal, hogy eltávolítson minden maradványt. Szárítsa meg ezután alaposan a felületet egy puha törülőkendővel a csíkok és vízfoltok elkerülése érdekében.

Ápolási és tisztítási utasítások

- Tisztítsa meg a pengét minden használat után nedves ronggyal vagy szivaccsal.
- Rendszeresen ellenőrizze a pengét, hogy nem kopott vagy sérült-e, és szükség esetén cserélje ki. Cserepengék a Kela vállalatnál kaphatók.
- A rozsdásodás megelőzése érdekében tartsa szárazon és biztonságos helyen a főzőlapkaparót.

RO

Instrucțiuni de siguranță dispozitiv pentru curățarea aragazului

- Utilizați dispozitivul de curățare numai pe suprafețele aragazului răcite în prealabil, pentru a evita eventuale arsuri sau deteriorări.

- Atunci când răzuiți, exercitați o presiune moderată, pentru a evita zgârierea și deteriorarea aragazului.
- Nu utilizați dispozitivul pentru curățarea aragazului pe materiale sensibile, cum ar fi lacuri, lemn, oțel inoxidabil sau materiale plastice moi. Acesta este destinat exclusiv utilizării pe suprafețe de aragaz netede, impenetrabile.
- Lama dispozitivului pentru curățarea aragazului este foarte ascuțită. Manipulați dispozitivul de curățare cu precauție, pentru a evita tăieturile. Țineți dispozitivul pentru curățarea aragazului numai de mânerul prevăzut în acest scop și evitați contactul direct cu lama.
- Nu lăsați dispozitivul pentru curățarea aragazului la îndemâna copiilor. Din cauza lamei ascuțite există pericol de vătămare.

Utilizare

- Utilizați dispozitivul de curățare numai pe suprafața aragazului răcită în prealabil.
- Asigurați-vă că lama este utilizată în stare curată și în siguranță.
- Așezați lama dispozitivului pentru curățarea aragazului în unghi plan pe suprafața murdară.
- Răzuiți cu precauție suprafața murdară, pentru a îndepărta murdăria, grăsimea arsă sau resturile.
- Acționați cu mișcări delicate, controlate, pentru a nu deteriora suprafața.
- În cazul resturilor persistente, puteți umezi suprafețele afectate cu puțină apă și detergent delicat și utiliza din nou dispozitivul pentru curățarea aragazului.
- Ștergeți suprafața aragazului cu o cârpă umedă, pentru a îndepărta toate resturile. Uscați apoi suprafața temeinic cu o cârpă moale, pentru a evita formarea de dungi sau urme de apă.

Instrucțiuni de îngrijire și curățare

- Curățați lama după fiecare utilizare cu o cârpă sau un burete umed.
- Verificați lama regulat cu privire la uzura și deteriorarea acesteia și înlocuiți-o dacă este necesar. Lame de rezervă sunt disponibile la kela.
- Păstrați dispozitivul pentru curățarea aragazului la loc uscat și sigur, pentru a evita rugina.

BG

Указания за безопасност, свързани с инструмента за почистване на котлони

- Използвайте инструмента за почистване само върху изстинали котлони, за да предотвратите изгаряния или щети.
- При остъргване използвайте само умерен натиск, за да избегнете надраскване и щети по котлона.
- Не използвайте инструмента за почистване на котлони върху чувствителни материали, като лак, дърво, неръждаема стомана или меки пластмаси. Той е предназначен единствено за гладки и нечувствителни повърхности на котлони.
- Острието на инструмента за почистване на котлони е много остро. Боравете с инструмента за почистване внимателно, за да избегнете порезни наранявания. Дръжте инструмента за почистване на котлони винаги за предвидените за тази цел дръжки и избягвайте директен контакт с острието.
- Инструментът за почистване на котлони трябва да се съхранява на място, недостъпно за деца. Поради острото острие съществува риск от нараняване.

Употреба

- Използвайте инструмента за почистване само върху изстинали котлони.
- Уверете се, че острието е чисто и сигурно поставено.
- Поставете острието на инструмента за почистване на котлони под лек ъгъл върху замърсеното място.
- Внимателно изстържете замърсената повърхност, за да отстраните замърсявания, загорели мазнини или остатъци.
- Работете с нежни, контролирани движения, за да избегнете повреда на повърхността.
- При наличие на особено упорити остатъци можете да навлажнете засегнатите места с малко вода и неагресивен препарат за миене на съдове и отново да използвате инструмента за почистване на котлони.
- Избършете котлона с влажна кърпа, за да отстраните всички остатъци. След това подсушете добре повърхността с мека кърпа, за да избегнете ивици или петна от вода.

Указания за поддръжка и почистване

- След всяка употреба почиствайте острието с влажна кърпа или гъба.
- Редовно проверявайте острието за износване или повреди, а при необходимост го сменете. Резервни остриета се предлагат от kela.
- Съхранявайте инструмента за почистване на котлони сух и защитен, за да се избегне образуване на ръжда.

9000203-2024-12

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