

# kela

Feel at home.



## Eisen

Iron  
Fer

11616, 11617  
12601, 12602

**D** Maximale Temperaturen

**E** Maximum temperatures

**F** Températures maximales

**E** Temperaturas máximas

**P** Temperaturas máximas

**I** Temperature massima

**NL** Maximale temperature

**FIN** Maksimilämpötilat

**GR** Μέγιστες θερμοκρασίες

**TK** Maksimum sıcaklıklar

**AR** درجة الحرارة القصوى لكبيروس

**RU** Максимальные температуры

**UA** Максимальні температури

**PL** Maksymalne temperatury

**CZ** Maximální teploty

**SK** Maximálne teploty

**SLO** Maksimalne temperature

**HR** Maksimalne temperature

**RO** Temperaturi maxime

**BG** Максимални температури

**CN** 最高溫度



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



**Ferrum**

11616



300 °C

11617



**Ruvido**

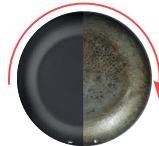
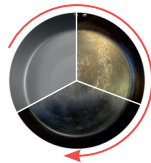
12601



300 °C

12602

Fig. 1



# D

## **Pflege- & Sicherheitshinweise**

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

### *Vorzüge der Eisenpfanne*

Kochprofis und Sterneköche schwören auf die tollen Gebrauchseigenschaften der Eisenpfanne: Sie eignen sich ideal zum Braten, Backen und Rösten. Eisenpfannen sind für alle Herdarten geeignet, auch Induktion.

### *Hinweise vor dem ersten Gebrauch*

Entfernen Sie den Korrosionsschutz auf der Pfanne (Wachsschicht). Füllen Sie ein Spülbecken oder eine Schüssel mit heißem Wasser lassen Sie die kela Eisenpfanne mit etwas Spülmittel für einige Minuten darin einwirken. Anschließend die restliche Wachsschicht gründlich mit einer Spülbürste oder einem Schwamm innen und außen ablösen.

Reinigen Sie die Eisenpfanne nicht in der Spülmaschine, da sich sonst Roststellen bilden. Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung mit einem Tuch gut ab und reiben Sie diese anschließend innen und außen mit etwas Speiseöl ein, um Korrosion zu vermeiden.

Die Pfanne nicht auf höchster Stufe erhitzen. In der Regel reichen 3/4 der Leistung aus.

Vor der ersten Benutzung müssen Eisenpfannen eingebrannt werden, damit sich eine natürliche Schutzschicht bildet (siehe Fig. 1). Diese Schutzschicht wird Patina genannt. Sie entsteht durch Öl, das sich durch Überhitzung zersetzt. Sie erscheint meist in einer dunkelbraunen Farbe, hat eine gute Antihafteigenschaft und schützt die Pfanne vor Rost.

**Ausnahme:** die voreingebrannten Pfannen Ruvido. Diese wurden bereits ab Werk mit einer Patina überzogen. Bitte beachten Sie, dass diese Patina bei jedem Gebrauch der Pfanne weiter ausgebildet wird und sich die Antihaftefunktion verbessert. Die Farbe wechselt dabei zunehmend ins Braune.

**ACHTUNG:** Ohne eine ausreichend ausgebildete Patina sollten Sie auf säurehaltige Lebensmittel wie z.B. Zitrusfrüchte, Tomaten verzichten. Diese Lebensmittel lösen eine noch dünne Patina wie auch die schwarze voreingebrannte Patina der Serie Ruvido an. Auch das Eisen Ihrer Pfanne reagiert mit der Säure und kann Ihrem Essen einen metallischen Geschmack verleihen.

Es muss dann erneut eingebrannt werden. Dies gilt auch für die Pfannen der Serie Ruvido Artikel 12601 und 12602.

Dies ist ein natürlicher Prozess und kein Produktmangel.

**Einbrennen:** Hierfür ca. 3 mm hoch Öl in die Pfanne geben und solange erhitzen, bis das Öl leicht zu rauchen beginnt. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal unter Verwendung desselben Öls.

#### *Gefahren- und Sicherheitshinweise*

Die heiße Pfanne niemals unbeaufsichtigt lassen!

Achten Sie beim Gebrauch eines Gasherdes darauf, dass die Flamme nicht seitlich hochsteigt, sonst kann sich das Öl in der Pfanne entzünden.

**Kinder dürfen dieses Produkt nicht verwenden.**

Nur geeignetes Öl/Fett zum Braten verwenden.

**Achtung:** Geben Sie kein Wasser in die Pfanne, solange sich heißes Öl darin befindet – Spritzgefahr!

Bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen können sich Metallgriffe und -stiele erhitzen. Tragen Sie zum Schutz vor Verbrennungen stets Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz!

Löschen Sie niemals brennendes Öl mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Pfannendeckel oder einer geeigneten Decke.

Lassen Sie nach dem Erhitzen des Öls die Pfanne unter Beobachtung auskühlen. Schütten Sie den Inhalt aus und reiben Sie anschließend die Pfanne mit einem Küchenpapier aus. Es ist völlig normal, dass sich die Pfanne verfärbt. Nach dem Erhitzen der Pfanne kann das ursprüngliche Erscheinungsbild nicht mehr hergestellt werden.

#### *Hinweis für Elektroherde*

Zur besseren Ausnutzung der Energie sollte der Durchmesser der Herdplatte dem des Koch- und 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.

#### *Tipps für den Gebrauch*

Verwenden Sie zunächst reichlich Fett/Öl – später dafür umso weniger. Im Lauf der Zeit wird die Patina weiter ausgebildet und die Antihafteigenschaft verstärkt. Vermeiden Sie starkes Scheuern und Kratzen. Die natürliche Patina, wie auch die voreingebrannte Patina der Serie Ruvido, wird dadurch abgelöst. Das helle Eisen schimmert durch die beschädigte Patina hindurch, bis diese wieder neu gebildet wird. Dies ist kein Reklamationsgrund, auch nicht auf der Pfannenaußenseite.

Wählen Sie stets eine Herdplatte, die möglichst genau dem Durchmesser des Pfannenbodens entspricht. Bei Kochplatten mit kleinerem Durchmesser konzentriert sich die Hitze nur auf den Bereich, der auf der Platte aufliegt. Dieser Bereich des Pfannenbodens kann sich dann unten verformen. Eisenpfannen sind bei ausreichend ausgebildeter Patina nur bedingt für saure Lebensmittel geeignet (z.B. Tomaten, Wein, Zitrusfrüchte etc...).

### *Reinigungs- und Pflegehinweise*

Damit die Patina lange hält, reinigen Sie die Pfanne nach Gebrauch idealerweise mit heißem, klarem Wasser. Benutzen Sie nie Spülmittel. Geben Sie die Pfanne nie in die Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie die Pfanne mit einem Tuch gut ab. Reiben Sie anschließend die Pfanne innen und außen mit etwas Speiseöl ein, um Korrosion zu vermeiden, und bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Platz auf.

## **GB**

### **Care & safety instructions**

*Dear kela customer,*

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

### *Advantages of the iron pan*

Cooking professionals and Michelin-star chefs swear by the fantastic properties of iron pans: They are ideal for frying, baking and roasting. Iron pans are suitable for use on all types of cooker, including induction cookers.

