

kela

Feel at home.



Kerros

Aluguss mit 3-lagiger
Antihafbeschichtung.
Cast aluminium with
3-layer non-stick coating.
Fonte d'aluminium avec
revêtement à 3 couches.

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



11549



11550



11560



11561



11567



Oven



Electric



Glassceramic



Gas



Halogen



Induction



11552



11554



11555



15157

180 °C

230 °C



11553



15153

180 °C

230 °C



15152

180 °C

230 °C



15150



15151



15154

180 °C



11568



15155



15156

180 °C



11564

230 °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

Mit antihaftversiegeltem Koch-/Bratgeschirr erzielen Sie optimale Resultate und Ihre Speisen gelingen garantiert bestens. Die fettarme Zubereitung trägt zu einer gesundheitsbewussten Ernährung bei. Selbst bei geringer Zugabe von Fett brennt nichts an oder bleibt haften.

Die speziell entwickelte Beschichtung garantiert hervorragende Antihafteigenschaft, welche das Kochen und Braten mit wenig Fett ermöglicht und das Reinigen besonders leicht und einfach macht.

Besonders geeignet für empfindliche Speisen, wie Omeletts oder Fisch.

Vorzüge

- Langlebig
- Pflegeleicht durch Antihafteffekt
- Fettarmes und schonendes Braten und Garen
- Für alle Herdarten geeignet – auch Induktion

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Entfernen Sie zuerst vorhandene Aufkleber.
- Waschen Sie das Geschirr gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Benutzen Sie keine Küchenhelfer aus Metall und schneiden Sie nicht mit Messern im Geschirr. Das kann Kratzer und Schnittspuren in der Antihaftversiegelung 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!
- Handgriffe dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr!
- Bei der Verwendung im Backofen benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- 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 Antihafbeschichtung ist sehr pflegeleicht. Bei geringer Verschmutzung reicht das Ausreiben mit einem Küchentuch. Ansonsten reinigen Sie es im warmen Spülwasser mit einem Schwamm oder Tuch.

Trocknen Sie das Geschirr immer sorgfältig ab und reiben Sie es ab und zu mit etwas Speiseöl ein, das erhält die Antihafteigenschaft.

Wir empfehlen die Reinigung von Hand.

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

Using nonstick pots and pans helps you get the best results so that your dishes are guaranteed to turn out perfectly. Food preparation using less fat contributes to a health-conscious diet. Even when you add just a small quantity of fat, nothing will burn or stick. The specially developed coating guarantees outstanding nonstick properties, enabling you to cook and fry with little fat and making cleaning particularly quick and easy. The coating is particularly useful for delicate foods such as omelettes or fish.

Benefits

- Durable
- Easy to clean thanks to the nonstick action
- Low-fat and healthy frying and cooking
- Suitable for all hob types – including induction

Notes on safe use

- First remove the adhesive label.
- Thoroughly wash the pan in hot soapy water and dry it carefully.
- 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!
- 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.
- 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.

Always dry the product carefully. Rub it with cooking oil from time to time to retain the nonstick property. We recommend cleaning by hand.

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

Grâce aux propriétés anti adhésive, de nos batteries de cuisine, vous obtenez les meilleurs résultats et vos plats seront un succès. Les cuissons faibles en matières grasses contribuent à une alimentation saine. Même en cas d'ajout d'une petite quantité de graisse, vos aliments ne brûlent et ne collent pas. Le revêtement spécialement développé garantit d'excellentes propriétés antiadhésives qui permettent de cuire et de braiser avec peu de matières grasses, et rendent le nettoyage particulièrement simple et facile. Particulièrement adaptée aux aliments délicats comme les omelettes ou le poisson.

Avantages

- Durable
- Facile à nettoyer grâce au revêtement antiadhésif
- Une cuisson sans en matières grasses qui conservent les propriétés des aliments
- Adaptée à tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.

Consignes de sécurité

- Retirez tous les autocollants présents.
- Lavez soigneusement les produits dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- 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 porté des enfants.

- Ne pas chauffer le produit à une forte température et jamais sans aliments : risque de surchauffe !
- 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.
- 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 avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon. Séchez toujours soigneusement les produits, et nettoyez-les de temps à autre avec un peu d'huile de cuisson pour conserver l'effet antiadhésif. Nous recommandons un lavage à la main.

