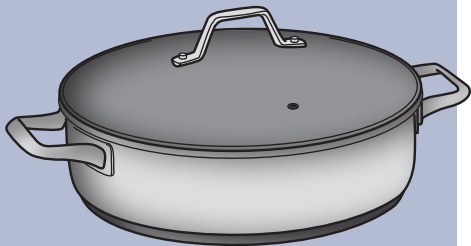


kela

Feel at home.



11586 + 11587



Lucca

Edelstahlkochgeschirr
mit hochwertiger
kelaTan®CS5 Keramik-
versiegelung.

Stainless steel cookware
with high-quality ceramic
coating kelaTan®CS5.

Ustensiles de cuisine en
acier inoxydable avec
vitrification antiadhésive
céramique kelaTan®CS5.

D Maximale Temperaturen Lucca
E Maximum temperature of Lucca
F Températures maximales Lucca
E Temperaturas máximas Lucca
P Temperaturas máximas Lucca
I Temperature massime Lucca
NL Maximale temperaturen Lucca
FIN Maksimilämpötilat Lucca
GR Μέγιστες θερμοκρασίες Lucca
TK Lucca maksimum sıcaklıklar
AR درجة الحرارة القصوى لكروس Lucca
RU Максимальные температуры Lucca
UA Максимальні температури для Lucca
PL Maksymalne temperatury – Lucca
CZ Maximální teploty Lucca
SK Maximálne teploty Lucca
SLO Maksimalne temperature Lucca
HR Maksimalne temperature Lucca
RO Temperaturi maxime Lucca
BG Максимални температури Lucca
CN 最高温度 Lucca



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



Keramik-
 versiegelung
 frei von PFAS!

Ceramic coating
 free of PFAS!

Vitrification céramique
 libre de PFAS !

Große
Bratfläche und großes
Volumen, ideal für die
ganze Familie.

Large frying surface and
generous capacity – ideal for
the whole family.

Grande surface de cuisson
et grand volume,
idéal pour toute la
famille.



15177



15176

220 °C

D

Sehr geehrter kela-Kunde, wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres kela Qualitätsprodukts. Damit Sie über viele Jahre Freude daran haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zum sicheren Gebrauch sowie die Pflege- und Reinigungshinweise.

Eigenschaften

Edelstahlkochgeschirr mit Keramikversiegelung der neuesten Generation garantiert beste Kochergebnisse auf „ganz natürliche Art und Weise“ und überzeugt durch hervorragende Leistung.

Vorzüge

- Für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion
- Hohe Abriebbeständigkeit
- Hohe Antihafteigenschaft
- Spülmaschinengeeignet

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Entfernen Sie zuerst vorhandene Verpackungen und Aufkleber.
- Waschen Sie das Geschirr gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Kochen Sie die Pfannen 2-3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände und Verunreinigungen zu entfernen.
- Bei der ersten Verwendung die Innenseite der Pfanne mit etwas Öl ausreiben. Dieser Vorgang sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden, dies erhält die Antihafteigenschaften.
- Benutzen Sie keine Küchenhelfer aus Metall und schneiden Sie nicht mit Messern im Geschirr. Das kann Kratzer und Schnittspuren in der Antihafte-Keramikversiegelung verursachen, welche Einfluss auf die Antihafteigenschaft haben kann.

- Lassen Sie das Koch-/Bratgeschirr bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern fernhalten.
- Erhitzen Sie das Produkt nicht zu stark u. niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!
- Temperaturen über 250 °C sind zu vermeiden, dies kann mit etwas Öl als Hitzeindikator verhindert werden, da Öl über 250 °C anfängt zu rauchen.
- Ein Überhitzen ist in jedem Fall zu vermeiden, da Lebensmittel auf der (hitze-resistenten) Keramikbeschichtung anbrennen und schwarze Ablagerungen auf der Beschichtung zurückbleiben können.
- Zum Braten empfehlen wir eine mittlere Temperaturstufe und die Verwendung von etwas Öl oder Bratfett.
- Handgriffe dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr!
- Bei der Verwendung im Backofen benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Da Griffe und Pfannenkörper aus Metall sind, könnten die Griffe sehr heiß werden. Wir empfehlen in jedem Fall Topflappen oder Topfhandschuhe zu verwenden um Verbrennungsgefahren zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen besonders vorsichtigen Umgang mit heißem Fett.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser.
- Nehmen Sie zum Löschen eine Decke und ersticken Sie die Flammen.
- Zur Unfallvermeidung darf das Produkt nur mit feststehendem Griff verwendet werden. Gelockerte Schrauben drehen Sie mit einem Schraubenzieher nach.

Hinweis für Elektroherde

Zur besseren Ausnutzung der Energie sollte der Durchmesser der Herdplatte dem des Koch- u. Bratgeschirrbodens entsprechen.

Hinweis für Induktionsherde

Der Induktionsherd ist eine äußerst schnelle Wärmequelle. Vermeiden Sie das Erhitzen des Koch-/Bratgeschirrs ohne Inhalt, da es durch Überhitzung beschädigt werden kann. Bei hoch eingestellten Temperaturstufen kann ein Summton ertönen, der technisch bedingt ist. Es handelt sich hierbei um

keinen Defekt an Ihrem Herd oder Koch-/Bratgeschirr. Der Durchmesser des Koch-/Bratgeschirrbodens muss mit der Kochfeldgröße des Induktionsherdes übereinstimmen. Besonders bei zu kleinen Bodendurchmessern besteht die Möglichkeit, dass das Magnetfeld des Herdes nicht anspricht.

Pflege- und Reinigungshinweise

Kochgeschirr mit Keramikversiegelung ist sehr pflegeleicht. Pfanne vor der Reinigung abkühlen lassen. Bei geringer Verschmutzung reicht das Ausreiben mit einem Küchentuch. Ansonsten reinigen Sie es im warmen Spülwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm oder eine Spülbürste (keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme!).

Verwenden Sie zum Reinigen der Pfanne keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Geringe Flecken und Verfärbungen nach einiger Zeit sind normal und können in heißem Wasser eingeweicht und mit einer Spülbürste oder einem weichen Schwamm oder Tuch entfernt werden.

Trocknen Sie das Geschirr immer sorgfältig ab damit keine Kalkflecken entstehen können.

Wir empfehlen die Reinigung von Hand. Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann zu einer Reduktion der Antihaft-Wirkung führen.

GB

Dear kela customer,

congratulations on the purchase of your quality kela product. So that you can enjoy your purchase for many years, please read the following product information, notes on safe use and the care and cleaning instructions.

Features

Stainless steel cookware with ceramic coating of our latest generation guarantees the best „natural“ cooking results and delivers excellent performance.

Benefits

- Suitable for all hob types – including induction
- High abrasion resistance
- Excellent non-stick function

Notes on safe use

- First remove the existing packaging and adhesive label.
- Thoroughly wash the pan in hot soapy water and dry it carefully.
- Boil water in the pans 2-3 times to remove any production residues and contamination.
- Rub a little oil into the inside of the pan when using it for the first time. This process should be repeated from time to time as this will preserve the non-stick properties.
- Do not use metal cooking utensils and do not use knives to cut food in the pan. This can cause scratches and incision marks in the non-stick ceramic coating, which can affect the nonstick action.
- Do not leave pots and pans unattended during use. Keep out of the reach of children.
- Do not put the product over too high a heat, and never heat an empty pan for a long period: risk of overheating!
- Avoid temperatures above 250 °C. This can be prevented with a little oil as a heat indicator as oil above 250 °C starts to smoke.
- Overheating should always be avoided as food can burn onto the (heat-resistant) ceramic coating and leave black deposits on the coating.
- For frying, we recommend a medium temperature setting and the use of a little oil or cooking fat.
- Handles must not be positioned above hot rings on the hob: risk of burning!
- When using the product in the oven, use potholders or oven gloves.
- As the handles and pan body are made of metal, the handles could become very hot. We strongly recommend using oven mitts or pot holders to prevent the risk of burns.
- Take particular care when using hot fat.

- Never use water to extinguish burning fat.
- To extinguish burning fat, cover the pan to suffocate the flames.
- To avoid accidents, the product should only be used if the handle is firmly attached. If the screws have come loose, tighten them using a screwdriver.

Note for electric hobs

To make better use of energy, the diameter of the hob ring should match that of the base of the pot or pan.

Note for induction hobs

An induction hob is an extremely rapid source of heat. Do not heat empty pots and pans as these can be damaged through overheating. At high temperatures you may hear a buzzing sound; this is due to the technology. It does not represent a fault in your hob or in the product. The diameter of the base of the pot or pan must match the size of the cooktop on the induction hob. If the base diameter is too small, in particular, it may be the case that the hob's magnetic field is not activated.

Care and cleaning

Pots and pans with nonstick coating are very easy to clean. If the pan is only slightly dirty, simply wipe it around with a tea towel. Otherwise, clean it in hot soapy water using a sponge or cloth.

Otherwise, clean it in warm water with a non-abrasive sponge or a washing-up brush (no steel wool or scouring pads!).

Do not use aggressive or abrasive cleaning products to clean the pan.

Small marks and discolouration after some time are normal and can be soaked in hot water and removed with a washing-up brush or a soft sponge or cloth.

Always dry the pans carefully so that no limescale marks can occur.

We recommend cleaning by hand. Cleaning in the dishwasher can reduce the non-stick effect.

F

Chère cliente, cher client kela, nous vous félicitons pour l'achat de votre produit de qualité, kela. Pour profiter longtemps des avantages de votre produit, veuillez lire attentivement les informations suivantes concernant les produits, les consignes de sécurité, ainsi que les consignes d'entretien et de nettoyage.

Propriétés

Le dernier modèle de dernière génération garantit les meilleurs résultats de cuisson « de manière tout à fait naturelle » et séduit par ses performances exceptionnelles.

Avantages

- Adaptée à tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.
- Grande résistance à l'abrasion
- Haute fonction anti-adhésive

Consignes de sécurité

- Retirez d'abord les emballages et les autocollants existants.
- Lavez soigneusement les produits dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- Portez de l'eau à ébullition dans les poêles 2 à 3 fois afin d'éliminer les éventuels résidus de production et les impuretés.
- Lors de la première utilisation, frottez l'intérieur de la poêle avec un peu d'huile. Cette opération doit être répétée de temps en temps, cela permet de conserver les propriétés anti-adhésives.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques et ne jamais utiliser d'objets coupants dans ces matériaux de cuisson. Cela peut provoquer des rayures et des traces de coupe dans la vitrification céramique antiadhésive, ce qui pourrait altérer l'effet antiadhésif.
- Ne jamais laisser votre matériel de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Tenir hors de portée des enfants.