### *Before first use*

Remove the anti-corrosion coating on the pan (layer of wax). Fill the sink or a bowl with hot water, add a little washing-up liquid and leave the kela iron pan

to soak in it for a few minutes. Then thoroughly remove the remaining wax layer on the inside and outside using a brush or sponge.

Do not clean the iron pan in a dishwasher, as this will cause patches of rust to form. Use a cloth to dry the pan after cleaning and use a little edible oil to rub on the inside and outside to prevent corrosion.

Do not heat the pan to your hob's top setting. 3/4 power is usually all that is needed.

Iron frying pans have to be burnt in before first use so that a natural protective layer forms (see Fig. 1). This protective layer is known as the patina. It is created by oil, which disintegrates when overheated. It usually has a dark brown appearance, has good non-stick properties and protects the pan from rust.

**Exception:** the pre-burned in Ruvido frying pans. These have already been coated with a patina in the factory. Please note that this patina continues to build up every time the pan is used, and that the non-stick function is improved. The brown colour intensifies with use.

**WARNING:** If you do not have a sufficient patina, you should avoid cooking with acidic foods such as citrus fruits and tomatoes. These products dissolve a patina that is too thin, as well as the pre-burned black patina on the Ruvido pans. The iron in your pan will also react with the acid and could add a metallic taste to your food.

If this is the case, you need to burn in your pan again. This also applies to the pans with item no. 12601 and 12602 from the Ruvido series.

This is a natural process and not a product defect.

To give your pan this protective coating, pour oil into it (about 3 mm deep) and heat the pan until the oil starts to smoke slightly. Remove the pan from the heat and leave it to cool. Repeat this process three times, using the same oil.

### *Danger warning and safety information*

Never leave the hot pan unsupervised! If you use a gas cooker, make sure that the flame does not rise up the outside of the pan. This could ignite the oil

inside the pan. **Children must not be allowed to use this pan.**

Use only suitable oil/fat for frying.

**Caution:** Do not add water to a pan containing hot oil – danger of splashing! Metal handles can heat up when the pan is used on the cooker for extended periods or heated in the oven. Always use oven gloves or other hand protection to avoid the risk of burns!

Never try to extinguish burning oil with water! Smother the flames by placing a lid or a suitable blanket over the pan.

After heating oil in the pan, do not leave the pan unattended while it cools down. Pour away the oil, and then rub the pan dry with kitchen roll. Discoloration of the pan is completely normal. Once the pan has been heated for the first time, its appearance changes, and this process is irreversible.

#### *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.

#### *Tips for use*

During the course of time, the patina will increase and its non-stick properties will intensify. Avoid strong scrubbing and scratching of the pan, as this removes the natural patina, as well as the pre-burned patina on the Ruvido pans. The light-coloured iron shines through the damaged patina until the patina is re-formed. This is not a reason to complain about the quality of the



product, including on the outside of the pan.

Always select a hotplate with a diameter that matches that of the base of the pan as closely as possible. If you use a hotplate with a smaller diameter, the heat will be concentrated only in the area of the pan that lies on the hotplate. The base of the pan can then become deformed in this area. Even if they do have a sufficient patina, iron pans are not entirely suitable for use with acidic foods, such as tomatoes, wine and citrus fruits.

### *Cleaning and care instructions*

To ensure that the patina remains intact for a long time, you should ideally clean the pan with hot, clear water after use. Never use washing up liquid. Never wash the frying pan in a dishwasher. Use a cloth to thoroughly dry the frying pan. Finally rub a little edible oil on the inside and outside of the frying pan to avoid corrosion and store the frying pan in a dry place.

A mostly brown patina with natural anti-stick properties forms more and more through correct frying. This is supposed to happen. As a result, light iron pans turn brownish over time; the original black color of pans that have been pre-burned will turn brown. This discoloration of the pan surface is unavoidable and does not constitute a ground for complaint.

## **F**

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

*Chers clients kela,*

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

### *Les avantages de la poêle en fer*

Les pros de la cuisine et les toques étoilées ne jurent que par les propriétés exceptionnelles de la poêle en fer : son utilisation est idéale pour rôtir, cuire et frire. Les poêles en fer sont adaptées à tous les modes de cuisson, y compris l'induction.

### *Conseils avant première utilisation*

Retirez le film anticorrosion sur la poêle (couche de cire). Remplissez votre évier ou une cuvette avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle et laissez tremper la poêle en fer pendant quelques minutes. Ensuite, enlever soigneusement la couche de cire restante avec une brosse à vaisselle ou une éponge, à l'intérieur et à l'extérieur.

Ne pas nettoyer la poêle en fer dans un lave-vaisselle, ce qui favoriserait la formation de taches de rouille. Bien sécher la poêle avec un chiffon après le nettoyage, puis la frotter à l'intérieur et à l'extérieur avec un peu d'huile alimentaire pour empêcher la corrosion.

Ne pas chauffer la poêle à la plus haute chaleur. 3/4 de la puissance suffisent en général.

Avant leur première utilisation, les poêles en fer doivent être culottées, afin qu'une couche protectrice naturelle se forme (voir fig. 1). Cette couche protectrice s'appelle « patine ». Elle se forme grâce à l'huile qui se décompose sous l'effet de la surchauffe. Elle apparaît généralement dans une couleur brun foncé, a de bonnes propriétés antiadhésives et protège la poêle de la rouille.

**Exception** : les poêles Ruvido, qui ont déjà bénéficié d'un préculottage. Celles-ci ont déjà été pourvues d'une patine en usine. Veuillez noter que cette patine se forme à chaque utilisation de la poêle et que la fonction antiadhésive s'améliore. La couleur change alors pour tirer de plus en plus vers le brun.

**ATTENTION** : en cas de formation insuffisante de patine, il faut éviter de cuire des aliments acides comme les agrumes ou les tomates. Ces aliments dissolvent la patine encore fine, tout comme la patine noire préculottée de la série Ruvido. Le fer de votre poêle réagit également avec l'acide et peut

donner un goût métallique à vos plats.

Il doit alors à nouveau être culotté. Cela vaut également pour les poêles de la série Ruvido, articles 12601 et 12602.

Il s'agit d'un processus naturel et non d'un défaut du produit.

Avant la première utilisation, les poêles en fer doivent former une couche protectrice (patine) afin que rien ne puisse brûler.

A cet effet, verser environ 3 mm d'huile dans votre poêle que vous ferez chauffer jusqu'à l'apparition d'une fumée légère. Retirer alors la poêle du feu et laisser refroidir. Répéter cette opération 3 fois en utilisant la même huile.

#### *Précautions et mesures de sécurité*

Ne jamais laisser la poêle brûlante sans surveillance!

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veillez à ce que la flamme ne lèche pas le bord de la poêle, ce qui pourrait enflammer l'huile.

#### *Les enfants ne doivent pas manipuler ce produit.*

N'utiliser que des huiles ou des matières grasses appropriées à la cuisson.

**Attention:** Ne pas verser d'eau dans la poêle tant qu'elle contient de l'huile brûlante – danger d'éclaboussures ! Lors de cuissons prolongées sur la cuisinière ou au four, les poignées en métal peuvent chauffer. Pour vous protéger des brûlures, portez toujours des gants de cuisines ou une protection appropriée.

N'essayez jamais d'éteindre de l'huile qui brûle avec de l'eau ! Etouffez les flammes avec un couvercle ou un ustensile approprié.

Laisser toujours refroidir la poêle qui a contenu de l'huile brûlante sous surveillance. Videz ensuite le contenu puis essuyez votre poêle avec de l'es-  
sui-tout. Un changement de couleur de la poêle est tout à fait normal.