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

Con las ollas y sartenes con recubrimiento antiadherente obtendrá resultados óptimos y platos exquisitos. La preparación baja en grasas contribuye a una alimentación sana. Incluso con poco aceite no se quema ni pega nada. El recubrimiento especialmente desarrollado garantiza unas propiedades antiadherentes excelentes que permiten cocinar y asar con muy poco aceite y facilitan al máximo la limpieza. Especialmente adecuado para alimentos delicados como tortillas o pescado.

Ventajas

- Larga vida útil
- Limpieza fácil gracias al efecto antiadherente
- Permite asar y freír con poco aceite y cuidando los alimentos.
- Para todos los tipos de placas - también inducción.

Observaciones sobre un uso seguro

- Primero quite todos los adhesivos.
- Lave la batería debidamente con agua jabonosa caliente y séquela con cuidado.
- 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

- 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.
- 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. Seque la batería de cocina con cuidado y aplique de vez en cuando un poco de aceite con un paño para conservar la propiedad antiadherente. Recomendamos una limpieza manual.

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

Com as panelas/frigideiras com revestimento antiaderente poderá obter resultados ideais e os seus pratos resultarão garantidamente da melhor forma. A preparação com pouca gordura contribui para uma alimentação saudável. Mesmo com pouca adição de gordura, os alimentos não queimam nem pegam. O revestimento especialmente desenvolvido garante propriedades antiaderentes, que permitem cozinhar e fritar com pouca gordura e que facilita significativamente a limpeza. Especialmente indicado para pratos sensíveis, como omeletas ou peixe.

Vantagens

- Durável
- De fácil limpeza devido ao efeito antiaderente
- Cozedura e fritura saudável com pouca gordura
- Indicado para todos os tipos de fogão, mesmo placas de indução.

Instruções para uma utilização segura

- Em primeiro lugar, remova os autocolantes existentes.
- Lave a panela com bastante água morna e seque cuidadosamente.
- 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!

- 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.
- 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 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. Seque sempre cuidadosamente a panela e esfregue-a esporadicamente com um pouco de óleo de cozinha, o que conserva as propriedades antiaderentes. Recomendamos a lavagem manual.

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

Con la batteria da cucina antiaderente si possono ottenere risultati ottimali con la cottura perfetta di buonissime pietanze. Grazie alla preparazione a basso tenore di grassi, è possibile contribuire a un'alimentazione di tipo salutistico. Con una piccola aggiunta di alimenti grassi, il cibo non si brucia o non rimane attaccato al fondo. Lo speciale rivestimento garantisce sorprendenti proprietà antiaderenti, che consentono una cottura e preparazione di arrosti con pochi grassi, rendendo inoltre particolarmente facile e semplice la pulizia. Particolarmente adatto per piatti delicati, come omelette o pesce.

Vantaggi

- Durevole
- Di facile manutenzione grazie all'effetto antiaderente
- Preparazioni di arrosti e cotture delicate e a basso tenore di grassi
- Per tutti i tipi di fornelli, anche a induzione.

Suggerimenti per un sicuro utilizzo

- Rimuovere prima eventuali etichette.
- Lavare a fondo il recipiente in acqua calda, risciacquandolo, e asciugarlo con cura.
- 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!

- I manici non devono trovarsi sopra piastre riscaldate: pericolo di ustioni!
- Se si utilizza in forno, utilizzare presine o guanti per ritirare dal forno.
- 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. Asciugare sempre con cura il recipiente e sfregare ogni tanto con un po' di olio commestibile, che consente di mantenere le proprietà antiaderenti. È consigliabile la pulizia manuale.

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

Met kook- en braadpannen die zijn voorzien van een antiaanbaklaag krijgt u optimale resultaten en zijn uw gerechten gegarandeerd altijd geslaagd. De vetarme bereiding draagt bij aan een gezondheidsbewuste voeding. Zelfs bij een geringe hoeveelheid toegevoegd vet brandt er niets aan en blijft er niets plakken. De speciaal ontwikkelde coating garandeert uitstekende anti-aanbak eigenschappen waardoor koken en braden met weinig vet mogelijk wordt en het schoonmaken bijzonder eenvoudig en gemakkelijk is.

Bijzonder geschikt voor gevoelige gerechten zoals omeletten en vis.

Voordelen

- Duurzaam
- Eenvoudig te onderhouden door antiaanbakeffect
- Vetarm en voorzichtig braden en garen
- Geschikt voor alle soorten kookplaten en fornuizen – ook inductie

Opmerking over veilig gebruik

- Verwijder eerst alle stickers.
- Was de pannen grondig af in warm afwaswater en droog alles zorgvuldig af.
- 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!