- Ne pas chauffer le produit à une forte température et jamais sans aliments : risque de surchauffe !
- Les températures supérieures à 250 °C doivent être évitées, ce qui peut être empêché en utilisant un peu d'huile comme indicateur de chaleur, car l'huile commence à fumer au-delà de 250 °C.
- Il convient dans tous les cas d'éviter une surchauffe, car les aliments peuvent brûler sur le revêtement céramique (résistant à la chaleur) et des dépôts noirs peuvent rester sur le revêtement.
- Pour la cuisson, nous recommandons un niveau de température moyen et l'utilisation d'un peu d'huile ou de graisse de cuisson.
- Les poignées ne doivent pas se trouver au-dessus des feux de l'appareil de cuisson : risque de brûlures !
- En cas d'utilisation au four, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Comme les poignées et le corps de la poêle sont en métal, les poignées pourraient devenir très chaudes. Nous recommandons dans tous les cas d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter tout risque de brûlure.
- Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez de l'huile chaude.
- Ne jamais éteindre de l'huile brûlante avec de l'eau.
- Utilisez une couverture et étouffez les flammes.
- Utilisez uniquement le produit si la poignée est bien fixée, afin d'éviter les accidents. Resserrez les vis desserrées avec un tournevis.

Consigne pour les cuisinières électriques

Pour une bonne répartition de l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisson doit correspondre au diamètre de l'accessoire de cuisson.

Consigne pour les cuisinières à induction

La cuisine à induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Évitez d'utiliser les accessoires de cuisson sans contenu, sinon il pourrait être endommagé en raison de la surchauffe. Pour des raisons techniques, un signal sonore peut être émis en cas de niveaux de température élevés. Il ne s'agit pas

d'un défaut de votre cuisinière ou de votre accessoire de cuisson. Le diamètre de votre accessoire de cuisson doit correspondre au diamètre prévu sur votre plaque à induction. En particulier dans le cas de petits diamètres, il peut arriver que le champ magnétique de la plaque ne se mette pas en marche.

Consignes d'entretien et de nettoyage

Les accessoires de cuisson à vitrification antiadhésive sont très faciles à nettoyer. En cas de légère salissure, il suffit d'essuyer avec un chiffon de cuisine. Sinon, nettoyez la poêle dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge non abrasive ou une brosse à vaisselle (pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive !).

N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour nettoyer la poêle.

Les petites taches et décolorations qui apparaissent après un certain temps sont normales et peuvent être enlevées avec une brosse à vaisselle ou une éponge ou un chiffon doux après un trempage dans de l'eau chaude.

Séchez toujours soigneusement la vaisselle afin d'éviter l'apparition de taches de calcaire.

Nous recommandons le nettoyage à la main. Un nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner une réduction de l'effet anti-adhésif.

E

Estimado cliente de kela, le felicitamos por la compra de un producto de calidad de kela. Para que pueda disfrutarlo durante mucho tiempo, lea la información del producto, las observaciones sobre el uso seguro y las indicaciones de mantenimiento y limpieza que aparecen a continuación.

Propiedades

Batería de cocina de acero inoxidable con nuestro revestimiento cerámico

de última generación garantiza los mejores resultados de cocción de forma „totalmente natural“ y sorprende por su excelente rendimiento.

Ventajas

- Para todos los tipos de placas - también inducción.
- Alta resistencia al desgaste
- Alta función antiadherente

Observaciones sobre un uso seguro

- Retire primero todos los envoltorios y adhesivos.
- Lave la batería debidamente con agua jabonosa caliente y séquela con cuidado.
- Hierva 2-3 veces agua en las sartenes o cazuelas para limpiarlas de eventuales residuos de producción e impurezas.
- Al usarlas por primera vez, unte el interior de la sartén o cazuela con un poco de aceite. Conviene repetir este procedimiento de vez en cuando para mantener las propiedades antiadherentes.
- No use utensilios de metal ni corte los alimentos dentro de las ollas o sartenes. Esto podría causar arañazos y cortes en el revestimiento cerámico antiadherente, con lo que se perdería en gran parte el efecto de antiadherencia.
- No deje las ollas y sartenes sin vigilancia durante el uso. Mantener alejado de los niños.
- No someta el producto a una temperatura demasiado elevada ni lo caliente durante mucho tiempo sin contenido: peligro de sobrecalentamiento!
- Se deben evitar temperaturas superiores a 250 °C, lo cual puede lograrse usando un poco de aceite como indicador térmico, dado que el aceite comienza a humear al superar los 250 °C.
- Debe evitarse a toda costa el sobrecalentamiento, ya que los alimentos pueden agarrarse al revestimiento cerámico (resistente al calor), dejando incrustaciones negras en el mismo.
- Para freír, se recomienda utilizar una temperatura moderada y añadir un poco de aceite o grasa.

- Las asas no deben estar sobre placas de cocción calientes: peligro de quemaduras
- Si utiliza el producto en el horno use agarradores o guantes para horno.
- Como las asas y el cuerpo de la sartén son de metal, las asas podrían calentarse mucho. Recomendamos utilizar agarraderas o guantes de cocina para evitar el riesgo de quemaduras.
- La manipulación de aceite caliente requiere mucho cuidado.
- Nunca apague aceite ardiendo con agua.
- Use una manta y ahogue las llamas para apagar el fuego.
- Para evitar accidentes, el producto solo debe emplearse si el asa está debidamente fijada. Si los tornillos estuvieran sueltos, apriételos con un destornillador.

Consejos para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa eléctrica debe coincidir con la base de las ollas y sartenes.

Consejos para cocinas de inducción

La placa de inducción es una fuente de calor extraordinariamente rápida. Evite calentar las ollas o sartenes sin contenido, pues podrían dañarse debido al sobrecalentamiento. Si los niveles de temperatura son muy elevados puede originarse un zumbido causado por motivos técnicos. No se trata de un defecto de su cocina ni de la batería de cocina. El diámetro de la base de sus ollas o sartenes debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción de inducción. Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, existe la posibilidad de que no se active el campo magnético de la placa.

Indicaciones de mantenimiento y limpieza

La batería de cocina con recubrimiento antiadherente es muy fácil de limpiar. Con poca suciedad es suficiente limpiarla con un paño de cocina. De lo contrario, debe lavarse con agua jabonosa caliente con una esponja o un paño. Para la limpieza, utilice agua tibia y una esponja no abrasiva o un cepillo de fregar (¡no utilice lana de acero ni estropajos!).

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar la sartén o cazuela.

Las manchas ligeras y la decoloración al cabo de un tiempo de uso son normales y pueden remojarse en agua caliente y limpiarse con un cepillo de fregar o una esponja o paño suave.

Seque siempre bien la vajilla para evitar que aparezcan manchas de cal. Recomendamos una limpieza manual. Una limpieza en el lavavajillas puede reducir el efecto antiadherente.

P

*Caro cliente kela,
parabéns pela compra do seu produto de qualidade kela. De forma a que possa usufruir dele durante muitos anos, leia por favor as seguintes informações do produto, indicações para a sua utilização segura e instruções para o cuidado e limpeza.*

Características

Trem de cozinha em aço inoxidável com o nosso revestimento cerâmico de última geração garante os melhores resultados de cozedura de uma “forma completamente natural” e impressiona pelo seu excelente desempenho. Especialmente indicado para pratos sensíveis, como omeletas ou peixe.

Vantagens

- Indicado para todos os tipos de fogão, mesmo placas de indução.
- Elevada resistência à abrasão
- Elevada função antiaderente

Instruções para uma utilização segura

- Remova primeiro todas as embalagens e adesivos existentes.
- Lave a panela com bastante água morna e seque cuidadosamente.
- Ferva as panelas 2-3 vezes com água para remover quaisquer resíduos de produção e impurezas.

- Aquando da primeira utilização, esfregue a parte interior da frigideira com um pouco de óleo. Este processo deve ser repetido de vez em quando, para manter as propriedades antiaderentes.
- Não utilize auxiliares de cozinha metálicos e não faça cortes com facas. Tal pode causar riscos e cortes no revestimento cerâmico antiaderente que poderão com prometer o efeito antiaderente.
- Durante a sua utilização, nunca deixe a panela/frigideira sem vigilância. Manter afastado das crianças.
- Não aqueça demasiado o produto e nunca durante muito tempo sem conteúdo: Perigo de sobreaquecimento!
- Devem ser evitadas temperaturas superiores a 250 °C; isto pode ser evitado utilizando um pouco de óleo como indicador de calor, uma vez que o óleo acima de 250 °C começa a deitar fumo.
- O sobreaquecimento deve ser evitado a todo o custo, uma vez que os alimentos podem queimar no revestimento cerâmico (resistente ao calor) e podem ficar depósitos negros no revestimento.
- Para fritar, recomendamos uma definição de temperatura média e a utilização de um pouco de óleo ou gordura para o efeito.
- As pegas não se devem encontrar sobre placas de fogão aquecidas: Perigo de queimaduras!
- Durante a utilização no forno, utilize pegas de cozinha ou luvas de forno.
- Como as pegas e o corpo da frigideira são feitos de metal, as pegas podem ficar muito quentes. Recomendamos a utilização de pegas de cozinha ou luvas de forno para evitar o risco de queimaduras.
- Tenha especial cuidado ao manusear gordura quente.
- Nunca tente apagar gordura a arder com água.
- Para extinguir as chamas, utilize uma tampa e abafe-as.
- De modo a prevenir acidentes, o produto pode apenas ser utilizado com a pega perfeitamente fixa. Reaperte eventuais parafusos soltos com uma chave de fendas.

Instruções para fogões elétricos

Para um melhor aproveitamento da energia, o diâmetro da placa deverá cor-

responder ao da base da panela ou frigideira.

Instruções para placas de indução

A placa de indução é uma fonte de calor extraordinariamente rápida. Evite aquecer a panela/frigideira sem conteúdo, visto que pode danificar-se devido a sobreaquecimento. Nos níveis de temperatura mais altos, pode soar um sinal acústico devido a fatores técnicos. Não se trata de qualquer defeito no seu fogão ou na panela/frigideira. O diâmetro da base da panela/frigideira deve coincidir com as dimensões da base da placa. Especialmente em casos de diâmetro reduzido da base, existe a possibilidade do campo magnético do fogão não ativar.

Instruções de cuidado e limpeza

As panelas de cozinha com revestimento antiaderente são muito fáceis de manter. Em caso de sujidade ligeira, basta passar com um pano de cozinha. Caso contrário, lave com água quente e uma esponja ou pano. Caso contrário, limpe em água morna com detergente da louça, com uma esponja não abrasiva ou uma escova de lavar louça (nunca utilize palha de aço ou esfregões!).

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a frigideira. É normal que surjam pequenas manchas e descolorações ao fim de algum tempo, que podem ser mergulhadas em água quente e removidas com uma escova de lavar louça, com uma esponja ou um pano macio.

Seque sempre a louça com cuidado, para evitar manchas de calcário. Recomendamos a limpeza à mão. A limpeza na máquina de lavar louça pode levar a uma redução do efeito antiaderente.



Gentile cliente kela,

complimenti per l'acquisto del prodotto di qualità kela. Per fare in modo che questi prodotti durino il più a lungo possibile, si consiglia di leggere le seguenti informazioni, con suggerimenti riguardanti un sicuro utilizzo, nonché consigli sulla cura e sulla pulizia dei prodotti.

Proprietà

Pentole in acciaio inox con il nostro rivestimento ceramico di ultimissima generazione garantisce risultati in cucina ottimali e completamente "naturali", con prestazioni davvero eccezionali.