Après avoir été chauffée, la poêle ne reprend pas son aspect d'origine.

#### *Consigne pour les cuisinières électriques*

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

### *Consigne pour les cuisinières à induction*

La cuisine à induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Évitez d'utiliser les accessoires de cuisson sans contenu, sinon il pourrait être endommagé en raison de la surchauffe. Pour des raisons techniques, un signal sonore peut être émis en cas de niveaux de température élevés. Il ne s'agit pas d'un défaut de votre cuisinière ou de votre accessoire de cuisson. Le diamètre de votre accessoire de cuisson doit correspondre au diamètre prévu sur votre plaque à induction. En particulier dans le cas de petits diamètres, il peut arriver que le champ magnétique de la plaque ne se mette pas en marche.

### *Astuces pour l'utilisation:*

Commencez par utiliser de l'huile ou bien des matières grasses assez copieusement, ce qui vous permettra d'en utiliser d'autant moins par la suite. Au fil du temps, la patine continuera à se former et les propriétés antiadhésives seront renforcées. Évitez de frotter et de gratter fortement. Cela enlèverait la patine naturelle, tout comme la patine précuillottée de la série Ruvido. Le fer clair brille à travers la patine altérée jusqu'à ce que celle-ci se reforme. Cela ne constitue pas un motif de réclamation, même pas sur la face extérieure de la poêle.

Choisissez toujours une plaque de cuisson d'un diamètre qui se rapproche le plus possible de celui de la poêle. Lorsque la plaque de cuisson est d'un diamètre inférieur, la chaleur se concentre au niveau de la source de chaleur, ce qui peut provoquer une déformation du fond de la poêle. Lorsque la patine est suffisamment formée, les poêles en fer conviennent, mais de façon limitée, pour les aliments acides (par ex. tomates, vin, agrumes, etc.).

### *Conseils de nettoyage et d'entretien*

Pour que la patine dure longtemps, nettoyez idéalement la poêle après utilisation à l'eau claire et chaude. N'utilisez jamais de liquide vaisselle. Ne jamais laver la poêle au lave-vaisselle. Bien sécher la poêle avec un chiffon. Nettoyer ensuite l'intérieur et l'extérieur de la poêle avec un peu d'huile de cuisine pour empêcher la corrosion, et conserver la poêle dans un endroit sec.

Une patine brune aux propriétés antiadhésives naturelles se forme au fur et à mesure des cuissons. Cela est voulu. Les casseroles en acier brunissent ainsi au fil du temps, tandis que les poêles à frire perdent leur noir d'origine pour une couleur marron. Ces changements de couleur de la surface de la casserole sont inévitables et ne constituent pas un motif de réclamation.

## E

### **Indicaciones de seguridad y cuidados**

*Estimado cliente de kela:*

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

#### *Ventajas de la sartén de hierro*

Profesionales de la cocina y cocineros de prestigio confían plenamente en las propiedades de uso de la sartén de hierro: reúnen las condiciones ideales para freír, cocer y cocinar a la parrilla. Las sartenes de hierro están diseñadas para ser utilizadas en cualquier tipo de cocinas, incluso en las de inducción.

#### *Indicaciones antes del primer uso*

Retire la protección anticorrosiva de la sartén (capa de cera).

Llene un fregadero o una fuente con agua caliente y deje dentro la sartén de hierro kela, con un poco de detergente lavavajillas, durante unos minutos.

A continuación, elimine a fondo la capa de cera sobrante por dentro y por fuera con un cepillo de fregar o una esponja.

No friegue la sartén de hierro en el lavavajillas, ya que podrían aparecer zonas oxidadas. Después de lavar la sartén séquela con un paño y úntela con un poco de aceite alimenticio tanto en el interior como en el exterior para evitar la corrosión.

No calentar la sartén a la potencia máxima. Por regla general es suficiente con 3/4 partes de la potencia.

Antes del primer uso, las sartenes de hierro deben curarse para formar una capa protectora natural (véase la fig. 1). A esta capa protectora se la denomina pátina. Se forma cuando el aceite se descompone debido al sobrecalentamiento. Suele presentar un aspecto de color marrón oscuro, tiene buenas propiedades antiadherentes y protege la sartén de la oxidación.

**Excepción:** las sartenes Ruvido precuradas. Estas cuentan ya de fábrica con una pátina. Tenga en cuenta que esta pátina sigue desarrollándose cada vez que se utiliza la sartén y las propiedades antiadherentes mejoran. El color se vuelve cada vez más marrón.

**ATENCIÓN:** Si la pátina no está suficientemente desarrollada, debe evitar los alimentos ácidos como los cítricos, tomates. Estos alimentos desprenden una pátina todavía fina, al igual que la pátina negra precurada de la serie Ruvido. El hierro de su sartén también reacciona al ácido y puede hacer que su comida adquiera un sabor a metal. En tal caso, se debe volver a curar. Esto también se aplica a las sartenes de la serie Ruvido, artículos 12601 y 12602. Este es un proceso natural y no un defecto del producto.

Antes del primer uso, las sartenes de hierro deben crear una capa de protección (pátina) para que no se quemem los alimentos.

Para que esto ocurra, ponga aprox. 3 mm de aceite en la sartén y caliéntelo hasta que el aceite comience a echar un poco de humo. A continuación, retire la sartén del fuego y déjela enfriar. Repita este proceso tres veces utilizando este mismo aceite.

#### *Advertencias de peligro e indicaciones de seguridad*

No deje nunca la sartén sin vigilancia.

Si está utilizando una cocina de gas, tenga cuidado de que la llama no suba por el lateral. De lo contrario, el aceite de la sartén podría salir ardiendo.

*Los niños no deben utilizar este producto.*

Utilice únicamente aceite o grasa para freír.

**Atención:** No eche agua a la sartén mientras que contenga aceite caliente en su interior – ¡Peligro de salpicaduras! En caso de periodos prolongados de utilización, ya sea en la cocina o en el horno, las asas y los mangos metálicos podrían calentarse. Para protegerse contra quemaduras, utilice manoplas de cocina, o cualquier otra protección que evite que se queme las manos.

¡Jamás utilice agua para apagar el aceite cuando se esté quemando! Extinga las llamas con una tapadera para sartenes o algo que sirva para cubrir las adecuadamente.

Después de calentar el aceite, vigile la sartén mientras esta se enfría. Vacíe el contenido y, seguidamente, limpie la sartén con papel de cocina. Es completamente normal que la sartén cambie de color. Después de calentar la sartén, será imposible recuperar el aspecto original de la misma.

*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.

*Recomendaciones de uso*

Al principio utilice abundante grasa o aceite y, más tarde, algo menos.

Con el tiempo, la pátina se desarrolla aún más y la propiedad antiadherente se refuerza. Evite frotar y rascarse con fuerza. Esto provoca la eliminación de la pátina natural, así como de la pátina precurada de la serie Ruvido. El hierro brillante reluce a través de la pátina dañada hasta que se forma de nuevo. Esto no es motivo de reclamación, ni siquiera en el exterior de la sartén. Elija siempre una placa para cocinar que se adapte lo mejor posible al diámetro de la base de la sartén. Si la placa de cocina tiene un diámetro más pequeño, el calor se concentrará únicamente en la zona que esté en contacto con la placa. Además, esta parte de la base de la sartén podría deformarse por abajo. Las sartenes de hierro sólo son adecuadas en determinadas condiciones para alimentos ácidos (por ejemplo, tomates, vino, cítricos, etc.) si la pátina está suficientemente desarrollada.