- Handgrepen mogen zich niet boven verhitte kookplaten bevinden: gevaar voor brandwonden!
- Bij gebruik in de oven moet u gebruikmaken van pannenlappen of ovenhandschoenen.
- 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 verstoppen.
- 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.

Droog de pannen altijd zorgvuldig af en wrijf de bodem af en toe in met een beetje spijsolie, hierdoor blijven de eigenschappen van de antiaanbaklaag bewaard. Wij adviseren reinigen met de hand.

FIN

Hyvä kela-asiakas,

Kiitos, että ostit laadukkaan kela-tuotteen. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet sekä hoito- ja puhdistusohjeet.

Ominaisuudet

Keitto- tai paistoastialla, jossa on tarttumaton pinnoite, saat optimaalisen lopputuloksen ja ruoat onnistuvat taatusti parhaiten. Rasvaton ruoanvalmistus edistää terveellistä ravitsemusta. Jo pieni määrä rasvaa estää ruoan palamisen ja tarttumisen.

Erikoispinnoite takaa hyvät tarttumattomuusominaisuudet, jotka mahdollistavat keittämisen ja paistamisen vähällä rasvalla ja helpottavat puhdistamista. Sopii erinomaisesti herkille ruoille, kuten munakkaille tai kalalle.

Edut:

- pitkäikäinen
- helppohoitoinen tarttumattoman pinnoitteen ansiosta
- mahdollistaa keittämisen ja paistamisen rasvattomasti ja terveellisesti
- sopii kaikille liesityypeille, myös induktioliedelle

Käyttöohjeet

- Poista ensin pakkausmateriaali.
- Pese astia perusteellisesti lämpimällä astianpesuvedellä ja kuivaa huolellisesti.
- 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!
- Kädensijoja ei saa pitää lämpimän liesilevyn päällä: palovaara!
- Käytä patalappuja tai -kintaita, kun käytät astiaa uunissa.

- Ole erityisen varovainen kuuman rasvan kanssa.
- 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 ylikuumentumisen vuoksi. Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, liedestä voi kuulua teknisesti pakollinen merkkiäni. 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.

Ylläpidä astian tarttumattomuusominaisuuksia kuivaamalla astia aina huolellisesti ja rasvaamalla se ajoittain ruokaöljyllä. Suosittelemme astian puhdistamista käsin.

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

Με τα αντικολλητικά σκεύη μαγειρικής και ψησίματος θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και οι μαγειρικές σας απόπειρες θα είναι πάντα πετυχημένες. Η προετοιμασία χωρίς λίπη συμβάλει σε μια συνειδητή υγιεινή διατροφή. Ακόμα και όταν χρησιμοποιείτε λίγο λίπος τίποτα δεν καίγεται και δεν κολλάει.

Η ειδική επίστρωση εγγυάται εκ των προτέρων τις αντικολλητικές ιδιότητες του σκεύους, χάρη στις οποίες μπορείτε να μαγειρεύετε και να ψήνετε με ελάχιστο λίπος, καθώς και να καθαρίζετε τα σκεύη πιο εύκολα και απλά. Ιδιαίτερα κατάλληλο για «ευαίσθητα» πιάτα, όπως οι ομελέτες και το ψάρι.

Πλεονεκτήματα

- Αντοχή
- Εύκολο καθαρίσμα χάρη στις αντικολλητικές ιδιότητες
- Ελαφρύ ψήσιμο και μαγείρεμα χωρίς λίπη
- Για όλους τους τύπους εστίων, ακόμα και τις επαγωγικές εστίες.

Υποδείξεις για ασφαλή χρήση

- Αφαιρέστε αρχικά τυχόν αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε προσεκτικά το σκεύος με ζεστό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε καλά.
- 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!
- Τα χερούλια δεν πρέπει να παραμένουν επάνω από θερμές μαγειρικές εστίες: Κίνδυνος εγκαύματος!
- Κατά τη χρήση στο φούρνο χρησιμοποιείτε πιάστρες και γάντια φούρνου.
- 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.

Σκουπίζετε πάντα καλά τα σκεύη και να τα περνάτε ανά διαστήματα με μαγειρικό λάδι, για να διατηρούνται οι αντικαταναλισκτικές ιδιότητες. Συνιστούμε να τα καθαρίζετε στο χέρι.

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

Yapışmaz kaplamalı tencere/tava ile optimum sonuçlar elde edersiniz ve yemeklerinizi kesinlikle en iyi şekilde hazırlarsınız. Az yağlı hazırlama yöntemi sağlıklı bir beslenmeye katkı sağlar. Az miktarda yağ kullanıldığında bile hiçbir şey yanmaz ve yapışmaz.