Vantaggi

- Per tutti i tipi di fornelli, anche a induzione.
- Elevata resistenza all'abrasione
- Elevata funzione antiaderente

Suggerimenti per un sicuro utilizzo

- Innanzitutto rimuovere tutti gli imballi e adesivi presenti.
- Lavare a fondo il recipiente in acqua calda, risciacquandolo, e asciugarlo con cura.
- Rimuovere eventuali residui di produzione e impurità facendo bollire a lungo acqua nelle padelle per due o tre volte.
- Al primo utilizzo, sfregare l'interno della padella con un po' d'olio. Questa operazione deve essere ripetuta di tanto in tanto, poiché così si ottiene l'antiaderenza.
- Non utilizzare ausili da cucina in metallo e non utilizzare coltelli per tagliare all'interno delle stoviglie, in quanto potrebbero formarsi graffi e segni nel rivestimento antiaderente in ceramica, compromettendone l'efficacia.
- Non lasciare incustodita la batteria da cucina durante l'uso. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non riscaldare troppo il prodotto e mai per lungo tempo senza niente dentro: pericolo di surriscaldamento!
- Sono da evitare temperature oltre i 250 °C; questo è possibile utilizzando un po' d'olio come indicatore di calore, poiché il punto di fumo dell'olio è di 250 °C.

- È comunque da evitare un surriscaldamento, in quanto gli alimenti sul rivestimento ceramico (termoresistente) bruciano, possono inoltre rimanere dei depositi neri.
- Per la frittura, consigliamo un livello di temperatura media e l'utilizzo di un po' d'olio o grasso adatto per friggere.
- I manici non devono trovarsi sopra piastre riscaldate: pericolo di ustioni!
- Se si utilizza in forno, utilizzare presine o guanti per ritirare dal forno.
- Poiché i manici e il corpo della pentola sono in metallo, i manici possono diventare molto caldi. Si consiglia di utilizzare presine o guanti da forno per evitare il rischio di ustioni.
- Prestare particolare attenzione quando si movimentano alimenti grassi caldi.
- Non estinguere mai con acqua il grasso che brucia.
- Se si verifica un inizio di incendio, prendere una coperta e soffocare le fiamme.
- Per prevenire incidenti, il prodotto può essere utilizzato solo con il manico fisso. Serrare le viti allentate con un cacciavite.

Suggerimento per cucine elettriche

Per una migliore utilizzazione di energia, il diametro della piastra calda dovrebbe essere equivalente a quello del fondo della batteria da cucina.

Suggerimento per piani di cottura a induzione

Il piano di cottura a induzione rappresenta una sorgente di calore estremamente rapida. Evitare il riscaldamento della batteria per cucina senza niente dentro, in quanto potrebbe danneggiarsi a causa del surriscaldamento. A livelli di temperatura alta, è presente la funzione tecnica di un segnale che viene emesso. In tal caso non si tratta di difetti al piano di cottura o alla batteria da cucina. Il diametro del fondo della batteria da cucina deve essere equivalente alle dimensioni dei fornelli del piano di cottura a induzione. Soprattutto in caso di diametri della base troppo piccoli, esiste la possibilità che il campo magnetico del piano di cottura non funzioni.

Consigli sulla cura e sulla pulizia

La batteria da cucina con rivestimento antiaderente è di facilissima manutenzione. Se lo sporco è poco, basta sfregare con un un asciugatutto da cucina. Altrimenti pulirla e risciacquarla con acqua calda, utilizzando una spugna o un panno.

Sciacquarla poi con acqua calda utilizzando una spugna non abrasiva o una spazzola per lavare le stoviglie (non lana d'acciaio o spugnette abrasive!). Per la pulizia della pentola non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Piccole macchie e alterazioni cromatiche dopo qualche tempo sono normali e possono essere rimosse lasciando la pentola in ammollo in acqua molto calda e passando una spazzola per lavare le stoviglie oppure una spugna morbida o un panno.

Asciugare sempre con cura la stoviglia, per evitare che si formino macchie di calcare.

Si consiglia la pulizia manuale. La pulizia in lavastoviglie può provocare una riduzione dell'effetto antiaderente.

NL

Geachte kela-klant,

hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van een kela kwaliteitsproduct. Om er zeker van te zijn dat u jarenlang plezier heeft van uw aanschaf, verzoeken wij u de volgende productinformatie, informatie over veilig gebruik en de instructies voor onderhoud en reiniging zorgvuldig door te nemen.

Eigenschappen

Roestvrijstalen kookgerei met de nieuwste generatie van onze keramische coating staat borg voor het beste kookresultaat op „volledige natuurlijke wijze“ en weet te overtuigen door de uitstekende prestaties.

Voordelen

- Geschikt voor alle soorten kookplaten en fornuizen – ook inductie
- Hoge slijtvastheid
- Sterke anti-aanbakwerking

Opmerking over veilig gebruik

- Verwijder eerst alle aanwezige verpakkingsmateriaal en stickers.
- Was de pannen grondig af in warm afwaswater en droog alles zorgvuldig af.
- Kook de pannen 2 tot 3 maal uit met water om mogelijke restanten en verontreinigingen van de fabricage te verwijderen.
- Wrijf de pan bij het eerste gebruik in met een beetje olie. Dit moet af en toe worden herhaald om de anti-aanbakeigenschappen in stand te houden.
- Gebruik geen metalen kookgerei en snijd niet met een mes in het servies. Hierdoor kunnen krassen en snijsporen in de keramische antiaanbaklaag ontstaan waar door de werking van de laag kan worden aangetast.
- Laat kook- en braadpannen tijdens gebruik niet zonder toezicht. Uit de buurt van kinderen houden.
- Verhit het product nooit gedurende langere tijd zonder inhoud: gevaar voor oververhitting!
- Temperaturen boven 250 °C moeten worden vermeden. Een te hoge temperatuur kan worden voorkomen met een beetje olie als indicator omdat olie boven de 250 °C begint te roken.
- Oververhitting moet in elk geval worden voorkomen omdat levensmiddelen op de (hittebestendige) keramische coating kunnen aanbranden waardoor zwarte afzettingen op de coating kunnen achterblijven.
- Voor het braden adviseren we een gemiddelde temperatuurstand en gebruik van een beetje olie of braadvet.
- Handgrepen mogen zich niet boven verhitte kookplaten bevinden: gevaar voor brandwonden!
- Bij gebruik in de oven moet u gebruikmaken van pannenlappen of ovenhandschoenen.
- Aangezien de handgrepen en de pan gemaakt zijn van metaal, kunnen de handgrepen erg heet worden. We raden aan pannenlappen of ovenwanten te gebruiken om het risico op brandwonden te vermijden.

- Let op dat u bijzonder voorzichtig moet omgaan met heet vet.
- Brandend vet mag nooit met water worden geblust.
- Maak voor het blussen gebruik van een blusdeken om de vlammen te verstikken.
- Om ongevallen te voorkomen mag het product alleen worden gebruikt wanneer de handgreep goed vastzit. Losse schroeven kunnen met een schroevendraaier worden nagetrokken.

Opmerkingen over elektrische fornuizen

Om beter gebruik te maken van de energie moet de diameter van de kookplaat overeenkomen met de diameter van de bodem van de kook- of braadpan.

Opmerkingen over inductiefornuizen

De inductiekookplaat is een bijzonder snelle warmtebron. Voorkom het verhitten van kook- en braadpannen zonder inhoud omdat deze door oververhitting kunnen worden beschadigd. Bij een hoog ingestelde temperatuur kan er door technische oorzaken een zoemend geluid klinken. Dit is geen defect aan uw fornuis of kook-/braadpan. De diameter van de bodem van de kook- of braadpan moet overeenkomen met de diameter van het kookveld van een inductiekookplaat. In het bijzonder bij een te kleine diameter bestaat de mogelijkheid dat het magnetisch veld van het fornuis niet reageert.

Onderhoud en reiniging

Kookpannen met antiaanbaklaag zijn zeer eenvoudig te onderhouden. Bij geringe vervuiling is uitwrijven met een keukendoek voldoende. Anders kunt u het proberen met warm afwaswater met een spons of doek.

De pan kan verder in warm afwaswater met een niet-schurende spons of een afwasborstel (geen staalwol of schuurpons!) worden gereinigd. Gebruik voor het reinigen van de pan geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Kleine vlekjes en verkleuringen na enge tijd zijn normaal. Deze kunnen in heet water worden ingeweekt en met een afwasborstel of een zachte spons of doek worden verwijderd.

Droog de pannen altijd zorgvuldig af zodat er geen kalkvlekken kunnen ontstaan.

Wij adviseren reinigen met de hand. Reinigen in de afwasmachine kan vermindering van de anti-aanbakwerking veroorzaken.

FIN

*Hyvä kela-asiakas,
kiitos, että ostit laadukkaan kela-tuotteen. Voit pidentää tuotteen käyttöikää
lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet sekä hoito- ja puhdistusohjeet.*

Ominaisuudet

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat, joissa on uusimman sukupolven keraaminen pinnoitteemme takaa parhaat kypsennystulokset "täysin luonnollisella tavalla" ja vakuuttaa erinomaisella suorituskyvyllään.

Edut:

- sopii kaikille liesityypeille, myös induktioliedelle
- hyvä kulutuksenkestävyys
- hyvä tarttumisenesto

Käyttöohjeet

- Poista ensin pakkausmateriaali ja tarrat.
- Pese astia perusteellisesti lämpimällä astianpesuedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Keitä pannuissa 2–3 kertaa vettä tuotantojäämien ja epäpuhtauksien poistamiseksi.
- Hiero pannun sisäpintaan hieman öljyä ensimmäisen käytön yhteydessä. Toista tämä aika ajoin, jotta pinta pysyisi tarttumattomana.
- Älä käytä metallista paistolastaa tai leikkaa veitsellä astiassa. Tämä voi vaurioittaa tarttumaton keraaminen ja heikentää pinnan tarttumattomuutta.
- Älä jätä keitto- tai paistoastiaa valvomatta käytön aikana. Säilytä astiaa

lasten ulottumattomissa.

- Älä lämmitä astiaa liian kuumaksi ja koskaan pitkään tyhjänä: ylikuumentamisvaara!
- Yli 250 °C:n lämpötiloja on vältettävä. Tämä voidaan tehdä käyttämällä lämpöindikaattorina pientä määrää öljyä, sillä öljy alkaa savuta yli 250 °C:n lämpötiloissa.
- Ylikuumentamista on vältettävä ehdottomasti, sillä ruoka voi palaa kiinni (kuumuutta kestävään) keraamiseen pinnoitteeseen, jolloin pinnoitteeseen voi jäädä mustia kerrostumia.
- Suosittelemme käyttämään paistamiseen keskimääräistä lämpötilaa ja hieman öljyä tai paistorasvaa.
- Kädensijoja ei saa pitää lämpimän liesilevyn päällä: palovaara!
- Käytä patalappuja tai -kintaita, kun käytät astiaa uunissa.
- Ole erityisen varovainen kuumen rasvan kanssa.
- Koska kahvat ja pannun runko on valmistettu metallista, kahvat voivat kuumentua erittäin kuumiksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja tai uunikäsineitä palovammojen välttämiseksi.
- Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä.
- Tukahduta liekit peitteellä.
- Tuotetta saa käyttää vain tukevan kädensijan kanssa tapaturmien estämiseksi.
- Kiristä löysentyneet ruuvit ruuvimeisselillä.

