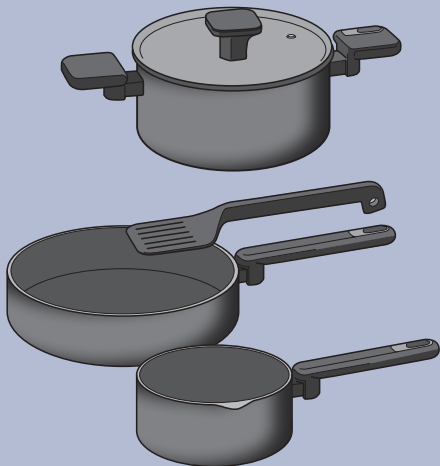


kela

Feel at home.



Mira

Kochtopf-Set 5-teilig
Cookware set 5 pieces
Batterie de cuisine
5 pièces

Aluminium

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





180 °C

180 °C



180 °C

180 °C

180 °C



180 °C

180 °C

180 °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

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

Vorzüge

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

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 Töpfe und die Pfanne 2-3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände und Verunreinigungen zu entfernen.
- Bei der ersten Verwendung die Innenseite der Töpfe und 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 Antihafteigsiegelung 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!
- Keramikbeschichtung: 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 und beachten Sie bitte die maximalen Temperaturen der einzelnen Produkte.
- 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 festsitzendem 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 Keramikbeschichtung 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

Our saucepan set with the latest generation ceramic coating guarantees the best „natural“ cooking results and delivers excellent performance.

Benefits

- Durable
- 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 pots and the pan 2-3 times to remove any production residues and contamination.
- Rub a little oil into the inside of the pots and 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 nonstick 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!
- Ceramic coating: 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 and please note the maximum temperatures of the individual products.
- 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

Notre set de casseroles avec revêtement céramique de dernière génération garantit les meilleurs résultats de cuisson « de manière tout à fait naturelle » et séduit par ses performances exceptionnelles.

Avantages

- Durable
- 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 marmites et dans la poêle 2 à 3 fois afin d'éliminer les éventuels résidus de production et les impuretés.
- Lors de la première utilisation, frottez l'intérieur de les marmites et dans 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 le revêtement antiadhésif, 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 !
- Revêtement céramique : 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 et veillez respecter les températures maximales de chaque produit.
- 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. Evitez 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 revêtement antiadhésif 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

Nuestro juego de cacerolas con revestimiento cerámico de última generación garantiza los mejores resultados de cocción de forma „totalmente natural“ y sorprende por su excelente rendimiento.

Ventajas

- Larga vida útil
- 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 las ollas y la sartén 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 las ollas y 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 recubrimiento 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!
- Revestimiento cerámico: 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 y tenga en cuenta las temperaturas máximas de cada producto.
- 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

O nosso conjunto de panelas com 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

- Durável
- 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 os tachos e a panela 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 antiaderente que poderão comprometer 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!
- Revestimento cerâmico: 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 e ter em atenção as temperaturas máximas dos produtos individuais.
- 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 corresponder 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 painéis 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.

I
*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

Il nostro set di pentole con rivestimento in ceramica di ultima generazione garantisce risultati in cucina ottimali e completamente “naturali”, con prestazioni davvero eccezionali.

Vantaggi

- Durevole
- 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.
- Far bollire le pentole e la padella con acqua 2-3 volte per eliminare eventuali residui di produzione e impurità.
- 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 le pentole e la 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, 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!
- Rivestimento in ceramica: 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 e tenere presente le temperature massime dei singoli prodotti.
- 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 asciugatutto da cucina. Altrimenti pulirla e risciacquarla con acqua calda, utilizzando una spugna o un panno.

Sciaccuarla 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

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

Voordelen

- Duurzaam
- 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 potten en de pan 2 tot 3 maal uit met water om mogelijke restanten en verontreinigingen van de fabricage te verwijderen.