Özel geliştirilmiş kaplama, az yağda pişirmeyi ve kızartmayı mümkün kılan ve temizliğin çok kolay yapılmasını sağlayan mükemmel yapışmazlık özelliği. Omlet veya balık gibi hassas yiyecekler için özellikle uygundur.

Avantajlar

- Uzun ömürlü
- Yapışmaz özelliği sayesinde bakımı kolay
- Az yağlı ve hassas kızartma ve pişirme
- Endüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere tüm ocak tipleri için uygundur

Güvenli kullanıma yönelik uyarılar

- İlk önce mevcut etiketleri çıkartın.
- Kabı ılık suyla titizlikle yıkayın ve özenle kurulayın.
- 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!
- Tutma sapları sıcak ocak plakalarının üzerinde bulunmamalıdır: Yanma tehlikesi!
- Fırında kullanırken tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanın.
- 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 kullanılabilir. 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 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.

Kabı daima özenle kurulaşın ve ara sıra bir miktar yemeklik sıvı yağ ile yağlayın, bu yapışmazlığı özelliğini koruyacaktır. Elde temizlenmesini önermekteyiz.

العزیز kela عمیل، عالی الجودة، وحتى تتمكن من التمتع بمنتهى لسننوات طويلة، kela نهنك على شركاك لمنتج نرجو منك قراءة معلومات المنتج التالية، والإرشادات الخاصة بالاستخدام الآمن، وإرشادات العناية والتنظيف

الخصائص

مع إناء الطهي/القلي المطلي بطبقة غير لاصقة، ستحقق نتائجًا مثالية وتضمن نجاح وجباتك بأفضل الطرق. إن إعداد الطعام قليل الدسم يساهم في تحقيق نظام غذائي صحي، وحتى مع الإضافة المحدودة للدهون لا يحترق شيء ولا يظل ملتصقًا، حيث تضمن طبقة الطلاء المطورة خصيصًا توفير خاصية عدم التصاق رائعة، الأمر الذي يسمح بالطهي والقلي باستخدام القليل من الدهن، ويجعل من التنظيف أمرًا سهلًا وبسيطًا للغاية.

مناسب بشكل خاص للطعم الحساس، مثل البيض الألوميت أو السمك.

المزايا

- طول فترة الصلاحية
- سهولة التنظيف بفضل خاصية عدم الالتصاق
- قلي وطهي لطيف وقليل الدسم
- يصلح لجميع أنواع المواقف – بما في ذلك المواقف الحثيئة

إرشادات للاستخدام الآمن

- أزل الملصقات الموجودة أولاً
- 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 سلبًا على خاصية عدم الالتصاق
- لا تحترق 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 فرط السخونة

- ينبغي عدم وضع المقابض على ألواح التسخين الساخنة: خطر الاحتراق •
- عند الاستخدام في الفرن استخدم ماسك الألوان أو قفازات الفرن •
- تعامل بحذر شديد مع الدهن الساخن •
- لا تقم 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 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 بعيب 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، 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

قم بتجفيف الإناء بعناية دائمة، وامسحه بالقليل من زيت الطعام من وقت لآخر للحفاظ على خاصية عدم الالتصاق

نوصي بالتنظيف اليدوي

الضمان

نضمن عيوب المنتج المبررة، لمدة ٥ سنوات من تاريخ البيع، الموثق بإيصال الشراء

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

Используя посуду для варки и жарки с антипригарным покрытием, вы достигнете прекрасных результатов, и ваши блюда удадутся гарантированно. Приготовление пищи с минимальным количеством жира соответствует принципам здорового питания. Даже при добавлении небольшого количества жира ваши блюда не подгорят и не прилипнут. Специально созданное покрытие гарантирует великолепные антипригарные свойства, которые позволяют варить и жарить с небольшим количеством жира, а также значительно облегчают очистку посуды. Эта посуда оптимально подходит для приготовления чувствительных блюд, например, омлета или рыбы.

Преимущества

- Долговечность
- Простой уход благодаря антипригарному эффекту
- Возможность жарить и тушить с минимальным количеством жира, бережная обработка продуктов
- Подходит для всех видов плит, в том числе индукционных

Указания по безопасному использованию

- Сначала снимите все наклейки.
- Затем тщательно вымойте посуду теплой проточной водой и тщательно вытрите ее.
- 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!
- Ручки не должны находиться над нагретыми конфорками плиты: опасность ожога!
- Вынимая посуду из духовки, используйте прихватки или специальные рукавицы.
- 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 работает.