#### *Indicaciones para la limpieza y el mantenimiento*

Para que la pátina se conserve durante mucho tiempo, limpie la sartén después de usarla, preferiblemente con agua caliente y limpia. No utilice nunca detergente. No lave nunca la sartén en el lavavajillas. Seque bien la sartén con un paño. A continuación, unte la sartén por dentro y por fuera con un poco de aceite alimenticio para impedir que se corroa y guárdela en un lugar seco.

A medida que se utilizan para freír o asar, se va formando cada vez más una pátina marrón con propiedad antiadherente natural. Esta es la intención. Las sartenes de hierro claras adquieren con el tiempo un color marrón; las sartenes que ya tienen el tratamiento antiadherente cambian de su color negro original al marrón. Estos cambios de color de la superficie de la sartén no pueden evitarse, por lo que no son ningún motivo de reclamación.



# P

## Instruções de conservação e de segurança

*Caro cliente kela, felicitamo-lo pela compra do seu produto de qualidade duradouro da casa kela. Para que possa usufruir do seu produto durante muitos anos, leia as seguintes informações do produto e indicações em relação à utilização e conservação, bem como as recomendações de segurança.*

### *Vantagens da frigideira de ferro*

Os cozinheiros profissionais e os chefs com estrelas apreciam as ótimas características de uso das frigideiras de ferro: Elas são ideais para fritar, assar e tostar. As frigideiras de ferro são adequadas para todos os tipos de fogão, também aqueles de indução.

### *Instruções antes do primeiro uso*

Remova a proteção contra corrosão da frigideira (camada de cera).

Encha com água quente uma lava-loiça ou uma tigela e deixe a frigideira de ferro kela descansar ali com um pouco de detergente por alguns minutos. De seguida, remova completamente a camada de cera restante por dentro e por fora com uma escova de lavar a loiça ou uma esponja.

Não limpe a frigideira de ferro na máquina de lavar louça pois pode haver a formação de ferrugem. Depois da limpeza, secar bem a frigideira com um pano e de seguida, lubrificar por dentro e por fora com um pouco de óleo alimentar para evitar corrosão.

Não aquecer a frigideira na temperatura máxima. Regra geral, 3/4 da potência são o suficiente.

Antes da primeira utilização, as frigideiras de ferro devem ser queimadas, para que se forme uma camada protetora natural (ver Fig. 1). Essa camada protetora é denominada pátina. É causada pelo óleo que se decompõe devido ao sobreaquecimento. Aparece geralmente numa cor castanha escura,

tem boas propriedades antiaderentes e protege a frigideira da ferrugem.

**Exceção:** a frigideira pré-queimada Ruvido. Estas já foram revestidas com uma pátina na fábrica. Por favor, tenha em atenção que esta pátina continuará a desenvolver-se a cada utilização da frigideira e a função antiaderente melhorará. A cor muda gradualmente para castanho.

**ATENÇÃO:** Sem uma pátina suficientemente desenvolvida, deve evitar alimentos ácidos, como frutos cítricos e tomates. Estes alimentos adquirem uma pátina ainda fina, como também a pátina preta e pré-queimada da série Ruvido. O ferro da frigideira também reage com o ácido e pode dar um sabor metálico à comida.

Deve, então, ser queimada novamente. Isto também se aplica às frigideiras da série Ruvido, artigo 12601 e 12602.

Este é um processo natural e não um defeito do produto.

Antes da primeira utilização, as frigideiras de ferro devem formar uma camada de proteção (pátina), para que nada fique queimado. Para isso, adicione aprox. 3 mm de óleo na frigideira e aquecer até que o óleo comece a soltar uma leve fumaça. Em seguida, retire a frigideira do fogão e deixe-a esfriar. Repita este processo três vezes com o mesmo óleo.

#### *Instruções de segurança e sobre os perigos*

Nunca deixe a frigideira quente sem supervisão!

Se utilizar um fogão a gás, observe que a chama não deve subir pelos lados.

Do contrário, o óleo pode inflamar na frigideira.

#### *As crianças não devem usar este produto.*

Use somente gordura/óleo adequado para fritar.

**Atenção:** Não adicione água na frigideira enquanto nela houver óleo quente – perigo de salpicos! No caso de tempos mais longos de cozedura no fogão ou no forno, as pegas e as barras de metal podem ficar quente. Para a proteção contra queimaduras, use sempre luvas para pegar painéis ou uma outra proteção contra queimadura nas mãos!

Nunca apague o óleo inflamado com água! Apague as chamas com uma tampa para frigideiras ou uma tampa adequada. Após o aquecimento do óleo, deixe a frigideira esfriar sob supervisão. Deite fora o conteúdo e, em seguida, limpe a frigideira com papel de cozinha. A coloração da frigideira é totalmente normal. Após o aquecimento da frigideira, a aparência original não pode mais ser restabelecida.

### *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.

### *Conselho para o uso*

Use primeiramente uma quantidade grande de gordura/óleo – mais tarde diminua a quantidade. Com o tempo, a pátina continuará a desenvolver-se e as propriedades antiaderentes aumentarão. Evite uma fricção e raspagem vigorosas. Isso remove a pátina natural, bem como a pátina pré-queimada da série Ruvido. O ferro claro brilha através da pátina danificada até se formar novamente. Isto não é motivo para reclamação, nem mesmo do lado de fora da frigideira.

Selecione sempre uma placa do fogão que corresponde, se possível, exatamente ao diâmetro do fundo da frigideira. Nas placas do fogão com um diâmetro menor, o calor concentra-se somente na área que está apoiada sobre a placa. Esta área do fundo da frigideira pode então deformar-se em baixo.

Com uma pátina suficientemente desenvolvida, as frigideiras de ferro são adequadas apenas de forma limitada para alimentos ácidos (p. ex., tomates, vinho, frutos cítricos, etc.).

#### *Indicações de limpeza e de conservação*

Para garantir que a pátina dura muito tempo, o ideal é limpar a frigideira com água quente e limpa após a utilização. Nunca utilize detergente. Nunca lave a frigideira na máquina de lavar louça. Seque a frigideira bem com um pano. De seguida, esfregue um pouco de óleo alimentar no interior e exterior da frigideira, para evitar corrosão e guarde-a num local seco.

Num assado autêntico forma-se uma pátina cada vez mais acastanhada com propriedades antiaderentes naturais. É assim mesmo. Deste modo, as panelas de ferro de cor mais clara adquirem, com o passar do tempo, uma cor castanha; nas panelas pré-queimadas, a cor preta original passa a castanho. Estas alterações de cor da panela são inevitáveis e não constituem fundamento para reclamação.

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

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

#### *I vantaggi della padella in ferro*

Professionisti e cuochi pluristellati sono entusiasti delle straordinarie caratteristiche della padella in ferro: è l'ideale per cuocere sul piano cottura, in forno e sulla griglia. Le padelle in ferro sono adatte a tutti i tipi di piano cottura, anche a induzione.

### *Indicazioni per il primo utilizzo*

Rimuova la protezione anticorrosione sulla padella (strato di cera). Riempia un lavello o una ciotolina di acqua calda e un po' di detergente e lasci che agiscano sulla padella in ferro kela per alcuni minuti. Quindi, rimuovere accuratamente i residui del rivestimento di cera dalle superfici interne ed esterne con una spazzola o una spugna.