- Wrijf de potten en 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 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!
- Keramische coating: 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 en let op de maximumtemperaturen van de afzonderlijke producten.
- 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 schuurspons!) 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

Kattilasarja, jossa on uusimman sukupolven keraaminen pinnoite takaa parhaat kypsennystulokset ”täysin luonnollisella tavalla” ja vakuuttaa erinomaisella suorituskyvyllään.

Edut:

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

Käyttöohjeet

- Poista ensin pakkausmateriaali ja tarrat.
- Pese astia perusteellisesti lämpimällä astianpesuvedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Keitä kattilat ja pannu 2–3 kertaa vettä tuotantojäämien ja epäpuhtauksien poistamiseksi.
- Hiero kattilat ja pannu 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 tarttumatonta pinnoitetta 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: ylikuumenemisvaara!
- Keraaminen pinnoite: Yli 250 °C:n lämpötiloja on vältettävä. Tämä voidaan tehdä käyttämällä lämpöindikaattorina pientä määrää öljyä, sillä öljy alkaa savuta yli 250 °C:n lämpötiloissa.

- Ylikuumenemista 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 kuuman rasvan kanssa ja huomioi yksittäisten tuotteiden enimmäislämpötilat.
- 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 kuumentee erittäin nopeasti. Vältä keitto- tai paistoastian kuumentamista tyhjänä, koska se voi vaurioitua ylikuumentumisen vuoksi. Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, liedestä voi kuulua teknisesti pakollinen merkkiäänä. 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 magneettikenttää.

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 περισσότερο χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για ασφαλή χρήση, καθώς και τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού.

Ιδιότητες

Το σετ μαγειρικών σκευών μας με την τελευταία γενιά κεραμικής επιστρώσεως εγγυάται το βέλτιστο μαγειρικό αποτέλεσμα με „εντελώς φυσικό τρόπο“ και εντυπωσιάζει με την εξαιρετική της απόδοση.

Πλεονεκτήματα

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

Υποδείξεις για ασφαλή χρήση

- Αφαιρέστε αρχικά τυχόν συσκευασίες και αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε προσεκτικά το σκεύος με ζεστό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά.
- Βράστε οι κατσαρόλες και το τηγάνι 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 αντικολλητικές 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 αντικολλητική επίστρωση, κάτι που θα επηρεάσει τις αντικολλητικές 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!
- Κεραμική επίστρωση: 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 και σημειώστε τις μέγιστες θερμοκρασίες των επιμέρους προϊόντων.
- 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 αντικολητικής 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

En yeni nesil seramik kaplamalı tencere setimiz “doğal bir şekilde” en iyi pişirme sonuçları sağlar ve mükemmel performans ile ikna edicidir.

Avantajlar

- Uzun ömürlü
- 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 tencere ve tava 2-3 kez su ile kaynatın.
- İlk kullanımda tencere ve tava iç kısmını biraz yağ ile ovun. Bu işlem zaman zaman tekrarlanmalıdır. Böylece yapışkanlık özelliği korunur.
- Metal mutfak gereçleri kullanmayın ve kabın içinde bıçakla kesim yapmayın. Bu, yapışmaz 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!
- Seramik kaplama: 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 ve lütfen mün-ferit ürünlerin maksimum sıcaklıklarına dikkat edin.
- 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/tavanızda bir arıza söz konusu değildir. Tencerenin/tavanın çapı endüksiyonlu ocağın pişir-me 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 süngerı 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 kurulaşın.

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

AR

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

الخصائص

طقم أوعية الطبخ الخاص بنا مزود بأحدث جيل من طلاء السيراميك من طلاء السيراميك ضمن أفضل نتائج طهي، بطريقة طبيعية تمامًا، كما أن أدائه المتميز يؤثر الإيجاب

المزايا

- طول فترة الصلاحية
- مقاومة عالية للتآكل
- قدرة عالية على عدم الالتصاق
- يصلح لجميع أنواع المواقد – بما في ذلك المواقد الحثية

إرشادات للاستخدام الآمن

- أزل العبوة المغلفة للمنتج وكذلك أي ملصق موجود
- اغسل الإناء جيدًا بماء شطف دافئ، وجففه بعناية
- قم بغلي القدور والمقلاة بالماء ۲-۳ مرات لإزالة أي بقايا وشوائب من الإنتاج
- 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 سلبًا على خاصية عدم الالتصاق