Ohjeita sähköliedelle

Jotta energia voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla, keitto- ja paistoastian pohjan on vastattava liesilevyn läpimittaa.

Ohjeita induktioliedelle

Induktioliesi kuumenee erittäin nopeasti. Vältä keitto- tai paistoastian kuumentamista tyhjänä, koska se voi vaurioitua ylikuumentamisen vuoksi. Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, liedestä voi kuulua teknisesti pakollinen merkkiääni. Tämä ei tarkoita sitä, että liesi, keittoastia tai paistoastia on viallinen. Keitto- tai paistoastian pohjan läpimitan on vastattava induktiolieden keittopintaa. Jos pohjan läpimitta on liian pieni, liesi ei ehkä synnytä magneet-

tikenttää.

Hoito- ja puhdistusohjeet

Keittoastia, jossa on tarttumaton pinnoite, on erittäin helppohoitoinen. Pienen lian voi pyyhkiä pois pelkällä keittiöliinalla. Muutoin voit puhdistaa astian lämpimällä astianpesuvedellä ja sienellä tai liinalla.

Puhdista pannu muussa tapauksessa lämpimällä pesuainevedellä hankaamattomalla sienellä tai astianpesuharjalla (ei teräsvillaa tai hankaavia sieniä!).

Älä käytä pannun puhdistamiseen voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Pienet tahrat ja värimuutokset jonkin ajan kuluttua ovat normaaleja, ja ne voidaan poistaa liottamalla niitä ensin kuumassa vedessä ja poistamalla sitten astianpesuharjalla tai pehmeällä sienellä tai liinalla.

Kuivaa astia huolellisesti, jotta niihin ei synny kalkkiläikkiä.

Suosittelemme astian puhdistamista käsin. Pesukoneessa puhdistamisesta voi olla seurauksena tarttumisenesto-ominaisuuden heikkeneminen.

GR

Αγαπητή/έ πελάτη της kela,

σας συγχαίρουμε για την αγορά ενός προϊόντος ποιότητας kela. Για να το απολαύσετε όσο το δυνατόν περισσότερα χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για ασφαλή χρήση, καθώς και τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού.

Ιδιότητες

Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα με η κεραμική επίστρωση τελευταίας γενιάς εγγυάται το βέλτιστο μαγειρικό αποτέλεσμα με „εντελώς φυσικό τρόπο“ και εντυπωσιάζει με την εξαιρετική της απόδοση.

Πλεονεκτήματα

- Για όλους τους τύπους εστιών, ακόμα και τις επαγγελματικές εστίες.
- Μεγάλη ανθεκτικότητα στην τριβή

- Μεγάλες αντικολητικές ιδιότητες

Υποδείξεις για ασφαλή χρήση

- Αφαιρέστε αρχικά τυχόν συσκευασίες και αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε προσεκτικά το σκεύος με ζεστό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά.
- Βράστε 2-3 φορές νερό στα τηγάνια, για να φύγουν τυχόν υπολείμματα παραγωγής και ρύποι.
- Κατά την πρώτη χρήση, αλείψτε λίγο λάδι στο εσωτερικό του τηγανιού. Αυτή η διαδικασία πρέπει να επαναλαμβάνεται κατά καιρούς, επειδή βελτιώνει τις αντικολητικές ιδιότητες.
- Μην χρησιμοποιείτε εξοπλισμό κουζίνας από μέταλλο και μην κόβετε με μαχαίρια εντός του σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, μπορεί να δημιουργηθούν γρατσουνιές και κοψίματα στην αντικολητική κεραμική επίστρωση, κάτι που θα επηρεάσει τις αντικολητικές ιδιότητες του σκεύους.
- Μην αφήνετε το σκεύος μαγειρέματος/ψησίματος χωρίς επίβλεψη, όταν το χρησιμοποιείτε. Κρατήστε το σε απόσταση από τα παιδιά.
- Μην θερμαίνετε υπερβολικά το σκεύος, και ιδιαίτερα όταν είναι άδειο, για μεγάλο χρονικό διάστημα: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Πρέπει να αποφεύγονται θερμοκρασίες άνω των 250 °C. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λάδι ως ένδειξη θερμότητας, επειδή το λάδι αρχίζει να καπνίζει σε θερμοκρασίες άνω των 250 °C.
- Η υπερθέρμανση πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση, καθώς τα τρόφιμα μπορεί να καούν στην (ανθεκτική στη θερμότητα) κεραμική επίστρωση και να παραμείνουν μαύρα κατάλοιπα στην επίστρωση.
- Για το τηγάνισμα προτείνουμε ρύθμιση σε μεσαία θερμοκρασία και χρήση λίγου λαδιού ή λίπους τηγανίσματος.
- Τα χερούλια δεν πρέπει να παραμένουν επάνω από θερμές μαγειρικές εστίες: Κίνδυνος εγκαύματος!
- Κατά τη χρήση στο φούρνο χρησιμοποιείτε πιάστρες και γάντια φούρνου.
- Καθώς οι λαβές και το σώμα του τηγανιού είναι κατασκευασμένα από μέταλλο, οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Συνιστούμε τη χρήση γαντιών

- ή γαντιών φούρνου για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν διαχειρίζεστε καυτό λίπος.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό σε περίπτωση φλεγόμενου λίπους.
- Σβήστε τη φωτιά με ένα καπάκι καλύπτοντας τις φλόγες.
- Για την αποφυγή ατυχημάτων το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με σταθερές λαβές. Σφίξτε τις χαλαρές βίδες με ένα κατσαβίδι.

Υπόδειξη για ηλεκτρικές εστίες

Για την καλύτερη χρήση της ενέργειας πρέπει η διάμετρος της μαγειρικής εστίας να αντιστοιχεί με αυτήν στον πάτο του σκεύους μαγειρικής ή ψησίματος.

Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Η επαγωγική εστία θερμαίνεται υπερβολικά γρήγορα. Αποφύγετε τη θέρμανση του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος όταν είναι άδειο, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά από την υπερθέρμανση. Σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος προκαλείται τεχνικά. Δεν πρόκειται για ελάττωμα της εστίας ή του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος. Η διάμετρος στον πάτο του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος πρέπει να συμφωνεί με το μέγεθος του ματιού της επαγωγικής εστίας. Ιδιαίτερα σε πολύ μικρές διαμέτρους υπάρχει η πιθανότητα να μην αποκρίνεται το μαγνητικό πεδίο της εστίας.

Υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού

Τα αντικολητικά μαγειρικά σκεύη καθαρίζονται πολύ εύκολα. Όταν δεν είναι πολύ λερωμένα, αρκεί να τα σκουπίσετε με μια πετσέτα κουζίνας. Διαφορετικά, καθαρίστε τα σε ζεστό τρεχούμενο νερό με σφουγγάρι ή πανί. Διαφορετικά, καθαρίστε σε ζεστό τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό σφουγγάρι ή βούρτσα (χωρίς σύρμα!). Για τον καθαρισμό του τηγανιού μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά.

Η εμφάνιση μικρών λεκέδων και αποχρωματισμών είναι φυσιολογική με

την πάροδο του χρόνου και μπορούν να εμποτιστούν με ζεστό νερό και να αφαιρεθούν με μια βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί.

Σκουπίζετε πάντα καλά το σκεύος, ώστε να μην προκύψουν λεκέδες από άλατα.

Συνιστούμε να καθαρίζεται στο χέρι. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να οδηγήσει σε αλλοίωση της αντικολλητικής ιδιότητας.

TK

Sayın kela Müşterisi,

kaliteli kela ürününüzü satın aldığınız için sizi tebrik etmek istiyoruz. Ürününüzü uzun yıllar memnuniyetle kullanabilmeniz için lütfen aşağıda yer alan ürün bilgilerini, güvenli kullanım uyarılarını ve bakım ve temizlik talimatlarını okuyun.

Özellikler

Paslanmaz çelik tencere en yeni nesil seramik kaplamamız “doğal bir şekilde” en iyi pişirme sonuçları sağlar ve mükemmel performans ile ikna edicidir.

Avantajlar

- Endüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere tüm ocak tipleri için uygundur
- Yüksek aşınma direnci
- Yüksek yapışmazlık işlevi

Güvenli kullanıma yönelik uyarılar

- İlk önce mevcut ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kabı ılık suyla titizlikle yıkayın ve özenle kurulayın.
- Olası ürün kalıntılarını ve kirlenmeleri temizlemek için tavaları 2-3 kez su ile kaynatın.
- İlk kullanımda tavanın iç kısmını biraz yağ ile ovun. Bu işlem zaman zaman tekrarlanmalıdır. Böylece yapışkanlık özelliği korunur.
- Metal mutfak gereçleri kullanmayın ve kabin içinde bıçakla kesim yapmayın.

Bu, yapışmaz seramik kaplamada çizik ve kesim izleri bırakabilir ve bunun sonucunda yapışmazlık özelliği olumsuz etkilenebilir.

- Pişirme / kızartma kabını kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın. Çocuklardan uzak tutun.
- Ürünü içinde malzeme olmadan fazla ve asla uzun süre ısıtmayın: Aşırı ısınma tehlikesi!
- 250 °C üzerindeki sıcaklıklardan kaçınılmalıdır. Bu durum ısı göstergesi olarak biraz yağ ile önlenabilir. Çünkü yağ 250 °C'de duman çıkarmaya başlar.
- Aşırı ısınma her durumda önlenmelidir, çünkü (ısıya dayanıklı) seramik kaplama üzerindeki yiyecekler yanabilir ve kaplama üzerinde siyah tortular bırakabilir.
- Kızartma için orta sıcaklık seviyesini ve az yağ veya kızartma yağı kullanı-masını tavsiye ediyoruz.
- Tutma sapları sıcak ocak plakalarının üzerinde bulunmamalıdır: Yanma tehlikesi!
- Fırında kullanırken tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanın.
- Kulplar ve tava gövdesi metalden yapıldığı için kulplar çok sıcak olabilir. Yanma riskini önlemek için tutacak veya fırın eldiveni kullanmanızı öneririz.
- Sıcak yağ kullanırken çok dikkatli olmaya özen gösterin.
- Yanan yağı asla suyla söndürmeyin.
- Söndürmek için bir örtü kullanın ve ateşi boğarak söndürün.
- Kazaların önlenmesi için ürün sadece sapları sabit bir durumda iken kullanıla-bilir. Gevşek vidaları bir tornavida ile sıkıştırın.

Elektronik ocaklar için açıklama

Enerjinin daha iyi kullanılması için ocak plakasının çapı pişirme ve kızartma kabının çapına uygun olmalıdır.

Endüksiyonlu ocaklar için açıklama

Endüksiyonlu ocak oldukça hızlı bir ısı kaynağıdır. Tencere/tava aşırı ısınma sonucunda hasar görebileceği için bunu içeriksiz olarak ısıtmaktan kaçının.