Non lavi la padella in ferro in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe portare alla formazione di ruggine. Dopo avere pulito la padella, asciugarla bene con un panno, quindi strofinarla dentro e fuori con un po' di olio commestibile, per evitare la corrosione.

Scaldare la padella senza arrivare alla temperatura massima. Normalmente è sufficiente fino a 3/4 del calore massimo.

Prima del primo utilizzo, le padelle di ferro necessitano di stagionatura, in modo che si formi un naturale strato di protezione (vedere la figura 1). Questo rivestimento di protezione si chiama patina ed è costituito da olio sottoposto a degradazione per il processo di surriscaldamento. Solitamente è di colore bruno scuro, ha una buona proprietà antiaderente e protegge la padella dalla ruggine.

**Eccezione:** le padelle preconizionate Ruvido, che arrivano già rivestite da una patina. È opportuno sapere che questa patina si riforma a ogni utilizzo, migliorando la funzione antiaderente. Il colore tende a scurirsi col tempo.

**ATTENZIONE:** senza la formazione di patina è meglio rinunciare ad alimenti acidi, quali agrumi o pomodori, perché tendono a scioglierla se è troppo sottile e a rovinare la patina nera preconizionata della serie Ruvido. Anche il ferro della padella reagisce all'acido e può conferire al cibo un sapore metallico. Sarebbe infatti opportuno ripetere la stagionatura. Ciò vale anche per le padelle della serie Ruvido, articoli 12601 e 12602. Questo è un processo naturale e non un difetto del prodotto.

Prima del primo utilizzo, nelle padelle di ferro deve formarsi uno strato protet-

tivo (patina), per evitare che si bruci il cibo. A tal fine versi uno strato di 3 mm di olio nella padella e la riscaldi finché l'olio non inizierà a fumare lievemente. Infine toglia la padella dal fuoco e la lasci raffreddare. Ripeta questa procedura per tre volte utilizzando lo stesso olio.

#### *Indicazioni riguardanti pericoli e sicurezza*

Non lasci mai la padella incustodita se è calda!

Se utilizza un fornello a gas presti attenzione che la fiamma non salga lateralmente. In caso contrario l'olio nella padella si potrebbe infiammare.

#### *L'utilizzo di questo prodotto da parte dei bambini è vietato.*

Per cuocere utilizzi solo olio/grasso adeguato.

**Attenzione:** Non versi acqua nella padella in presenza di olio caldo: pericolo dovuto agli spruzzi! Dopo una lunga cottura sul fornello o in forno i manici o le maniglie in metallo possono scaldarsi. Per proteggersi dalle scottature indossi sempre guanti da forno o un altro dispositivo di protezione dal calore!

Non estingua mai l'olio bollente con acqua! Spenga le fiamme con un coperchio per padelle o con una coperta idonea.

Dopo che l'olio si sarà raffreddato lasci raffreddare la padella controllando di tanto in tanto. Rimuova il contenuto della padella strofinandola con carta da cucina. La decolorazione della pentola è un processo assolutamente naturale. Dopo che la padella si sarà riscaldata non sarà più possibile tornare alle condizioni originarie.

#### *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 temperatu-

ra 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 per l'uso*

Utilizzi inizialmente abbondante olio o grasso, quindi sempre meno. Col tempo la patina si rinforza, aumentando la proprietà antiaderente. Evitare di sfregare o strofinare energicamente, poiché si rischia di rimuovere la patina naturale o la patina precondizionata della serie Ruvido. Quando la patina è danneggiata, la superficie del metallo è scoperta fino alla nuova formazione della patina. Questo non rappresenta motivo di reclamo, nemmeno per la parte esterna della padella.

Sceglia sempre un fornello quanto più possibile corrispondente al diametro del fondo della padella. Nel caso dei piani cottura di diametro minore il calore si concentra solo nella zona in cui si trova la piastra. Ciò potrebbe in tal caso deformare quest'area del fondo della padella. Le padelle di ferro con una patina di un certo spessore sono adatte ad alimenti acidi (come pomodori, vino, agrumi, ecc.) solo in misura limitata.

### *Istruzioni di pulizia e manutenzione*

Per fare in modo che la patina duri a lungo, dopo l'uso la padella deve essere idealmente pulita con acqua calda corrente. Non utilizzare mai detergente per piatti. Non mettere mai la padella in lavastoviglie. Asciugare bene la padella con un panno; quindi strofinarla dentro e fuori con un po' di olio commestibile, per evitare la corrosione, e conservarla in un luogo asciutto.

Con la frittura corretta, si forma sempre più una patina bruna dalle naturali proprietà antiaderenti. Si tratta di un effetto previsto. Col tempo, le padelle in ferro chiare acquisteranno un colore bruno, in quelle pretemperate l'originale tinta nera si modificherà diventando bruna. Questi cambiamenti di colore della superficie della padella sono inevitabili e non costituiscono motivo di reclamo.

## Onderhouds- & veiligheidsinstructies

*Geachte kela-klant,*

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

### *Voordelen van een ijzeren pan*

Kookprofessionals en sterrenkoks zweren bij de geweldige gebruikseigenschappen die een ijzeren pan biedt: zulke pannen zijn ideaal geschikt voor braden, bakken en roosteren. IJzeren pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, ook voor inductieplaten.

### *Tips voor het eerste gebruik*

Verwijder de corrosiebescherming van de pan (waslaag).

Vul een gootsteen of een schotel met heet water en wat afwasmiddel, doe uw ijzeren kela-pan erin en laat gedurende enkele minuten het water met afwasmiddel inwerken op de pan.

Was vervolgens de resterende waslaag zowel aan de binnen- als aan de buitenkant met een afwasborstel of een spons grondig af.

Doe de ijzeren pan nooit in een vaatwasmachine, omdat zich dan roestplekken kunnen vormen. Droog de pan na het schoonmaken goed af met een doek en wrijf de pan vervolgens van binnen en buiten in met een beetje spijsolie om corrosie te voorkomen.

De pan niet op de hoogste stand verhitten. In het algemeen is 3/4 van het vermogen voldoende.

IJzeren pannen moeten vóór het eerste gebruik worden ingebrand waardoor er een natuurlijke beschermende laag wordt gevormd (zie afb. 1). Deze beschermende laag wordt patina genoemd. De laag ontstaat doordat olie



door verhitting ontbindt en heeft meestal een donkerbruine kleur. De laag zorg voor goede antiaanbakeigenschappen en beschermt de pan tegen corrosie.

**Uitzondering:** de vooraf ingebrande pannen van de serie Ruvido. Deze zijn in de fabriek al voorzien van een patina. Denk eraan dan deze patina bij elk gebruik verder wordt gevormd waardoor de antiaanbakeigenschappen steeds beter worden. De kleur verandert hierbij naar een steeds dieper bruin.

**LET OP:** Wanneer de patina niet voldoende is gevormd, wordt aangeraden om geen gebruik te maken van zuurhoudende levensmiddelen zoals bv. citrusvruchten of tomaten. Deze levensmiddelen kunnen de nog dunne patina en de zwarte vooraf ingebrande patina van de serie Ruvido aantasten. Het ijzer van uw pan reageert ook met het zuur waardoor uw maaltijd een metaalachtige smaak kan krijgen.