- لا تترك إناء الطهي/القلي دون مراقبة أثناء الاستخدام، وأبعد عن متناول الأطفال
- لا تغم بـتسخين المنتج لدرجة عالية، ولا تغم أبدًا بـتسخينه لفترة طويلة دون وجود أي محتوى: خطر فرط السخونة
- طلاء السيراميك : 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 تسربات سوداء عليها.
- عند القلي نوصي بأن تكون درجة الحرارة متوسطة، كما نوصي باستخدام قليل من الزيت أو من دهون القلي.
- ينبغي عدم وضع المقابض على ألواح التسخين الساخنة: خطر الاحتراق
- عند الاستخدام في الفرن استخدم ماسك الأواني أو قفازات الفرن ويرجى ملاحظة درجات الحرارة القصوى للمنتجات الفردية
- تعامل بحذر شديد مع الدهن الساخن
- لا تغم أبدًا بإطفاء الدهن المحترق بالماء
- استخدم غطاءً للإطفاء، 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 والقلي.

تنبيه خاص بالمواد الحثية

الموقد الحثي عبارة عن مصدر حرارة سريع للغاية، لذا تجنب تسخين إناء الطهي/القلي 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/القلي. يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي/القلي مع حجم لوح التسخين بالموقد الحثي، فهناك احتمال ألا يستجيب المجال المغناطيسي للموقد، خصوصًا مع أقطار قواعد الآنية 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 المقلدة.
من الطبيعي ظهور بقع بسيطة أو حدوث تغيرات في اللون مع مرور الوقت، ويمكن إزالتها بنقعها في ماء ساخن وتنظيفها بفرشاة أطباق أو إسفنجية أو قطعة قماش ناعمة.
جُفِّف 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

Набор сотейников с керамическим покрытием последнего поколения гарантирует наилучшие результаты приготовления «самым естественным способом» и впечатляет своими выдающимися характеристиками.

Преимущества

- Долговечность
- 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 кастрюли и сковорода 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!
- Керамическое покрытие: 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 обратите внимание на максимальную температуру отдельных продуктов.
- 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

Наш набір каструль з керамічним покриттям останнього покоління покоління «цілком природним чином» забезпечує найкращі результати готування й вирізняється видатними характеристиками.

Переваги

- Довговічність
- 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 каструлі та 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!
- Керамічне покриття: 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 сліди.
- 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 і, будь ласка, зверніть увагу на максимальні температури окремих продуктів.
- 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, використовуючи 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

Zestaw garnków z powłoką ceramiczną najnowszej generacji gwarantuje najlepsze rezultaty gotowania w „całkowicie naturalny sposób” i wyróżnia się wyjątkową wydajnością.

Zalety

- Duża trwałość
- 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 garnki i patelnie 2–3 razy w wodzie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne i zanieczyszczenia.
- Przy pierwszym użyciu należy natrzeć wnętrze garnki i patelnie 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 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!
- Powłoka ceramiczna: 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 naczynia w piekarniku należy używać ściereki lub rękawicy kuchennej i należy zwrócić uwagę na maksymalne temperatury poszczególnych produktów.
- 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. Złazszcza

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 nieściernej gąbki lub szczotki do mycia naczyń (bez welny 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 zákazník,

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 informace o výrobku, pokyny k jeho bezpečnému použití a také informace o tom, jak o výrobek pečovat a jak jej čistit.

Vlastnosti

Naše sada hrnců s nejnovější generací keramického povlaku zaručuje optimální výsledky vaření „zcela přirozeným způsobem“ a její výkon je opravdu přesvědčivý.