Указання 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. Всегда тщательно вытирайте посуду и периодически смазывайте ее небольшим количеством растительного масла для сохранения антипригарных свойств. Эту посуду рекомендуется мыть вручную.

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

Користуючись посудом з антипригарним покриттям для варіння / запікання, ви отримаєте оптимальні результати, а ваші страви гарантовано вдадуться якнайкраще. Приготування з незначною кількістю жирів сприяє здоровому харчуванню. Навіть із додаванням незначної кількості жирів нічого не пригоряє та не пристає до поверхні. Спеціально розроблене покриття має чудові антипригарні властивості, які дозволяють варити й смажити з невеликою кількістю жирів і роблять очищення особливо легким. Особливо добре підходить для приготування страв, які вимагають багато уваги, як-от омлету або риби.

Переваги

- Довговічність
- Легкий догляд завдяки антипригарному ефекту

- Смаження та доведення до готовності щадне, з малою кількістю жирів
- Підходить для всіх видів кухонних плит, зокрема індукційних
- 5 років гарантії

Вказівки з безпечного використання

- Спочатку зніміть наліпку.
- Ретельно вимийте посуд у теплій проточній воді та добре його висушіть.
- Не використовуйте кухонне приладдя з металу, не різьте по посуду ножом. 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!
- 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.
- 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 рукою. Підтягніть ослаблені гвинти викруткою.

Вказівка для електроплит

Для ефективнішого 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 наявність 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.

Завжди повністю висушуйте посуд та іноді протирайте його невеликою кількістю олії — це зберігає антипригарні властивості.

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 do gotowania/smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu umożliwiają uzyskanie optymalnych efektów i są gwarancją doskonałego smaku przyrządzanych potraw. Niskotłuszczowe przyrządzanie potraw przyczynia się do zdrowego odżywiania się. Nawet z małą ilością tłuszczu potrawy się nie przypalają ani nie przywierają. Specjalnie opracowana powłoka gwarantuje doskonałą ochronę przed przywieraniem, która umożliwia gotowanie i smażenie z małą ilością tłuszczu oraz bardzo łatwe czyszczenie. Naczynia szczególnie nadają się do przyrządzania delikatnych potraw, takich jak omelety, ryby.

Zalety

- Duża trwałość
- Łatwe w pielęgnacji dzięki odporności na przywieranie
- Możliwość niskotłuszczowego i delikatnego smażenia i gotowania
- Do wszystkich rodzajów kuchenek – również indukcyjnych

Zalecenia dotyczące bezpiecznego użycia

- Najpierw usunąć naklejki.
- Umyć dokładnie naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie je osuszyć.
- 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!
- Uchwyty nie mogą znajdować się nad rozgrzаныmi płytami kuchenki: niebezpieczeństwo oparzenia!
- W przypadku używania naczynia w piekarniku należy używać ściereki lub rękawicy kuchennej.
- 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.

Naczynia należy dokładnie osuszyć i natrzeć niewielką ilością oleju spożywczego, aby zachowały one swoją właściwość zapobiegania przywieraniu. Zalecamy ręczne mycie naczyń.

CZ

*Vážený zákazníku,
jsme velice rádi, že jste se rozhodl koupit si kvalitní produkt od firmy kela. Aby vám mohl dělat radost ještě 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

Použitím nádobí na vaření a smažení s antiadhezivním povrchem docílíte optimálních výsledků a vykouzlíte v něm zaručeně své nejlepší pokrmy. Příprava jídel bez použití tuku odpovídá duchu zdravého stravování. Přidáním již nepatrného množství tuku se nic nepřipálí ani nepřichytí.

Speciálně vyvinutý povrch garantuje vynikající antiadhezivní vlastnosti, díky nimž uvaříte a usmažíte s malým množstvím tuku a nádobí umyjete obzvláště snadno a jednoduše.

Zejména vhodné pro přípravu křehkých pokrmů, jako jsou omelety nebo ryby.

Přednosti

- dlouhá životnost
- snadná údržba díky antiadhezivním vlastnostem
- šetrné smažení a vaření bez použití tuků
- vhodné pro všechny typy sporáků – i na indukci

Pokyny k bezpečnému použití

- Nejdříve odstraňte z nádobí nálepku.
- Nádobí důkladně omyjte v teplé vodě a pečlivě utřete do sucha.
- 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 neopouštějte 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!
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí riziko popálení!
- Budete-li připravovat pokrmy v troubě, použijte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- 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. WMů-že 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 vždy pečlivě utřete a občas je potřete jedlým olejem, to napomáhá zachovat antiadhezivní vlastnosti výrobku. Doporučujeme umývat nádobí ručně.