Yüksek ayarlanmış sıcaklık derecelerinde teknik sebeplerden kaynaklanan bir çınlama sesi oluşabilir. Burada ocağınızda veya tencerenizde/tavanınızda bir arıza söz konusu değildir. Tencerenin/tavanın çapı endüksiyonlu ocağın pişirme yüzeyininkine uygun olmalıdır. Özellikle zemin çapının çok küçük olması halinde ocağın manyetik alanının çalışmaması söz konusu olabilir.

Bakım ve temizlik açıklamaları

Yapışmaz kaplamalı tencerenin bakımı oldukça kolaydır. Az kirlenmelerde bir mutfak bezi ile silmek yeterlidir. Bunun dışında kabı ılık bulaşık suyu ve bir sünger veya bezle temizleyin.

Aksi takdirde, aşındırıcı olmayan bir sünger veya bulaşık fırçası (çelik yünü veya ovma süngeri değil!) ile ılık durulama suyunda temizleyin.

Tavayı temizlemek için agresif veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Belirli bir süre sonra küçük lekelerin ve renk değişikliklerinin olması normaldir. Bunlar, sıcak suda bekletilerek bir bulaşık fırçası veya yumuşak sünger ya da bez ile çıkarılabilir.

Kireç lekelerinin oluşmaması için bulaşığı her zaman dikkatli bir şekilde kurutun.

Elde temizlenmesini önermekteyiz. Bulaşık makinesinde yıkamak yapışmazlık etkisinin azalmasına neden olabilir.

AR

العزیز kela عمیل،
عالي الجودة، وحتى تتمكن من التمتع بمنتجات لسنوات طويلة، kela نهنك على شرائك لمنتج
نرجو منك قراءة معلومات المنتج التالية، والإرشادات الخاصة بالاستخدام الآمن، وإرشادات
العناية والتنظيف

الخصائص

إن طلاء منتجنا بأحدث جيل من طلاء السيراميك يضمن أفضل نتائج طهي، بطريقة طبيعية تمامًا، كما أن
أدائه المتميز يؤثر الإيجاب

المزايا

- مقاومة عالية للتآكل
- قدرة عالية على عدم الالتصاق
- يصلح لجميع أنواع الموادر – بما في ذلك الموادر الحثية

إرشادات للاستخدام الآمن

- أزل العبوة المُغلقة للمنتج وكذلك أي ملصق موجود
- اغسل الإناء جيدًا بماء شطف دافئ، وجففه بعناية
- لا تستخدم أي أدوات طبخ مساعدة مصنوعة من المعدن، ولا تقم بالتقطيع بالسكاكين داخل الإناء، لأن هذا قد يؤدي إلى حدوث خدوش وآثار قطع في الطبقة غير اللاصقة، الأمر الذي قد يؤثر سلبيًا على خاصية عدم الالتصاق
- لا تترك إناء الطهي/القلي دون مراقبة أثناء الاستخدام، وأبعده عن متناول الأطفال
- لا تقم بتسخين المنتج لدرجة عالية، ولا تقم أبدًا بتسخينه لفترة طويلة دون وجود أي محتوى: خطر قسط السخونة
- تجنّب درجات الحرارة التي تزيد عن 250 درجة مئوية، ويمكن اجتناب ذلك باستخدام قليل من الزيت كمؤشر لدرجة الحرارة، إذ يبدأ تصاعد الدخان إذا زادت درجة حرارة الزيت عن 250 درجة مئوية.
- تجنّب في كل الأحوال الارتفاع المفرط لدرجة الحرارة، إذ قد يؤدي ذلك إلى احتراق الطعام على طبقة السيراميك (المقاومة للحرارة) وبقاء تسريبات سوداء عليها.
- عند القلي توصي بأن تكون درجة الحرارة متوسطة، كما توصي باستخدام قليل من الزيت أو من دهون القلي.
- ينبغي عدم وضع المقابض على ألواح التسخين الساخنة: خطر الاحتراق
- .. نظرًا لأن المقابض وجسم المقلدة مصنوعان من المعدن، فقد تصبح المقابض ساخنة جدًا
- نظرًا لأن المقابض وجسم المقلدة مصنوعان من قطعة واحدة، يمكن أن تصبح المقابض ساخنة جدًا. ننصح باستخدام حاملات الأواني أو قفازات الفرن لتجنب خطر الحروق
- تعامل بحذر شديد مع الدهن الساخن
- لا تقم أبدًا بإطفاء الدهن المحترق بالماء
- استخدم غطاءً للبطءاء، وقم بإخماد اللهب
- لتجنب وقوع حوادث ينبغي عدم استخدام المنتج إلا مع مقبض مثبت بإحكام. اربط المسامير المرتخية بمفك براغي

تنبيه خاص بالمواد الكهربائية

لتحسين الاستفادة من الطاقة ينبغي أن يتوافق قطر لوح التسخين مع قاعدة إناء الطهي والقلبي.

تنبيه خاص بالمواد الحثية

الموقد الحثي عبارة عن مصدر حرارة سريع للغاية، لذا تجنب تسخين إناء الطهي/القلبي دون وجود أي محتوى، لأنه قد يتضرر بسبب فرط السخونة. مع درجات الحرارة العالية يمكن أن يدوي صوت صفارة، نتيجة لعوامل تقنية، وهذا ليس عيب في الموقد أو في إناء الطهي/القلبي. يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي/القلبي مع حجم لوح التسخين بالموقد الحثي، فهناك احتمال ألا يستجيب المجال المغناطيسي للموقد، خصوصاً مع أقطار قواعد الآتية الصغيرة جدًا.

إرشادات العناية والتنظيف

إناء الطهي المزود بطبقة غير لاصقة سهل التنظيف للغاية، فمع التلوثات المحدودة يكفي المسح باستخدام منشفة المطبخ، أما مع غيرها فيتم التنظيف تحت ماء شطف دافئ مع الاستعانة بقطعة إسفنجية أو قطعة قماش.

تُنظَّف بالماء الدافئ وسائل غسيل الصحون باستخدام إسفنجية غير كاشطة أو فرشاة غسيل أطباق (لا تستخدم ألياف سلكية فولاذية أو إسفنجية كاشطة).
لا تستخدم مواد تنظيف قوية أو كاشطة لتنظيف المقلاة.
من الطبيعي ظهور بقع بسيطة أو حدوث تغيرات في اللون مع مرور الوقت، ويمكن إزالتها بنقعها في ماء ساخن وتنظيفها بفرشاة أطباق أو إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة.
جفِّف الأطباق بعناية لتجنب ظهور بقع لترسبات كلسية.
نوصي بالتنظيف اليدوي. يمكن أن يؤدي التنظيف في غسالة الأطباق إلى تقليل كفاءة عدم الالتصاق.

RU

Уважаемый клиент фирмы kela,

поздравляем с приобретением высококачественного изделия kela. Чтобы оно радовало вас долгие годы, внимательно прочтите изложенную ниже

информацию о продукте, указания по его безопасной эксплуатации, очистке и уходу за ним.

Характеристики

Посуда из нержавеющей стали с наше керамическое покрытие последнего поколения гарантирует наилучшие результаты приготовления «самым естественным способом» и впечатляет своими выдающимися характеристиками.

Преимущества

- Подходит для всех видов плит, в том числе индукционных
- Высокая стойкость к истиранию
- Хорошие антипригарные свойства

Указания по безопасному использованию

- Сначала снимите имеющуюся упаковку и наклейки.
- Затем тщательно вымойте посуду теплой проточной водой и тщательно вытрите ее.
- 2-3 раза прокипятите в сковородах воду, чтобы удалить возможные остатки производства и загрязнения.
- При первом использовании смажьте внутреннюю сторону сковороды небольшим количеством масла. Этот процесс необходимо время от времени повторять для сохранения антипригарных свойств.
- Не используйте для очистки посуды щетки из металлической проволоки или нож. Они могут поцарапать антипригарное покрытие, что отрицательно скажется на антипригарном эффекте.
- Не оставляйте посуду для варки или жарки на плите без присмотра. Храните ее в недоступном для детей месте.
- Не нагревайте изделие слишком сильно и допускайте длительного нагревания без пищевых продуктов: опасность перегрева!
- Следует избегать температур выше 250 °C; в качестве индикатора нагрева можно использовать небольшое количество масла, поскольку при температуре выше 250 °C оно начинает дымиться.

- Перегрева следует избегать в любом случае, поскольку продукты могут пригореть к (жаропрочному) керамическому покрытию и на нем может остаться черный налет.
- Для жарки мы рекомендуем использовать средний температурный режим и небольшое количество масла или жира для жарки.
- Ручки не должны находиться над нагретыми конфорками плиты: опасность ожога!
- Вынимая посуду из духовки, используйте прихватки или специальные рукавицы.
- Поскольку ручки и корпус сковороды изготовлены из металла, они могут сильно нагреваться. Во избежание ожогов рекомендуется использовать подставки для посуды или перчатки для духовки.
- Горячий жир требует особенно осторожного обращения.
- Никогда не тушите горящий жир водой.
- Для подавления пламени используйте противопожарное покрывало.
- Во избежание несчастных случаев разрешается использовать изделие только с прочно прикрепленной ручкой. Ослабленные винты необходимо подкрутить отверткой.

Указания для электроплит

Для более рационального использования энергии диаметр нагревательного диска должен совпадать с диаметром дна посуды для варки и жарки.

Указания для индукционных плит

Индукционная плита — это очень быстрый источник тепла. Не допускайте нагревания пустой посуды для варки или жарки, так как перегрев может привести к ее повреждению. При установленной высокой температурной ступени может раздаться технически обусловленный звуковой сигнал. Это не говорит о наличии дефекта плиты или посуды для варки или жарки. Диаметр дна посуды для варки или жарки должен совпадать с размером варочной поверхности индукционной плиты. При

малом диаметре дна существует вероятность, что электромагнитное поле индукционной плиты не сработает.

Указания по уходу и очистке

Уход за кухонной посудой с антипригарным покрытием очень прост. При незначительном загрязнении достаточно протереть ее кухонной тряпкой. В остальных случаях мойте посуду теплой проточной водой с помощью губки или тряпки.

В остальных случаях мойте посуду теплой проточной водой с помощью неабразивной губки или щетки для мытья посуды (не используйте металлические мочалки или жесткие губки!).

Не используйте для очистки сковороды агрессивные или абразивные чистящие средства.

Незначительные пятна и разводы по истечении некоторого времени — это нормальное явление. Их можно удалить с помощью щетки для мытья посуды или мягкой губки либо ткани, предварительно замочив посуду в горячей воде.

Всегда тщательно вытирайте посуду, чтобы избежать образования известковых пятен.

Эту посуду рекомендуется мыть вручную. Мытье в посудомоечной машине может привести к снижению антипригарного эффекта.

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.

Характеристики

Посуд з нержавіючої сталі з наше керамічне покриття останнього покоління «цілком природним чином» забезпечує найкращі результати готування й вирізняється видатними характеристиками.