Přednosti

- dlouhá životnost
- 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.
- Hrnce a pánve 2-3x vyvařte čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky z výroby a nečistoty.
- Před prvním použitím lehce potřete vnitřní stranu hrnce a 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 pořezat antiadhezivní vrstvu, což může ovlivnit antiadhezivní vlastnosti nádobí.
- Nikdy neponechávejte nádobí během vaření/smažení bez dozoru. Chraňte před dětmi.
- Hlídejte, aby se výrobek příliš rychle nerozpálil a rozpálený nikdy nezůstal dlouho prázdný: Hrozí riziko přepálení!
- Keramický povlak: 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 (žárov-
dorném) 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 a vezměte prosím na vědomí maximální teploty jednotlivých výrobků.
- 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**Můžete se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tedy ani o závadu na sporáku ani o závadu 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 nepřílnavý 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

Naša sada panvic s najnovšo generacijo keramičké povlaku zaručuje najlepše výsledky varenia „celkom prirodzeným spôsobom“ a presvedča vynikajúcim výkonom.

Prednosti

- Dolga življenjska doba
- Primerna za vse štedilníke – tudi indukcijske
- Vysoká odolnosť proti oderu
- Vysoká antiadhézná funkcia

Navodila za varno uporabo

- Najprv odstráňte existujúce obaly a nálepky.
- Posodo temeljito očistíte s toplo vodo in jo dobro osušíte.
- Najprv vyvaríte hrnce a panvica 2 – 3 krát vodou, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby a nečistoty.
- Pri prvom použití vnútornú stranu hrnce a panvica vytríte malým množstvom oleja. Tento postup by sa mal z času na čas zopakovať, toto udržiava antiadhézne vlastnosti.
- Ne používajte kovinských kuchynských prípomôčkov in v posode ne režete z noží. Povzročíte ľahko prasky in sledy rezov na sloju proti spríjemanju, kar ľahko vpliva na účinnosť sloja proti spríjemanju.
- Posode za kuho/peko med uporabo ne pustíte bez dozoru. Hraníte zunaj dosoga otrok.
- Posode bez vsebiny nikoli premočno ali predolgo ne segrevajte: nevarnosť pregretia!

- Keramický povlak: 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.
- Prehriatiu 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 bodo nad vročími plošdami štedilnika: nevarnost opeklin!
- Pri uporabi v pečici uporabite kuhinjsko krpo ali rokavico a všimnite si, prosim, maximálne teploty jednotlivých produktov.
- Posebno previdni bodite pri ravnanju z vročo maščobo.
- Goreče maščobe nikoli gasite z vodo.
- Pogasite jo s prtom, ki zaduši plamene.
- Da bi preprečili nesreče, lahko izdelek uporabljate le s trdno 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 nedrhnúcej špongie alebo kefkы na umývanie riadu (žiadna oceľová vlna alebo drhnúce špongie!).

Na čistenie panvice nepoužívajte agresívne alebo drhnúce čistiace 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 zníženiu 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

Naš komplet ponev z najnovjšo generacijo keramičnega premaza zagotavlja najboljše rezultate kuhanja na „povsem naraven način“ in prepriča z izjemno zmogljivostjo.

Výhody

- Dlhá životnosť
- 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.

- Lonci in ponev 2-3-krat prekuhajte z vodo, da odstranite možne ostanke proizvodnje in umazanijo.
- Pri prvi uporabi notranjo stran lonci in ponev natrite z nekaj olja. Ta postopek je treba občasno ponoviti, da se ohranijo lastnosti proti oprijemanju.
- Nepoužívajte kuchynských pomocníků z kovu a nerežte nožími v riade. To môže na antiadhéznom zapečatení spôsobiť škrabance a stopy po rezaní, ktoré môžu mať vplyv na antiadhéznny 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!
- Keramiční premaz: 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 in upoštevajte najvišje temperature posameznih izdelkov.
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodou.
- 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 pečenie.

Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla. Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenie bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Pritom nejde o žiadnu chybu na vašom sporáku alebo riade na varenie/pečenie. Priemer dna riadu na varenie/pečenie 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 vytrtie 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,

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

Svojstva

Naš set posuda za kuhanje s posljednjom generacijom keramičkog premaza premaza jamči najbolje rezultate kuhanja na „potpuno prirodan način“ i impresionira svojim izvrsnim učinkom.

Prednosti

- Dugotrajno
- Prikladno za sve vrste peći – i indukcijske peći.