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

S posodo za kuho in peko s slojem proti sprijemanju boste dosegli najboljše rezultate in vaše jedi bodo zagotovo odlično uspele. Priprava jedi z manj maščobe je pomemben del zdrave prehrane. Tudi ob zelo majhnem dodatku maščobe se nič ne prismoji ali sprime na posodo. Posebno zasnovani sloj zelo učinkovito preprečuje sprijemanje, omogoča kuho in peko z malo maščobe in poenostavlja čiščenje. Primerna zlasti za občutljive jedi, npr. omlete in ribe.

Prednosti

- Dolga življenjska doba

- Preprosto vzdrževanje zaradi učinka proti sprijemanju
- Nežna peka in kuhanje z malo maščobe
- Primerna za vse štedilnike – tudi indukcijske

Navodila za varno uporabo

- Najprej odstranite morebitne nalepke.
- Posodo temeljito očistite s toplo vodo in jo dobro osušite.
- Ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov in v posodi ne režite z noži. Povzročite lahko praske in sledi rezov na sloju proti sprijemanju, kar lahko vpliva na učinkovitost sloja proti sprijemanju.
- Posode za kuho/peko med uporabo ne pustite brez nadzora. Hranite zunaj dosega otrok.
- Posode brez vsebine nikoli premočno ali predolgo ne segrevajte: nevarnost pregretja!
- Ročaji naj ne bodo nad vročimi ploščami štedilnika: nevarnost opeklin!
- Pri uporabi v pečici uporabite kuhinjsko krpo ali rokavico.
- 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 pritrjenim 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 kahalnega 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. Posodo vedno skrbno osušite in jo vsake toliko časa namažite z jedilnim oljem, ki bo ohranilo učinek sloja proti sprijemanju. Priporočamo ročno čiščenje.

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

S riadom na varenie/pečenie so zapečatenou antiadhéznou vrstvou dosiahnete optimálne výsledky a vaše jedlá sa vám zaručene podaria najlepšie. Príprava bez tuku prispieva k zdravej výžive. Už pri pridaní malého množstva tuku nič neprihorí alebo zostane naviazané.

Špeciálne vyvinuté povrstvenie zaručuje vynikajúce antiadhézne vlastnosti, ktoré umožňujú varenie a pečenie s malým množstvom tuku a robia čistenie zvlášť ľahkým a jednoduchým.

Zvlášť vhodné pre citlivé jedlá ako omelety alebo ryba.

Výhody

- Dlhá životnosť
- Ľahké ošetrovanie antiadhézneho efektu
- Šetrné pečenie a dusenie bez tuku
- Vhodný pre všetky druhy sporákov – aj indukčné.

Pokyny k bezpečnému používaniu

- Najprv odstráňte existujúce nálepky.
- Riad umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ho vysušte.
- Nepoužívajte kuchynských pomocníkov z kovu a nerežte 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!
- Úchytky sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri používaní v peci používajte chňapky alebo rukavice určené pre pec.
- 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 vyčistíte 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

Poštovani 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

S posuđem za kuhanje/pečenje s neprianjajućim premazom postićete optimalne rezultate, a vaša jela će zajamčeno uvijek najbolje uspjeti. Pripremanje jela s malo masti doprinosi zdravstveno osvijetljenoj prehrani. Čak i uz malo dodavanje masti ništa ne zagori niti se lijepi.

Posebno razvijen premaz jamči odlična svojstva neprianjanja koje omogućuje kuhanje i pečenje uz malo masti i čini čišćenje posebno lakim i jednostavnim. Posebno prikladno za osjetljiva jela kao omlete ili ribu.

Prednosti

- Dugotrajno
- Lako se njeguje zbog neprianjajućeg učinka
- Štedljivo pečenje i kuhanje s malo masti
- Prikladno za sve vrste peći – i indukcijske peći.

Napomene za sigurnu uporabu

- Prvo skinite postojeće naljepnice.
- Temeljno operite posudu u toploj vodi za pranje suđa i pažljivo je obrišite.
- 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!
- Ručke se ne smiju nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča: Opasnost od opekлина!
- Kod uporabe u pećnici koristite krpu za suđe ili rukavice za pećnicu
- 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 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 njeгу 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. Uvijek pažljivo obrišite posude i protrljajte ga s malo jestivog ulja, to održava svojstvo neprianjanja. Preporučujemo ručno čišćenje.