Переваги

- Підходить для всіх видів кухонних плит, зокрема індукційних
- висока зносостійкість
- висока протипригарна стійкість

Вказівки з безпечного використання

- Перед використанням зніміть упаковку та наклейки.
- Ретельно вимийте посуд у теплій проточній воді та добре його висушіть.
- 2–3 рази прокип'ятіть сковорідку з водою, щоб видалити можливі забруднення та залишки від виробництва.
- Під час першого використання протріть внутрішню частину сковорідки невеликою кількістю олії. Цю процедуру бажано повторювати час від часу для збереження протипригарних властивостей.
- Не використовуйте кухонне приладдя з металу, не ріжте по посуду ножем. Це може спричинити появу подряпин і порізів у антипригарному покритті, які погіршують антипригарний ефект.
- Не залишайте посуд для варіння / запікання без нагляду під час використання. Тримайте подалі від дітей.
- Не нагрівайте виріб занадто сильно й ніколи не нагрівайте його довго без продуктів: існує ризик перегріву!
- Уникайте нагрівання до температури понад 250 °C — цьому можна запобігти, капнувши трохи олії в якості індикатора, оскільки за температури понад 250 °C олія починає димитися.
- У жодному разі не допускайте перегрівання, оскільки на (термостійкому) керамічному покритті продукти можуть згоріти й залишити чорні

сліді.

- Рекомендуємо смажити за середньої температури на невеликій кількості олії чи кулінарного жиру.
- Ручки не повинні знаходитися над розжареною поверхнею кухонної плити: існує небезпека отримання опіків!
- Під час використання в духовці користуйтеся кухонними прихватками або рукавичками для духовки.
- Оскільки ручки та корпус сковорідки виготовлені з металу, вони можуть сильно нагріватися. Ми рекомендуємо використовувати прихватки або кухонні рукавички, щоб уникнути ризику опіків.
- Будьте особливо обережні при поводженні з гарячим жиром.
- Ніколи не гасіть жир, що палає, водою.
- Візьміть для гасіння ковдру та ізолюйте нею полум'я.
- Щоб запобігти нещасному випадку, використовуйте виріб лише з міцно закріпленою ручкою. Підтягніть ослаблені гвинти викруткою.

Вказівка для електроплит

Для ефективного використання енергії діаметр кухонної плити має відповідати діаметру дна посуду для варіння та запікання.

Вказівка для індукційних плит

Індукційна плита є джерелом дуже швидкого тепла. Слідкуйте, щоб посуд для варіння / запікання не нагрівався без продуктів: це може перегріти та пошкодити посуд. Якщо встановлено високий ступінь температури, може пролуhati сигнал, що обумовлено технічними причинами. Це не означає наявності дефекту в кухонній плиті або в посуді для варіння / запікання. Діаметр дна посуду для варіння / запікання має відповідати розміру варильної поверхні індукційної плити. Зокрема, якщо діаметр дна замалий, магнітне поле кухонної плити може не реагувати на посуд.

Інструкція з догляду та очищення

Доглядати за кухонним посудом з антипригарним покриттям дуже легко. Якщо забруднення незначне, достатньо протерти кухонним рушником. В іншому випадку промивайте посуд теплою проточною водою, використо-

вуючи губку або тканину.

Якщо пригорання сталося, помийте сковорідку теплою проточною водою за допомогою неабразивної губки або йоржика для миття посуду (жодних сталевих мочалок або жорстких губок!).

Не використовуйте для чищення сковорідки агресивні чи абразивні мийні засоби.

Незначні плями та зміна кольору з часом — це нормально, такі місця можна замочити у гарячій воді, а потім видалити дефекти за допомогою йоржика для миття посуду, м'якої губки або тканини.

Завжди добре висушуйте посуд, щоб на ньому не утворювались вапняні плями.

Рекомендуємо мити посуд вручну. Миття в посудомийній машині може спричинити погіршення протипригарного ефекту.

PL

Szanowny Kliencie firmy kela, gratulujemy zakupu tego doskonałego produktu firmy kela. Aby przez wiele lat cieszyć się z jego posiadania, należy zapoznać się z poniższymi informacjami o produkcie, wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego używania oraz zaleceniami dotyczącymi pielęgnacji i czyszczenia.

Właściwości

Naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej z naszą powłoką ceramiczną najnowszej generacji gwarantuje najlepsze rezultaty gotowania w „całkowicie naturalny sposób” i wyróżnia się wyjątkową wydajnością.

Zalety

- Do wszystkich rodzajów kuchenek – również indukcyjnych
- wysoka odporność na ścieranie
- wysoka odporność na przywieranie

Zalecenia dotyczące bezpiecznego użycia

- Najpierw należy usunąć wszystkie opakowania i naklejki.
- Umyć dokładnie naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie je osuszyć.
- Wygotować patelnię 2–3 razy w wodzie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne i zanieczyszczenia.
- Przy pierwszym użyciu należy natrzeć wewnątrz patelni odrobiną oleju. Ten proces należy powtarzać od czasu do czasu, aby zachować właściwości nieprzywierające.
- Nie używać metalowych przyrządów kuchennych i nie ciąć produktów nożem w naczyniu. Mogłoby to nieprzywierająca powłoka ceramiczna spowodować zarysowania i nacięcia, które pogorszą efekt zapobiegania przywieraniu.
- Nie zostawiać naczyń do gotowania/smażenia bez nadzoru, jeśli jest ono aktualnie używane. Chronić przed dziećmi.
- Nie nagrzewać nadmiernie produktu ani nie podgrzewać przez dłuższy czas pustego naczynia: niebezpieczeństwo przegrzania!
- Należy unikać temperatur powyżej 250°C. Można temu zapobiec, używając niewielkiej ilości oleju jako wskaźnika ciepła, ponieważ olej o temperaturze powyżej 250°C zaczyna dymić.
- Za wszelką cenę należy unikać przegrzania, ponieważ żywność może przypalić się na (odpornej na ciepło) powłoce ceramicznej, a na powłoce może pozostać czarny osad.
- Do smażenia zalecamy średnią temperaturę i użycie niewielkiej ilości oleju lub tłuszczu do smażenia.
- Uchwyty nie mogą znajdować się nad rozgrzаныmi płytami kuchenki: niebezpieczeństwo oparzenia!
- W przypadku używania naczyń w piekarniku należy używać ściereki lub rękawicy kuchennej.
- Ponieważ uchwyty i korpus patelni są wykonane z metalu, uchwyty mogą się bardzo nagrzewać. Zalecamy używanie uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

- Ze szczególną ostrożnością należy obchodzić się z roztopionym tłuszczem.
- Płonącego tłuszczu nie wolno gasić wodą.
- W celu zduszenia ognia należy używać koca.
- Aby uniknąć wypadków, produkt może być używany tylko z dobrze przymocowanym uchwytem. Poluzowane śruby należy dokręcać śrubokrętem.

Informacja dotycząca kuchenek elektrycznych

W celu lepszego wykorzystania energii średnica płyty kuchennej powinna być taka sama, jak średnica dna naczynia.

Informacja dotycząca kuchenek indukcyjnych

Kuchenki indukcyjne są bardzo szybko nagrzewającymi się źródłami ciepła. Nie należy podgrzewać pustych naczyń, ponieważ przegrzewanie może spowodować ich uszkodzenie. Przy wysokiej nastawie temperatury może włączyć się buczek, który stosowany jest dzięki użytym rozwiązaniom technicznym. Nie jest to wada kuchenki lub naczynia. Średnica dna naczynia do gotowania/smażenia musi odpowiadać średnicy pola kuchenki indukcyjnej. Zwłaszcza w przypadku małych średnic dna istnieje możliwość, że pole magnetyczne kuchenki nie zadziała.

Zalecenia dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

Naczynia kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu są bardzo łatwe w pielęgnacji. Przy niewielkim zabrudzeniu wystarczy wytarcie ścierką kuchenną. Większe zabrudzenia należy usuwać za pomocą gąbki ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

W razie potrzeby wyczyścić ją w ciepłej wodzie za pomocą nieściertnej gąbki lub szczotki do mycia naczyń (bez wełny stalowej i czyścików!).

Do czyszczenia patelni nie należy używać agresywnych ani ściernych środków czystości.

Drobne plamy i przebarwienia po pewnym czasie są normalne i można je namoczyć w gorącej wodzie oraz usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń, miękkiej gąbki lub szmatki.

Zawsze dokładnie osuszać naczynia, aby zapobiec powstawaniu plam z kamienia.

Zalecamy ręczne mycie naczyń. Mycie w zmywarce może prowadzić do zmniejszenia efektu nieprzywierania.

CZ

*Vážený zákazníku,
jsme velice rádi, že jste se rozhodl koupit si kvalitní produkt od firmy kela. Aby
vám mohl dělat radost ještě hodně dlouho, přečtěte si prosím následující infor-
mace o výrobku, pokyny k jeho bezpečnému použití a také informace o tom, jak
o výrobek pečovat a jak jej čistit.*

Vlastnosti

Nádobí z nerezové oceli s naše keramická povrchová úprava nejnovější ge-
nerace zaručuje optimální výsledky vaření „zcela přirozeným způsobem“ a její
výkon je opravdu přesvědčivý.

Přednosti

- vhodné pro všechny typy sporáků – i na indukci
- vysoká odolnost vůči oděru
- vysoká nepřilnavost

Pokyny k bezpečnému použití

- Nejprve odstraňte obal a nálepky.
- Nádobí důkladně omyjte v teplé vodě a pečlivě utřete do sucha.
- Pánve 2-3x vyvařte čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky z výroby a nečistoty.
- Před prvním použitím lehce potřete vnitřní stranu pánve olejem. Tento proces byste měli občas opakovat, aby zůstaly zachovány nepřilnavé vlastnosti povrchu.
- Nepoužívejte na nádobí kovové kuchyňské nástroje ani v něm nekrájejte nožem. Můžete tím poškrábat nebo nepřilnavý keramický povlak pořezat

antiadhezivní vrstvu, což může ovlivnit antiadhezivní vlastnosti nádobí.

- Nikdy neponechávejte nádobí během vaření/smažení bez dozoru. Chraňte před dětmi.
- Hlíďte, aby se výrobek příliš rychle nerozpálil a rozpálený nikdy nezůstal dlouho prázdný: Hrozí riziko přepálení!
- Nezahřívejte nádobí na teplotu vyšší než 250 °C. Jako indikátor poslouží olej, protože při teplotě vyšší než 250 °C se z něj začíná kouřit.
- Přehřátí je třeba zásadně zabránit, protože potraviny by se na (žáruvzdorném) keramickém povrchu mohly připalovat a zanechávat černé usazeniny.
- Pro pečení doporučujeme střední teplotu a použití malého množství oleje nebo tuku na pečení.
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí riziko popálení!
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Protože jsou rukojeti a tělo pánve vyrobeny z kovu, mohly by se rukojeti velmi zahřát. Doporučujeme používat chňapky nebo kuchyňské rukavice, abyste předešli riziku popálení.
- Mimořádnou pozornost věnujte manipulaci s rozpáleným tukem.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou.
- K hašení použijte pokličku a plameny uduste.
- Aby se zamezilo nehodám, smí být výrobek používán pouze s napevno přichycenou rukojetí. Uvolněné šrouby dotáhněte šroubovákem.

Pokyny pro použití na elektrickém sporáku

Kvůli lepšímu využití energie by mělo dno nádobí odpovídat průměru plotýnky.