- Visoka otpornost na habanje
- Izuzetna funkcija neprianjanja

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 lonci i tava 2-3 puta prokuhajte vodu kako biste uklonili sve ostatke proizvodnje i nečistoće.
- Pri prvoy uporabi, unutrašnjost posude istrljajte s malo ulja. Ovaj postupak treba ponoviti s vremena na vrijeme kako bi se održala svojstva neprianjanja.
- 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!
- Keramički premaz: 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 opeklin!
- Kod uporabe u pećnici koristite krpu za suđe ili rukavice za pećnicu
- Pazite na posebno oprezno rukovanje s vrućom masću.
- 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 suđa 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

Posude 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 deterđentom uz uporabu neabrazivne spužve ili četke za pranje posuđa (bez čelične vune ili jastučića za ribanje!).

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.

Posude 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

Setul nostru de cratițe cu cea mai recentă generație de acoperire ceramică garantează cele mai bune rezultate de gătit „într-un mod complet natural” și impresionează prin performanța sa remarcabilă.

Avantaje

- Durabil
- 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 oalele și tigaia de 2-3 ori pentru a îndepărta eventualele reziduuri și impurități rămase în urma producției.
- Ungeți interiorul oalele și tigaia 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!

- Acoperire ceramică: 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.
- Mânerile nu trebuie să se afle deasupra ochiurilor de aragaz încinse: Pericol de ardere!
- La utilizarea în cuptor, folosiți cărpe pentru cuptor sau mănuși de gătit și vă rugăm să rețineți temperaturile maxime ale produselor individuale.
- Acordați atenție deosebită la folosirea vasului cu grăsime încinsă.
- 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 lăsate la înnuiat 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 качествен 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

Нашият комплект тенджери с последно поколение керамично покритиепоколение гарантира най-добри резултати при готвене по „напълно естествен начин“ и впечатлява със своите изключителни характеристики.

Предимства

- Дълъг живот
- 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 тенджерите и 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 върх 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!
- Керамично покритие: 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 и моля, обърнете внимание на максималните температури на отделните продукти.
- 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 незалепващото действие.

CN

尊敬的 kela 客户:

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

特性

我们的锅具采用最新一代陶瓷涂层“纯天然方式”实现最佳烹饪效果, 其卓越性能令人印象深刻。

优点

- 耐用
- 适用于所有炉灶种类, 也适用于电磁炉
- 高耐磨性
- 不粘性能优异

安全使用说明

- 首先移除现有的包装和贴纸。
- 用温水彻底清洗炊具并小心拭干水分。
- 用清水将锅具煮沸 锅碗瓢盆 2-3 次, 以去除生产残留物和杂质。
- 首次使用时, 请在锅具内侧抹上少许油。应不时重复这一操作, 以保持不粘特性。
- 不要使用金属厨具, 不要使用刀具在锅中切割这会在不粘涂层上留下划痕和割痕, 从而影响不粘效果。

- 请在使用炊具时小心操作。远离儿童放置。
- 请勿使用极大火力加热产品，切勿长时间空烧：过热危险！
- 陶瓷涂层：应避免温度超过 250 ° C，可通过使用少量油作为热量指示来避免这一情况 因为油温超过 250 ° C 就会开始冒烟。
- 在任何情况下都应避免过热，因为食物会在（耐热）陶瓷涂层上烧焦，黑色沉淀物可能会残留在涂层上。
- 煎炸时，我们建议使用中温设置以及少量食用油或煎炸专用油。
- 严禁将手柄放在加热炉灶台的上方：燃烧危险！
- 在烤箱中使用时，请使用隔热垫或烘焙手套 并注意各产品的最高温度。
- 处理热油脂时必须特别小心。
- 切勿用水扑灭燃烧的油脂。
- 用盖子扑灭火焰。
- 为避免意外，使用产品时手柄应紧固。用螺丝刀拧紧松动的螺丝。