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

Cu vasul de gătit/prăjit cu înveliș antiaderent, obțineți rezultate optime, iar mâncarea dumneavoastră va fi garantat cea mai bună. Prepararea cu conținut redus de grăsimi asigură o alimentație mai sănătoasă. În ciuda conținutului redus de grăsimi, nu se arde și nu se lipește.

Învelișul creat special garantează proprietăți antiaderente excelente, iar acest lucru permite gătirea și prăjirea cu puțină grăsime, în timp ce curățarea se face mult mai ușor și mai simplu.

Adecvat, de asemenea, și pentru mâncăruri mai pretențioase, cum ar fi omletele și peștele.

Avantaje

- Durabil
- Ușor de întreținut datorită efectului antiaderent
- Prăjire și gătire atentă, cu conținut redus de grăsimi
- Adecvat pentru toate tipurile de mașini de gătit – inclusiv cele cu inducție.

Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță

- Îndepărtați întâi etichetele adezive prezente.
- Spălați vasul temeinic cu apă caldă și apoi uscați-l bine.
- 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!
- 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.
- Acordați atenție deosebită la folosirea vasului cu grosime 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 mânere. 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. Ștergeți mereu vasul cu atenție și ungeți-l cu puțin ulei alimentar pentru a menține proprietățile antiaderente. Recomandăm curățarea manuală.

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

Със съдовете за готвене и печене с незалепващо покритие ще постигнете оптимални резултати и Вашите ястия гарантирано ще са с най-добро качество. Приготвянето с малко мазнина допринася за здравословно хранене. Дори при добавяне на малко мазнина храната не загаря и не залепва.

Специално разработеното покритие гарантира отлично незалепващо свойство, което позволява готвенето и пърженето с малко мазнина, и прави почистването особено лесно и просто.

Особено подходящи за деликатни ястия, като омлети или риба.

Предимства

- Дълъг живот
- Лесни за поддръжка благодарение на незалепващия ефект
- Щадящо пържене и готвене в малко мазнина
- Подходящи за всички видове печки – също и индукционни.

Указания за безопасна употреба

- Първо отстранете наличните стикери.
- Измийте основно съдовете с топла вода и грижливо ги подсушете. Не използвайте метални помощни средства и не режете с нож 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!
- Дръжките не трябва да се намират над загрети котлони: Опасност от изгаряне!
- При използване във фурната използвайте ръкохватки или готварски ръкавици.
- 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 незалепващо покритие се поддържат много лесно. При слабо замърсяване е достатъчно избърсване с кухненска кърпа. Иначе почиствайте съдовете с топла вода с гъба или кърпа.

Винаги грижливо подсушавайте съдовете и от време на време ги намазвайте с малко олио, това запазва незалепащото свойство. Ние препоръчваме ръчно почистване.

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

使用带有不粘涂层的炊具, 可以获得最佳的烹饪效果, 保证您的菜肴得以完美呈现。低油脂烹调有利于健康饮食。即使只有少量油脂, 也不会烧糊或粘附在锅底。特别研发的涂层保证不粘性能出色, 可以使用少量油脂烹调, 且易于清洁。特别适合煎炒蛋类或鱼类食材。

优点

- 耐用
- 不粘效果出色, 易于打理
- 少油烹调, 关爱健康
- 适用于所有炉灶种类, 也适用于电磁炉

安全使用说明

- 首先移除现有贴纸。
- 用温水彻底清洗炊具并小心拭干水分。
- 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!
- 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, 请使用隔热垫或烘焙手套。
- 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。