De pan moet dan opnieuw worden ingebrand. Dit geldt ook voor de pannen van de serie Ruvido artikel 12601 en 12602.

Dit is een natuurlijk proces en geen productdefect.

Vóór het eerste gebruik moet de ijzeren pan een beschermende laag (patina) vormen om te voorkomen dat er iets aanbrandt. Giet daarom een laagje olie (3 mm hoog) in de pan. Verhit de pan zolang tot de olie een beetje gaat roken. Neem vervolgens de pan van de kookplaat en laat de pan afkoelen. Herhaal deze handelingen drie keer en gebruik telkens dezelfde soort olie.

#### *Tips betreffende gevaren en veiligheid*

Laat een hete pan nimmer zonder toezicht achter!

Let er bij gebruik van gaskookplaten op dat de vlammen niet langs de rand van de pan omhoog lekken. Anders kan de olie in de pan ontvlammen.

#### *Kinderen mogen dit product niet gebruiken.*

Gebruik uitsluitend olie of vet, dat voor braden is bedoeld.

**Let op!** Giet geen water in de pan, zolang er hete olie in de pan is - Spatgevaar! De metalen handgrepen en -stelen van de pan zullen heet worden als u langdurig kookt, bakt of braadt op een kookplaat of in een oven. Draag

altijd ovenhandschoenen of andere warmtewerende handschoenen om u te beschermen tegen brandwonden!

Blus nimmer brandende olie door er water op te gieten of te spuiten! Stik de vlammen met een pannendecksel of met een geschikte (brand)deken. Laat de pan onder toezicht afkoelen als u er olie in hebt verhit. Giet de inhoud uit de pan en wrijf vervolgens het inwendige van de pan schoon met een stuk keukenpapier. Het is volledig normaal als de pan verkleurt. Nadat de pan eenmaal is verhit zal het oorspronkelijk uiterlijk van de pan niet meer terugkeren.

#### *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.

#### *Tips voor het gebruik*

Gebruik aanvankelijk ruim vet of olie - later zo min mogelijk.

Tijdens gebruik wordt de patina verder gevormd waardoor de antiaanbak-eigenschappen verder verbeteren. Voorkom hard schuren of krassen. De natuurlijke patina maar ook de vooraf ingebrande patina van de serie Ruvido kan daardoor worden aangetast of loskomen. Het lichte ijzer is door de beschadigde patina zichtbaar totdat de patina opnieuw wordt gevormd. Dit is geen reden voor reclamatie, ook niet wanneer het aan de buitenkant van de pan gebeurt.

Selecteer altijd de kookplaat, waarvan de diameter zo goed mogelijk overeenkomt met de diameter van de bodem van uw ijzeren pan. Heeft uw kookplaat een kleinere diameter dan de bodem van de pan? Dan concentreert de hitte zich uitsluitend op dat deel van de bodem, waar de pan op de kookplaat rust. Dit deel van de bodem van uw ijzeren pan kan daarvoor vervormd raken. IJzeren pannen zijn ook bij een voldoende gevormde patina slechts beperkt te gebruiken voor zuurhoudende levensmiddelen (bv. tomaten, wijn, citrusvruchten etc....).

### *Opmerkingen over verzorging en onderhoud*

Oervoor de zorgen dat de patina langer in stand blijft, moet de pan na gebruik bij voorkeur worden gewassen met schoon, heet water. Gebruik nooit een afwasmiddel. Was de pan nooit in de vaatwasser. Droog de pan goed af met een doek. Wrijf de pan vervolgens aan de binnen- en de buitenkant in met wat spijsolie om corrosie te voorkomen en berg de pan op een droge plaats op.

Door correct braden wordt een overwegend bruin patina met natuurlijke anti-aanbakeigenschappen steeds meer zichtbaar. Dat is met opzet. Hierdoor krijgen lichte ijzeren pannen na verloop van tijd een bruine kleur, terwijl de oorspronkelijke zwarte kleur van de al ingebrande pannen in bruin verandert. Deze kleurveranderingen van het panoppervlak zijn onvermijdelijk en daarom kunt u daar geen klacht over indienen.

## **FIN**

### **Hoito- & turvallisuusohjeet**

*Hyvä kela-asiakas,  
onnittelumme kelan pitkäikäisen laatutuotteen hankinnasta. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet, hoito- ja puhdistusohjeet sekä turvallisuusohjeet.*

### *Valurautapannun hyvät puolet*

Ammattilaiskokit ja useita tähtiä saaneet kokit vannovat valurautapannun hienojen käyttöominaisuuksien nimeen: Ne soveltuvat erinomaisesti paistamiseen, kuullottamiseen ja ruskistamiseen.

Valurautapannut soveltuvat kaikille liesityypeille, myös induktioliesille!

### *Ennen ensimmäistä käyttöä*

Poista korroosiosuojaus pannusta (vahakerros).

Täytä astianpesuallas tai vati kuumalla vedellä, lisää hieman astianpesuainetta ja anna kela-valurautapannun liota siinä muutaman minuutin.

Poista tämän jälkeen jäljellä oleva vahakerros huolellisesti sisältä ja ulkoa astianpesuharjalla tai sienellä.

Älä pese valurautapannua astianpesukoneessa, sillä silloin siihen muodostuu ruostekohtia. Kuivaa pannu puhdistuksen jälkeen hyvin liinalla ja pyyhi se sen jälkeen sisä- ja ulkopuolelta pienellä määrällä ruokaöljyä ruostumisen välttämiseksi.

Pannua ei saa kuumentaa suurimmalla teholla. 3/4 tehosta riittää normaalisti.

Rautapannuille on suoritettava ennen ensimmäistä käyttöä rasvapoltto, jotta niihin muodostuu luonnollinen suojaokerros (katso kuva 1). Tätä suojaikerrosta kutsutaan patinaksi. Se syntyy ylikuumenemisen seurauksena hajoavan öljyn vaikutuksesta. Se on yleensä tummanruskea, sillä on hyvät tarttumattomuusominaisuudet ja se suojaa pannua ruostumiselta.

**Poikkeus:** valmiiksi rasvapolttetut Ruvido-pannut. Ne on patinoitu jo tehtaalla. Huomaa, että tämä patina kehittyä edelleen joka kerta, kun pannua käytetään, ja tarttumattomuusominaisuudet paranevat. Väri muuttuu tällöin yhä enemmän ruskeaksi.

**HUOMIO:** Jos patina ei ole riittävän voimakas, sinun tulisi välttää happamien ruokien, kuten sitrushedelmien ja tomaattien kypsentämistä. Nämä elintarvikkeet irrottavat vielä ohuen patinakerroksen sekä Ruvido-sarjan mustan esipoltetun patinan. Myös pannun sisältämä rauta reagoi hapon kanssa ja voi antaa ruoalle metallisen maun.

Rasvapoltto on tällöin suoritettava uudelleen. Tämä koskee myös Ruvidosarjan pannuja, tuotenumerot 12601 ja 12602. Tämä on luonnollinen prosessi eikä tuotevika.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa valurautapannuihin on muodostettava suojakerros (patina), jotta ruoka ei pala niihin kiinni. Lisää sitä varten noin 3 mm paksu kerros öljyä pannuun ja kuumenna niin kauan, kunnes öljy alkaa hieman savuta. Ota sitten pannu liedeltä ja anna sen jäähtyä. Toista toimenpide kolme kertaa käyttäen samaa öljyä.