电炉注意事项

为了更好地利用能源，炉灶加热板的直径应该与炊具底部的直径相匹配。

电磁炉注意事项

电磁炉是一种非常快速的热源。避免空烧炊具，因为过热导致损坏。如设置为大火力，由于技术原因可能会发出蜂鸣声。这并非由炊具缺陷导致。炊具底部的直径必须与电磁炉上的感应加热板尺寸相匹配。电磁炉的磁场可能不能感应到直径过小的锅具底部。

保养和清洁说明

带有不粘涂层的炊具非常容易保养。如果污垢很少，用厨房抹布擦拭干净即可。如污垢较为严重，用海绵或抹布在温水中擦拭清洁。

否则，请用温水以及不具有研磨功能的海绵或洗碗刷进行冲洗（不要用钢丝球或百洁布！）。

请勿使用任何具有侵蚀性或具备研磨功能的洗洁精来清洁锅具。

使用一段时间后，有轻微污渍和变色是正常现象，可将其浸泡在热水中，用洗碗刷或软海绵或布清除。

请始终小心地擦拭厨具，以防产生水垢。

我们建议手动清洁。用洗碗机清洗可能会降低不粘效果。

D - GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während der angegebenen Garantiezeit eine einwandfreie Funktion des gekauften Produktes bei sachgemäßer Nutzung.

Garantiegegenstand: Mira Aluminium Kochgeschirrserie

Garantiezeit: 5 Jahre ab Datum des Kaufes des Produktes

Garantiegeber: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Garantienehmer: Der Kunde muss Verbraucher sein. Dies ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist nicht eingeschränkt.

Garantieumfang: Die Garantie erstreckt sich auf das gekaufte Produkt und umfasst alle Material- und Herstellungsfehler, welche die Funktion beeinträchtigen. Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach unserer Wahl der Artikel oder Teile davon entweder gegen einen gleichwertigen Artikel ausgetauscht, oder der Artikel repariert wird. Ist der Austausch oder die Reparatur nach unserem Ermessen unwirtschaftlich oder aus sonstigen Gründen, z.B. Nichtverfügbarkeit von Ersatzteilen, nicht möglich, gewähren wir einen finanziellen Ausgleich unter Berücksichtigung der

bisherigen Nutzungsdauer. Nach Erfüllung der Garantieleistung beginnt die Garantiezeit nicht erneut.

Garantieausschluss: Für Beschädigungen, die aus den aufgeführten Gründen entstanden sind, übernehmen wir keine Garantie:

- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere Überhitzung und Schnitt- sowie Kratzspuren
- unsachgemäße Behandlung oder Überbeanspruchung
- Gewalteinwirkung jeder Art (z.B. Fall auf Boden, Schlag)
- Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise
- Üblicher Verschleiß

Beschädigungen an Antihafbeschichtungen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Abwicklung:

Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an dem Produkt, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat ab Kenntniserlangung geltend zu machen. **Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen wenden Sie sich an den Verkäufer oder den Garantiegeber.** Die Kosten des Transports sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zu oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das Produkt wieder ausliefert, trägt der Kunde. Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn eine schriftliche Beanstandung

vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen.

**Ergänzende
Bestimmungen:**

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (bspw. Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt) im gesetzlichen Umfang ungemindert und unentgeltlich zu.

E - WARRANTY DECLARATION

We hereby guarantee that the purchased product will function properly during the specified warranty period, provided that it is used correctly.

**Product under
warranty:**

Mira Aluminium cookware range

Warranty period:

5 years from the product's date of purchase

Warranty provider:

Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Warranty holder: The customer must be a consumer. This is any natural person who enters into a legal transaction for a purpose which does not relate to their commercial or independent professional activities.

Scope of application: The geographical scope is not restricted.

Scope of warranty: The warranty covers the purchased product and includes all defects in materials and workmanship that may impair the function. The warranty is provided by either replacing the product or parts thereof with an equivalent item or repairing the product at our discretion. If the replacement or repair is uneconomical in our opinion or not possible for other reasons, e.g. non-availability of spare parts, we will offer financial compensation taking the product's prior duration of use into account. The warranty period does not start again after the warranty service has been fulfilled.