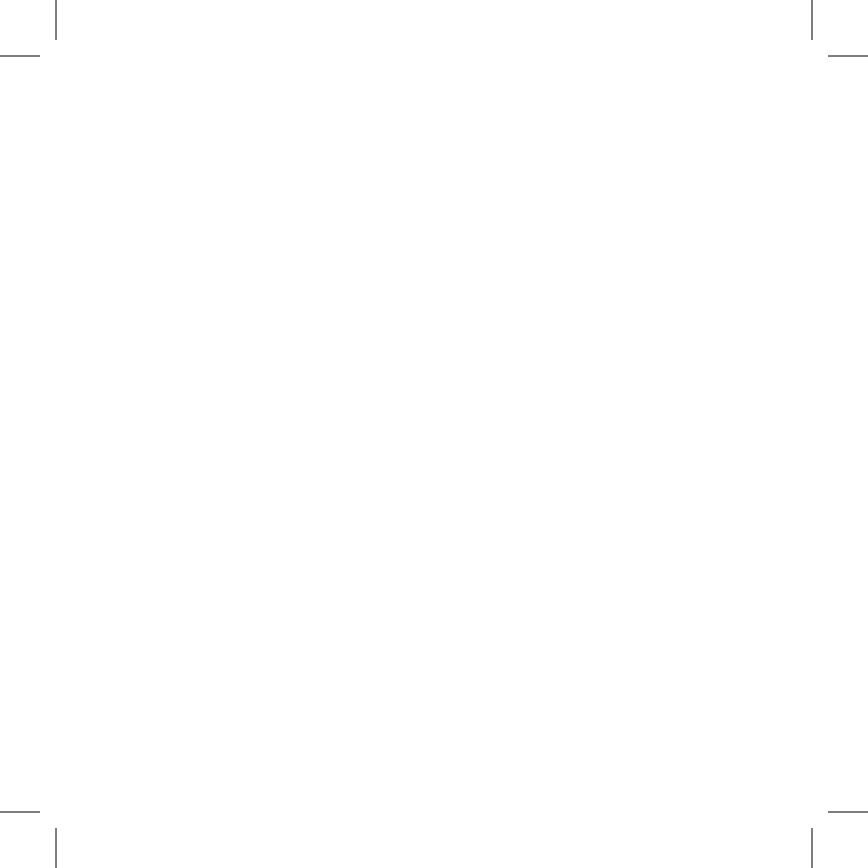
电磁炉注意事项

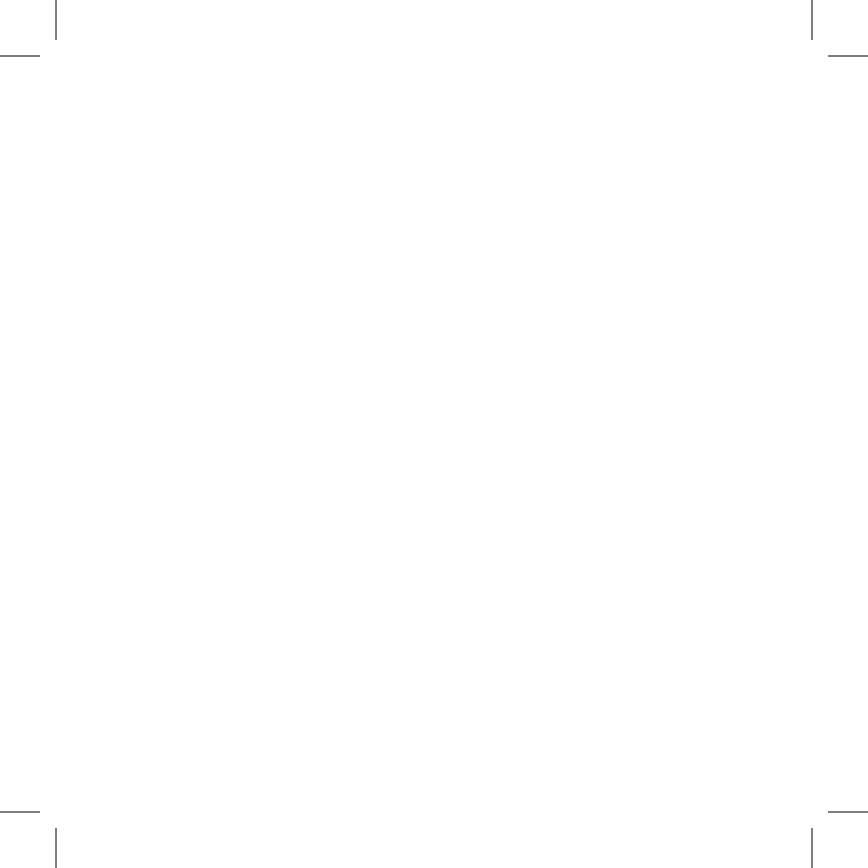
电磁炉是一种非常快速的热源。避免空烧炊具, 因为过热导致损坏。如设置为大火力, 由于技术原因可能会发出蜂鸣声。这并非由炊具缺陷导致。炊具底部的直径必须与电磁炉上的感应加热板尺寸相匹配。电磁炉的磁场可能不能感应到直径过小的锅具底部。

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。

擦拭炊具时务必小心, 偶尔使用少许食用油擦拭, 保持其不粘特性。我们建议手动清洁。







9000005–2023-08

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