#### *Vaara- ja turvallisuusohjeet*

Älä jätä kuumaa pannua koskaan ilman valvontaa! Käyttäessäsi kaasuliettä pidä huoli siitä, ettei liekki nouse koskaan sivuilta ylös. Muutoin pannussa oleva öljy voi syttyä.

#### *Lapset eivät saa käyttää tätä tuotetta.*

Käytä vain sopivaa öljyä/rasvaa paistamiseen.

**Huomio:** Älä lisää pannuun vettä niin kauan kuin siinä on kuumaa öljyä - räis-kymisvaara! Paistamisajan ollessa pidempi voivat metallikahvat ja -varret kuumeta. Suojautuaksesi palovammoilta käytä aina patakintaita tai patalappuja! Älä koskaan sammuta palavaa öljyä vedellä! Tukahduta liekit pannun kannella tai sopivalla peitteellä.

Anna pannun jäähtyä valvottuna öljyn kuumentamisen jälkeen. Kaada öljy pois ja hankaa pannua lopuksi talouspaperilla. Pannun värjäytyminen on täysin normaalia. Pannun kuumentamisen jälkeen ei se enää koskaan näytä samalta kuin ostettaessa.

#### *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 merkkiääni. Tämä ei tarkoita sitä, että liesi, keittoastia tai paistoastia on viallinen. Keitto- tai paistoastian pohjan läpimitan on vastattava induktiolieden keittopintaa. Jos pohja on liian pieni, liesi ei ehkä synnytä magneettikenttää.

### *Käyttöä koskevia vinkkejä*

Käytä aluksi runsaasti rasvaa/öljyä - myöhemmin sitäkin vähemmän. Patina kehittyy ajan kuluessa edelleen ja vahvistaa pannun tarttumattomuusominaisuuksia. Vältä voimakasta hankaamista ja naarmuttamista, koska se voi irrottaa sekä luonnollisen että Ruvido-sarjan esipoltetun patinan. Vaalea rauta pilkkottaa vaurioituneen patinan läpi, kunnes se muodostetaan uudelleen. Tämä ei ole peruste reklamaatiolle, ei edes pannun ulkopuolella. Valitse aina sellainen keittolevy, joka vastaa mahdollisimman tarkkaan pannunpohjan halkaisijaa. Halkaisijaltaan pienemmissä keittolevyissä kuumuus keskittyy vain siihen alueeseen, joka on levyn päällä. Pannunpohjan tämä alue voi silloin muuttaa alapinnastaan muotoaan. Vaikka patina on kehittynyt riittävästi, rautapannut soveltuvat vain rajallisesti happamille elintarvikkeille (esim. tomaatit, viini, sitrushedelmät jne.).

### *Puhdistus- ja hoito-ohjeet*

Jotta patina säilyisi mahdollisimman pitkään, suosittelemme puhdistamaan pannun käytön jälkeen mieluiten kuumalla, puhtaalla vedellä. Älä käytä milloinkaan pesuainetta. Älä pese pannua koskaan astianpesukoneessa. Kuivaa pannu hyvin pyyhkeellä. Pyyhi pannu sen jälkeen sisä- ja ulkopuolelta pienellä määrällä ruokaöljyä ruostumisen välttämiseksi ja säilytä sitä kuivassa paikassa.

Oikein paistamalla muodostuu yhä enemmän enimmäkseen ruskeaa patinaa, joka antaa pannulle luonnollisen tarttumattoman pinnan. Se on tervetullutta. Vaaleat rautapannut saavat siten ajan myötä ruskean värin, kun taas valmiiksi esipoltetujen pannujen alunperin musta väri muuttuu ruskeaksi. Näitä pannun

pinnan värimuutoksia ei voi estää, eivätkä ne ole peruste reklamaatiolle.

# GR

## Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας

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

### *Πλεονεκτήματα του σιδερένιου τηγανιού*

Οι επαγγελματίες της μαγειρικής και κορυφαίοι σεφ βασίζονται στις εξαιρετικές ιδιότητες χρήσης του σιδερένιου τηγανιού: Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τηγάνισμα και ψήσιμο.

Τα σιδερένια τηγάνια είναι κατάλληλα για όλα τα είδη κουζίνας, και για επαγωγικές εστίες.

### *Υποδείξεις πριν από την πρώτη χρήση*

Αφαιρέστε το προστατευτικό από διάβρωση από το τηγάνι (στρώμα από κερί). Γεμίστε μια λεκάνη ή ένα μπολ με θερμό νερό και αφήστε το σιδερένιο τηγάνι kela για λίγα λεπτά εκεί μέσα με λίγο απορρυπαντικό για πιάτα.

Στη συνέχεια, αφαιρέστε προσεκτικά το εναπομείναν στρώμα κεριού εσωτερικά και εξωτερικά με μια βούρτσα με ίνες νάιλον ή ένα σφουγγάρι.

Μην πλένετε το σιδερένιο τηγάνι σε πλυντήριο πιάτων, επειδή διαφορετικά πιάνει σκουριά. Αφήστε το σιδερένιο τηγάνι να στεγνώσει καλά.

Σκουπίστε καλά το τηγάνι, αφού το καθαρίσετε, με ένα πανί και έπειτα τρίψτε το εσωτερικά και εξωτερικά με λίγο μαγειρικό λάδι για να αποφύγετε τη διάβρωση. Μην θερμαίνετε το τηγάνι στο υψηλότερο επίπεδο. Γενικά, επαρκεί η απόδοση 3/4.

Πριν χρησιμοποιήσετε τα σιδερένια τηγάνια για πρώτη φορά, πρέπει να

τα ψήσετε για να σχηματιστεί ένα φυσικό στρώμα προστασίας (βλ. εικ. 1). Αυτό το στρώμα προστασίας ονομάζεται πατίνα. Σχηματίζεται από λάδι που αποσυντίθεται λόγω υπερθέρμανσης. Εμφανίζεται συνήθως σε σκούρο καφέ χρώμα, έχει αντικολητικές ιδιότητες και προστατεύει το τηγάνι από τη σκουριά.

**Εξαιρέση:** τα προετοιμασμένα τηγάνια Ruvido. Αυτά έχουν ήδη επικαλυφθεί με πατίνα στο εργοστάσιο. Μην ξεχνάτε ότι αυτή η πατίνα συνεχίζει να συσσωρεύεται κάθε φορά που χρησιμοποιείται το τηγάνι και παράλληλα οι αντικολητικές ιδιότητες βελτιώνονται. Το καφέ χρώμα θα σκουραίνει όλο και περισσότερο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Εάν η επικάλυψη της πατίνας δεν είναι αρκετή, θα πρέπει να αποφεύγετε όξινα τρόφιμα όπως εσπεριδοειδή και ντομάτες. Αυτά τα τρόφιμα διαλύουν την πατίνα εάν είναι ακόμα λεπτή, καθώς και τη μαύρη προψημένη πατίνα της σειράς Ruvido. Επίσης, ο σίδηρος στο τηγάνι σας αντιδρά με το οξύ και μπορεί να προσδώσει στο φαγητό σας μια μεταλλική γεύση.

Στη συνέχεια, το τηγάνι πρέπει να ψηθεί ξανά. Το ίδιο ισχύει και για τα τηγάνια της σειράς Ruvido, Είδη 12601 και 12602.

Αυτή είναι μια φυσική διαδικασία και όχι ένα ελάττωμα του προϊόντος.