Pokyny pro použití na indukčním sporáku

Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla. Dbejte, aby nedošlo k rozpálení prázdného nádobí, neboť to může být kvůli přehřátí poškozeno. *w*Můž-že se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tedy ani o závadu na sporáku ani o záva-

du na nádobí. Průměr dna nádobí musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku. Zvlášť u nádobí s příliš malým průměrem dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

Jak o výrobek pečovat a jak jej ošetřovat

Údržba nádobí s antiadhezivním povrchem je velice snadná. Pokud je nádobí ušpiněné jen nepatrně, postačí, když jej vytřete kuchyňskou utěrkou. Jinak je omyjte v teplé vodě houbičkou nebo hadříkem na nádobí.

Nádobí omývejte teplou vodou, používejte měkkou houbičku nebo kartáček (nikdy nepoužívejte ocelovou drátěnku nebo drsné houbičky!).

K čištění nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nepatrné skvrny a zbarvení je normální jev po určité době používání. Odstranění provedete namočením nádobí do horké vody a očištěním měkkým kartáčkem, houbičkou nebo hadříkem.

Nádobí po umytí vždy pečlivě osušte, abyste zabránili vápenným skvrnám.

Doporučujeme čistit ručně. Mytí v myčce nádobí může snížit nepřilnavý efekt.

SK

Spoštovana stranka podjetja kela,

čestitamo vam ob nakupu kakovostnega izdelka kela. Da boste lahko izdelek uporabljali še dolgo časa, preberite naslednje podatke o izdelku ter navodila za varno uporabo, nego in čiščenje.

Lastnosti

Kuchynský riad z nehrdzavejúcej ocele s naša keramická ochranná vrstva najnovšej generácie zaručuje najlepšie výsledky varenia „celkom prirodzeným spôsobom“ a presvedča vynikajúcim výkonom.

Prednosti

- Primerna za vse štedilnike – tudi indukcijske
- Vysoká odolnosť proti oderu
- Vysoká antiadhézná funkcia

Navodila za varno uporabo

- Najprv odstráňte existujúce obaly a nálepky.
- Posodo temeljito očistite s toplo vodo in jo dobro osušite.
- Najprv vyvarate panvice 2 – 3 krát vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby a nečistoty.
- Pri prvom použití vnútornú stranu panvice vytrite malým množstvom oleja. Tento postup by sa mal z času na čas zopakovať, toto udržiava antiadhézne vlastnosti.
- Ne uporabljajte kovinských kuchynských prípomôčok in v posodi ne režete z noži. Povzročíte ľahko praske in sledi rezov na sloju proti sprijetanju, kar ľahko vpliva na účinnosť sloja proti sprijetanju.
- Posode za kuho/peko medzi uporabo ne pustite brez dozoru. Hranite zunaj dosaga otrok.
- Posode brez vsebiny nikoli premočno ali predolgo ne segrevajte: nevarnosť pregretja!
- Je nutné sa vyvarovať teplôt vyšších ako 250 °C, tomu sa dá zabrániť s malým množstvom oleja ako indikátorom tepla, pretože olej pri teplote viac ako 250 °C začne dymiť.
- Prehriatie je nutné v každom prípade zabrániť, pretože sa potraviny na keramickej ochrannej vrstve (odolnej voči teplu) pripália a na ochrannej vrstve môžu zotrvať čierne usadeniny.
- Na vyprážanie odporúčame stredný teplotný stupeň a použitie malého množstva oleja alebo tuku na vyprážanie.
- Ročaji naj ne budo nad vročimi ploščami štedilnika: nevarnosť opeklin!
- Pri uporabi v pečici uporabite kuchynjsko krpo ali rukavico.
- Keďže rukoväte a telo panvice sú vyrobené z kovu, rukoväte by sa mohli veľmi zahriať. Odporúčame používať chňapky alebo kuchynské rukavice, aby ste sa vyhli riziku popálenia.
- Posebno previdní bodíte pri ravnanju z vroču maščobo.

- Goreče maščobe nikoli gasite z vodo.
- Pogasite jo s prtom, ki zaduši plamene.
- Da bi preprečili nesreče, lahko izdelek uporabljate le s trdnim pritrdjenim ročajem. Odvite vijake privijte z izvijačem.

Navodila za električne štedilnike

Za boljšo izrabo energije naj bosta premera plošče štedilnika in dna posode za kuho oz. peko enako velika.

Navodila za indukcijske štedilnike

Indukcijski štedilnik omogoča izredno hitro segrevanje. Posode za kuho/peko ne segrevajte brez vsebine, saj se lahko pregreje in poškoduje. Pri visoko nastavljenih temperaturah se lahko iz tehničnih razlogov zasliši brenčanje. Pri tem ne gre za napako na štedilniku ali posodi za kuho/peko. Premer dna posode za kuho/peko mora biti enak premeru indukcijskega kuhalnega polja. Če je premer dna posode premajhen, se lahko zgodi, da je magnetno polje neustrezno.

Navodila za nego in čiščenje

Kuhinjska posoda s slojem proti sprijemanju je zelo preprosta za vzdrževanje. Pri manjših nečistočah zadostuje že, če posodo obrišete s kuhinjsko krpo. V nasprotnem primeru jo očistite v topli vodi z gobico ali krpo. Inak umývajte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu pomocou nehrnúcej špongie alebo kefy na umývanie riadu (žiadna oceľová vlna alebo drhnúce špongie!).

Na čistenie panvice nepoužívajte agresívne alebo drhnúce čistiacie prostriedky.

Malé škvrny a sfarbenia po nejakom čase sú normálne a môžu sa namočiť v horúcej vode a odstrániť kefkou na umývanie riadu alebo mäkkou špongiou alebo utierkou.

Riad vždy starostlivo vysušte, aby nemohli vzniknúť žiadne škvrny spôsobené vodným kameňom.

Odporúčame čistenie rukou. Umývanie v umývačke riadu môže viesť k zníže-

niu antiadhézneho účinku.

SLO

*Vážený zákazník spoločnosti kela,
blaho-- radosť, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o výrobku, pokyny
k bezpečnému používaniu, ako aj pokyny k ošetrovaniu a údržbe.*

Vlastnosti

Posoda iz nerjavečega jekla s naš keramični premaz najnovejše generacije zagotavlja najboljše rezultate kuhanja na „povsem naraven način“ in prepriča z izjemno zmogljivostjo.

Výhody

- Visoka funkcia proti oprijemanju
- Visoka odpornost na obrabo
- Visoka funkcia proti oprijemanju

Pokyny k bezpečnému používaniu

- Najprej odstranite morebitne embalaže in nalepke.
- Riad umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ho vysušte.
- Ponvice 2-3-krat prekuhajte z vodo, da odstranite možné ostanke proizvodnje in umazanijo.
- Pri prvi uporabi notranjo stran ponvice natrite z nekaj olja. Ta postopek je treba občasno ponoviti, da se ohranijo lastnosti proti oprijemanju.
- Nepoužívajte kuchynských pomocníkov z kovu a nerezte nožmi v riade. To môže na antiadhéznom zapečatení spôsobiť škrabance a stopy po rezaní, ktoré môžu mať vplyv na antiadhézný účinok.
- Riad na varenie/pečenie nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Výrobok nezohrievajte príliš silno a nikdy dlhší čas bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!

- Temperature 250 °C je treba preprečiti, kar je mogoče izvesti z nekaj olja kot indikatorjem toplote, saj ima olje pri temperaturah nad 250 °C neprijeten vonj.
- V vsakem primeru je treba preprečiti pregrevanje, saj se živila na (toplotno odpornem) keramičnem premazu zasmodijo in lahko na premazu ostanejo črne usedline.
- Za pečenje priporočamo srednjo stopnjo temperature in uporabo nekaj olja ali masti.
- Úchytky sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri používaní v peci používajte chňapky alebo rukavice určené pre pec.
- Ker so ročaji in telo ponve izdelani iz kovine, se lahko ročaji močno segrejejo. Priporočamo uporabo kuhinjskih rokavic ali rokavic za peko v pečici, da se izognete nevarnosti opeklin.
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodu.
- Na hasenie zoberte deku a zaduste plamene.
- Na zabránenie vzniku úrazu sa smie výrobok používať iba s pevne nasadenou úchytkou. Uvoľnené skrutky zatočte pomocou skrutkovača.

Upozornenie pre elektrické sporáky

Kvôli lepšiemu využitiu energie by mal priemer platne sporáka zodpovedať dnu riadu na varenie a pečenje.

Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla. Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenje bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Prítom nejde o žiadnu chybu na vašom sporáku alebo riade na varenie/pečenje. Priemer dna riadu na varenie/pečenje sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri

príliš malých priemeroch dna existuje možnosť, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

Pokyny pre ošetrovanie a čistenie

Riad na varenie s antiadhéznym účinkom sa veľmi ľahko ošetruje. Pri malom znečistení postačuje vytrietie kuchynskou utierkou. Inak vyčistite v teplej vode so saponátom špongiou alebo handrou. Riad vždy starostlivo vysušte a z času na čas ho natrite trochou jedlého oleja, aby sa zachovali antiadhézne vlastnosti. Odporúčame čistenie rukou.

HR

Poštovaní kela kupče,
čestitamo Vam na kupnji vašeg kvalitetnog kela proizvoda. Da biste bili dugo zadovoljni s njime, pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, napomene za sigurnu uporabu te napomene za njegu i čišćenje.

Svojstva

Posuđe od nehrđajućeg čelika s naša najnovija generacija keramičkog prema-za jamči najbolje rezultate kuhanja na „potpuno prirodan način“ i impresionira svojim izvršnim učinkom.

Prednosti

- Prikladno za sve vrste peći – i indukcijske peći.
- Visoka otpornost na habanje
- Izuzetna funkcija neprijanjanja

Napomene za sigurnu uporabu

- Prvo uklonite svu postojeću ambalažu i naljepnice.
- Temeljno operite posudu u toploj vodi za pranje suđa i pažljivo je obrišite.
- U posudama 2-3 puta prokuhajte vodu kako biste uklonili sve ostatke proizvodnje i nečistoće.
- Pri prvoj uporabi, unutrašnjost posude istrljajte s malo ulja. Ovaj postupak treba ponoviti s vremena na vrijeme kako bi se održala svojstva neprijanjanja.

- Ne koristite kuhinjska pomagala od metala i ne režite noževima u posudu.
To može uzrokovati ogrebotine i tragove rezanja na neprianjajućem premazu što može imati posljedice na njega.
- Prilikom uporabe nemojte puštati posude za kuhanje/pečenje bez nadzora.
Držati dalje od djece.
- Ne zagrijavajte proizvod previše i nikada na dulje vrijeme bez sadržaja u njemu: Opasnost od pregrijavanja!
- Temperature iznad 250°C treba izbjegavati. To se može postići uporabom male količine ulja kao indikatora topline, jer se ulje iznad 250°C počinje dimiti.
- U svakom slučaju, treba izbjegavati pregrijavanje jer hrana može zagorjeti na keramičkoj oblozi (otpornoj na toplinu) i na oblozi mogu ostati crne naslage.
- Za prženje preporučamo srednju temperaturu uz uporabu male količine ulja ili masti.
- Ručke se ne smiju nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča: Opasnost od opekline!
- Kod uporabe u pećnici koristite krpu za suđe ili rukavice za pećnicu
- Budući da su ručke i tijelo tave izrađeni od metala, ručke bi se mogle jako zagrijati. Uvijek preporučujemo korištenje držača za lonce ili rukavica za pećnicu kako biste izbjegli rizik od opekline.
- Pazite na posebno oprezno rukovanje s vrućom mašću.
- Nikada ne gasite goreću mast vodom.
- Koristite za gašenje pokrivač i ugušite plamene.
- Radi izbjegavanja nezgoda proizvod se smije koristiti samo kada je ručka čvrsto pričvršćena. Olabavljenje vijke pritegnite odvijačem.