Warranty exclusion: We do not provide a warranty for damage due to the reasons listed below:

- Unsuitable or improper use, in particular overheating as well as cut and scratch marks
- Improper handling or overuse
- Force of any kind (e.g. dropping, knocks)
- Failure to follow the user and care instructions given in the instructions for use
- Normal wear and tear

Damage to non-stick coatings is excluded from the warranty.

Handling:

If material or workmanship defects appear on the product within the warranty period, warranty claims must be asserted immediately, but no later than within a period of one month from the date on which you become aware of it. **Contact the seller or the warranty provider for the acceptance of warranty claims.** The transport costs and the risk of loss or damage en route to or from the place accepting the warranty claims or redelivering the product will be borne by the customer. Warranty claims will only be considered if a written complaint is submitted, showing the name, address of the claimant and the nature of the complaint.

Supplementary provisions:

The statutory rights to which a consumer is entitled against the seller if the purchased goods were not free of defects at the time of the passage of risk are not limited by this warranty. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights (e.g. subsequent performance, reduction of price, withdrawal from contract) within the statutory limits undiminished and at no cost.

F - DÉCLARATION DE GARANTIE

Par la présente, nous garantissons, pendant la période de garantie indiquée, un fonctionnement irréprochable du produit acheté dans le cadre d'une utilisation conforme.

Objet de la garantie : Batterie de cuisine en aluminium de la série Mira

Période de garantie : 5 ans à compter de la date d'achat du produit

Garant: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Allemagne
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Bénéficiaire de la garantie :

Le client doit être un consommateur, c'est-à-dire toute personne physique qui conclut un acte juridique dans un but qui ne peut être imputé ni à son activité commerciale ni à son activité professionnelle indépendante.

Champ d'application : Le champ d'application n'est pas limité géographiquement.

Étendue de la garantie :

La garantie s'applique au produit acheté et couvre tous les défauts de matériau et de fabrication qui nuisent à son fonctionnement. La garantie est fournie sous la forme suivante : à notre choix, l'article ou des pièces de celui-ci sera(ont) soit remplacé(es)

par un article équivalent, soit réparé(es). Si, selon notre appréciation, l'échange ou la réparation n'est pas rentable ou est impossible pour d'autres raisons, par exemple l'indisponibilité de pièces de rechange, nous accordons une compensation financière tenant compte de la durée d'utilisation écoulée. La période de garantie ne se renouvelle pas après l'exécution de la prestation de garantie.

- Exclusion de garantie:** Nous nous exonérons de toute garantie pour les dommages résultant des raisons suivantes :
- usage inapproprié ou non conforme, notamment surchauffe et traces de coupures et de rayures
 - manipulation non conforme ou utilisation excessive
 - soumission à une force de toute nature (par ex. chute sur le sol, coup)
 - non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans le manuel d'utilisation
 - usure normale

Les dommages causés au revêtement anti-adhésif sont exclus de la garantie.

Déroulement de la garantie :

Si des défauts de matériau ou de fabrication apparaissent sur le produit au cours de la période de garantie, il convient de faire valoir ses droits à la garantie immédiatement, toutefois au plus tard dans un délai d'un mois à partir de la constatation. **Pour faire valoir vos droits à garantie, adressez-vous au vendeur ou au garant.** Les frais de transport ainsi que le risque de perte ou d'endommagement sur

le trajet vers ou en provenance du service chargé de recevoir les demandes de garantie ou de réexpédier le produit incombent au client. Les demandes de garantie ne sont prises en compte que si une réclamation écrite comportant le nom et l'adresse de l'ayant droit, ainsi que le type de réclamation est présentée.

**Dispositions
complémentaires :**

Les droits légaux dont dispose un consommateur à l'égard du vendeur si la chose achetée n'était pas exempte de défauts au moment du transfert des risques ne sont pas limités par la présente garantie. Pendant la période de garantie, vous disposez des droits de garantie légaux (par ex. exécution ultérieure, réduction, rétractation), sans restrictions et gratuitement dans la mesure prévue par la loi.



9000060–2024-08

Keck & Lang GmbH
Nording 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de
product@kela.de