Napomena za peći na struju

Radi boljeg iskorištavanja energije promjer grijaće ploče trebao bi odgovarati promjeru dna posude za kuhanje i pečenje.

Napomena za indukcijske peći

Indukcijska peć je izuzetno brzi izvor topline. Izbjegavajte zagrijavanje suda za kuhanje/pečenje bez sadržaja jer se može oštetiti pregrijavanjem. Kod vrlo visoko postavljenih stupnjeva temperature može se oglasiti zvuk zujanja što je

tehničke prirode. Pri tome se ne radi o kvaru na vašoj peći ili suđu za kuhanje/pečenje. Promjer dna suđa za kuhanje/pečenje mora odgovarati veličini grijaćeg polja indukcijske peći. Posebno u slučaju malih promjera dna postoji mogućnost da magnetno polje peći ne reagira.

Napomene za njegu i čišćenje

Posuđe za kuhanje s neprianjajućim premazom je vrlo lako održavati. U slučaju manje prljavosti dovoljno je istrljati kuhinjskom krpom. Inače čistite u toploj vodi za ispiranje spužvom ili krpom.

U suprotnom, operite posudu u toploj vodi sa deterdžentom uz uporabu neabrazivne spužve ili četke za pranje posuđa (bez čelične vune ili jastučića za ribanjet!).

Posudu nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim sredstvima za čišćenje.

Manje mrlje i promjena boje tijekom vremena predstavljaju normalnu pojavu i mogu se potopiti u vruću vodu i ukloniti četkom za suđe ili mekom spužvom ili krpom.

Posuđe uvijek pažljivo osušite kako biste izbjegli pojavu mrlja od kamenca. Preporučujemo ručno čišćenje. Čišćenje u perilici posuđa može dovesti do smanjenja učinka neprianjanja.

RO

Stimate client kela,

vă felicităm pentru achiziționarea produsului dumneavoastră de calitate kela. Pentru a vă bucura cât mai mulți ani de produs, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, instrucțiunile de utilizare în siguranță, precum și instrucțiunile de îngrijire și curățare.

Proprietăți

Ustensile de gătit din oțel inoxidabil cu stratul nostru ceramic de ultimă generație garantează cele mai bune rezultate de gătit „într-un mod complet natural” și impresionează prin performanța sa remarcabilă.

Avantaje

- Adecvat pentru toate tipurile de mașini de gătit – inclusiv cele cu inducție.
- Rezistență înaltă la abraziune
- Funcție antiaderentă înaltă

Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță

- Îndepărtați mai întâi orice ambalaj și autocolant.
- Spălați vasul temeinic cu apă caldă și apoi uscați-l bine.
- Fierbeți apă în tigaie de 2-3 ori pentru a îndepărta eventualele reziduuri și impurități rămase în urma producției.
- Ungeți interiorul tigăii cu puțin ulei la prima utilizare. Această procedură trebuie repetată din când în când pentru a menține proprietățile antiaderente.
- Nu folosiți instrumente de bucătărie din metal și nu folosiți cuțite în vas. În caz contrar, pot apărea zgârieturi și urme de tăiere la nivelul stratului antiaderent, fapt care poate influența proprietățile antiaderente.
- Nu lăsați vasul de gătit/prăjit nesupravegheat în timpul utilizării. Nu îl păstrați la îndemâna copiilor.
- Nu încălziți produsul prea tare și niciodată gol pentru mult timp: Pericol de supraîncălzire!
- Trebuie evitate temperaturile mai mari de 250 °C; acest lucru poate fi prevenit folosind puțin ulei ca indicator de căldură, deoarece uleiul începe să fumege la peste 250 °C.
- Supraîncălzirea trebuie evitată cu orice preț, deoarece alimentele se pot arde pe stratul ceramic (rezistent la căldură) și pot lăsa depuneri negre pe stratul de acoperire.
- Pentru prăjire, recomandăm utilizarea unei trepte medii de temperatură și a unei cantități mici de ulei sau de grăsime pentru prăjit.
- Mânerele nu trebuie să se afle deasupra ochiurilor de aragaz încinse: Pericol

de ardere!

- La utilizarea în cuptor, folosiți cârpe pentru cuptor sau mănuși de gătit.
- Deoarece mânerele și corpul tigăii sunt fabricate din metal, mânerele pot deveni foarte fierbinți. Vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie sau mănuși de cuptor pentru a evita riscul de arsuri.
- Acordați atenție deosebită la folosirea vasului cu grăsime încăinsă.
- Nu stingeți niciodată grăsimea care arde cu apă.
- Stingeți flăcările acoperindu-le cu un capac.
- Pentru evitarea accidentelor, produsul trebuie apucat întotdeauna ferm de mâner. Șuruburile slăbite se fixează la loc cu o șurubelniță.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit electrice

Pentru o mai bună exploatare a energiei, diametrul ochiului aragazului trebuie să corespundă diametrului vasului de gătit și prăjit.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit cu inducție

Mașina de gătit cu inducție este o sursă de căldură extrem de rapidă. Evitați încălzirea vasului de gătit/prăjit gol, deoarece acesta se poate deteriora din cauza supraîncălzirii. În cazul temperaturilor setate la nivel înalt, poate fi emis un ton generat din motive tehnice. Este vorba aici despre o defecțiune la nivelul mașinii de gătit sau a vasului dumneavoastră de gătit/prăjit. Diametrul bazei vasului de gătit/prăjit trebuie să corespundă cu dimensiunea ochiului mașinii de gătit cu inducție. În cazul diametrelor prea mici ale bazei, câmpul magnetic al mașinii de gătit poate să nu corespundă.

Instrucțiuni de îngrijire și curățare

Vasul de bucătărie cu înveliș antiaderent este foarte ușor de întreținut. În cazul murdăriei ușoare, este suficientă frecarea cu o cârpă de bucătărie. În caz contrar, curățați-l cu apă caldă cu un burete sau o cârpă. În caz contrar, curățați-o în apă caldă cu un burete neabraziv sau o perie de curățare (fără bureți de sârmă sau bureți abrazivi!). Nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi pentru curățarea tigăii. Petele mici și decolorările sunt normale după o anumită perioadă și pot fi lăstate la înmuiat în apă fierbinte și îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete

sau o lavetă moale.

Uscați întotdeauna vesela cu grijă pentru a preveni formarea petelor de calcar. Recomandăm curățarea manuală. Spălarea în mașina de spălat vase poate duce la diminuarea efectului antiaderent.

BG

*Уважаеми клиенти на kela,
Поздравяваме Ви за покупката на качествения продукт на kela. За да му се радвате дълги години, прочетете следната информация за продукта, указанията за безопасна употреба, както и указанията за поддръжката и почистването.*

Характеристики

Съдове от неръждаема стомана с нашето керамично покритие от най-ново поколение гарантира най-добри резултати при готвене по „напълно естествен начин“ и впечатлява със своите изключителни характеристики.

Предимства

- Подходящи за всички видове печки – също и индукционни.
- Висока абразивна устойчивост
- Високи незалепващи свойства

Указания за безопасна употреба

- Първо отстранете наличните опаковки и стикери.
- Измийте основно съдовете с топла вода и грижливо ги подсушете.
- Загрейте вода в тигана 2 – 3 пъти до кипване, за да се отстранят евентуално наличните производствени остатъци и замърсявания.
- При първото използване натъркайте вътрешната страна на тигана с малко олио. Това трябва да се повтаря от време на време, за да се запазят незалепващите свойства.

Не използвайте метални помощни средства и не режете с нож в

съдовете.

- Това може да причини драскотини и следи от рязането по незалепващото покритие, което може да повлияе върху незалепващото действие.
- При употреба не оставяйте съдовете за готвене/пържене без надзор. Пазете от деца.
- Не загрявайте много силно продукта и никога по-продължително време без съдържание: Опасност от прегряване!
- Трябва да се избягват температури над 250°C; това може да се избегне, като се използва малко олио като индикатор за нагряването, тъй като олиото започва да дими над 250°C.
- Прегряването трябва да се избягва задължително, защото храната може да заgorи върху (термоустойчивото) керамично покритие и по него да останат черни отлагания.
- За пържене препоръчваме средна температура и използване на малко олио или мазнина за пържене.
- Дръжките не трябва да се намират над загрети котлони: Опасност от изгаряне!
- При използване във фурната използвайте ръкохватки или готварски ръкавици.
- Тъй като дръжките и корпусът на тигана са изработени от метал, дръжките могат да се нагряят силно. Препоръчваме ви да използвате кърпи за готвене или ръкавици за фурна, за да избегнете риска от изгаряния.
- Внимавайте особено при работа с гореща мазнина.
- Никога не гасете горяща мазнина с вода.
- За гасене вземете одеяло и задушете пламъците.
- За предотвратяване на злополуки продуктът може да се използва само със стабилна дръжка. Разхлабените болтове затегнете с отвертка.

Указание за електрически печки

За по-добро използване на енергията диаметърът на котлона на печката трябва да съответства на дъното на съда за готвене и пържене.

Указание за индукционни печки

Индукционната печка е извънредно бърз топлинен източник. Избягвайте нагряването на съда за готвене и пържене без съдържание, тъй като той може да се повреди от прегряване. При настроена висока температурна степен може да прозвучи зумер, което е технически обусловено. Това не е дефект на Вашата печка или съд за готвене/пържене. Диаметърът на дъното на съда за готвене/пържене трябва да съответства на големината на полето за готвене на индукционната печка. Особено при много малки диаметри на дъното е възможно магнитното поле на печката да не сработи.

Указания за поддръжка и почистване

Съдовете за готвене с незалепащо покритие се поддържат много лесно. При слабо замърсяване е достатъчно избърсване с кухненска кърпа. Иначе почиствайте съдовете с топла вода с гъба или кърпа. Ако се случи това, почиствайте в топла вода за миене с неабразивна гъба или четка за миене на съдове (без стоманена вълна или гъби за чистене!).

За почистване на тигана не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати.

След известно време е нормално да се появят малки петна и да се промени цветът, които ефекти могат да се премахнат чрез наkisване в гореща вода и отстраняване с четка за миене на съдове или с мека гъба или кърпа.

Винаги подсушавайте грижливо съдовете, за да предотвратите появяването на петна от варовик.

Ние препоръчваме ръчно почистване. Почистването в съдомиялна машина може да доведе до намаляване на незалепащото действие.



9000210–2025-05

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