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να δημιουργήσετε ένα στρώμα προστασίας (πατίνα) στα σιδερένια τηγάνια, για να μην καίγονται. Για το σκοπό αυτό περιχύστε στο τηγάνι λάδι ύψους περ. 3 mm και ζεστανέτε το μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει ελαφρώς. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το τηγάνι από την κουζίνα και αφήστε το να παγώσει. Επαναλάβετε τη διαδικασία τρεις φορές με τη χρήση του ίδιου λαδιού.

### *Υποδείξεις κινδύνου και ασφαλείας*

Μην αφήνετε ποτέ το τηγάνι χωρίς επιτήρηση!

Σε περίπτωση χρήσης μιας κουζίνας με αέριο προσέξτε ώστε η φλόγα να μην ανεβαίνει ψηλά στο πλάι. Διαφορετικά, μπορεί να αναφλεγεί το λάδι στο τηγάνι.



*Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.*

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο λάδι/λίπος.

**Προσοχή:** Μη χύνετε νερό στο τηγάνι, αν περιέχει καυτό λάδι – κίνδυνος πιτσιλισματος!

Σε περίπτωση μεγαλύτερης διάρκειας μαγειρέματος στην κουζίνα ή στο φούρνο οι μεταλλικές λαβές μπορεί να θερμανθούν. Για την προστασία σας από τυχόν εγκαύματα φοράτε πάντα γάντια για κατσαρόλα ή άλλο προστατευτικό μέσο για τα χέρια σας!

Μη διαλύετε ποτέ καυτό λάδι με νερό! Σβήστε τις φλόγες με ένα καπάκι τηγανιού ή άλλο κατάλληλο κάλυμμα.

Μετά τη θέρμανση του λαδιού, αφήστε το τηγάνι να παγώσει υπό επιτήρηση. Χύστε το περιεχόμενο και στη συνέχεια τρίψτε το τηγάνι με ένα χαρτί κουζίνας. Ο αποχρωματισμός του τηγανιού είναι τελείως φυσιολογικός. Μετά τη θέρμανση του τηγανιού δεν γίνεται να επανέλθει η αρχική του εμφάνιση.

*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 ηχησει 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.

### *Συμβουλές για τη χρήση*

Χρησιμοποιήστε αρχικά μπόλικο λίπος/λάδι – στη συνέχεια όλο και λιγότερο. Με το πέρασμα του χρόνου η πατίνα θα συνεχίσει να συσσωρεύεται και οι αντικολλητικές ιδιότητες θα ενισχυθούν. Αποφύγετε το έντονο τρίψιμο και το ξύσιμο. Η φυσική πατίνα, καθώς και η προψημένη πατίνα της σειράς Rinvido, αφαιρούνται με αυτόν τον τρόπο. Ο φωτεινός σίδηρος λαμπυρίζει μέσα από την κατεστραμμένη πατίνα μέχρι εκείνη να ξανασηματιστεί. Δεν εγείρεται λόγω αυτού αιτία παραπόνου, ούτε καν για το εξωτερικό του τηγανιού.

Επιλέγете πάντα ένα μάτι κουζίνας, το οποίο να έχει όσο το δυνατόν περισσότερο την ίδια διάμετρο με τον πάτο του τηγανιού. Σε μάτια με μικρότερη διάμετρο, η θερμότητα συγκεντρώνεται μόνο στην περιοχή, στην οποία ακουμπάει το μάτι. Αυτή η περιοχή του πάτου του τηγανιού μπορεί στη συνέχεια να παραμορφωθεί. Τα σιδερένια τηγάνια είναι υπό προϋποθέσεις κατάλληλα για όξινα τρόφιμα (π.χ. ντομάτες, κρασί, εσπεριδοειδή κ.λπ.), όταν έχει σχηματιστεί επαρκής πατίνα.

### *Υποδείξεις καθαρισμού και φροντίδας*

Για τη διατήρηση της πατίνας, καθαρίζετε το τηγάνι μετά τη χρήση, ιδανικά με ζεστό, καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό. Μην τοποθετείτε ποτέ το τηγάνι στο πλυντήριο πιάτων. Σκουπίστε καλά το τηγάνι με μια πετσέτα. Έπειτα, περάστε το τηγάνι εσωτερικά και εξωτερικά με λίγο μαγειρικό λάδι για να αποφύγετε τη διάβρωση και αποθηκεύστε το σε στεγνό μέρος.

Με σωστό τηγάνισμα, τις περισσότερες φορές δημιουργείται μια καφέ πατίνα με φυσικές αντικολλητικές ιδιότητες. Αυτό γίνεται σκοπίμως. Τα ανοιχτόχρωμα ανοξείδωτα σκεύη αποκτούν με το πέρασμα του χρόνου ένα καφέ χρώμα, ενώ τα αντικολλητικά τηγάνια είναι μαύρα και σταδιακά

γίνονται καφέ. Ο αποχρωματισμός της επιφάνειας του τηγανιού είναι αναπόφευκτος και δεν αποτελεί λόγο για υποβολή παραπόνων.

# TK

## **Koruyucu bakım ve güvenlik bilgileri**

*Değerli kela Müşterisi,*  
*kela firmasından uzun ömürlü kalite ürünü satın aldığınız için sizi tebrik ediyoruz. Uzun yıllar keyfini çıkarabilmeniz için lütfen aşağıdaki ürün bilgilerini, kullanım ve koruyucu bakım ile ilgili bilgileri ve güvenlik tavsiyelerini okuyun.*

### *Dökme demir tavanın avantajları*

Uzman aşçılar ve yıldızlı şefler, dökme demir tavanın avantajlarına güvenir: Bu tavalar kızartma, pişirme ve kavurma için çok uygundur. Dökme demir tavalar, induksiyonlu ocaklar dahil tüm ocak türleri için uygundur.

### *İlk kullanımdan önce dikkat edilmesi gerekenler*

Tava üzerindeki korozyon korumasını (mum tabakası) çıkartınız. Bir evyeyi veya kâseyi sıcak suyla doldurunuz ve kela dökme demir tavayı az miktarda deterjan ekleyerek evye veya kâsenin içinde birkaç dakika bekletiniz. Ardından kalan mum katmanını bir bulaşık fırçası ve sünger ile içten ve dıştan iyice temizleyin.

Dökme demir tavayı bulaşık makinesinde yıkamayınız, aksi takdirde pas oluşabilir. Dökme demir tavayı iyice kurutunuz.

Tavayı en yüksek kademede ısıtmayın. Genel olarak performansın 3/4'ü yeterli olur.

Demir tavalar, doğal bir koruma katmanı oluşması için ilk kullanımdan önce yakılmalıdır (bkz. Res. 1). Bu koruma katmanını adı patinadır. Aşırı ısınma sonucu ayrıışan yağdan oluşmaktadır. Çoğunlukla koyu kahverengi bir renkte oluşur, iyi bir yapışmazlık özelliğine sahiptir ve tavayı pasa karşı korur.

**İstisna:** Önceden yakılmış Ruvido tavaları. Bunlar fabrika çıkışlı olarak kaplanır. Bu patinanın, tavanın her kullanımından sonra daha da geliştiğini ve yapışmazlık işlevinin iyileştiğini lütfen dikkate alın. Bu sırada renk gittikçe daha fazla kahverengiyeye döner.

**DİKKAT:** Yeterince oluşmamış bir patina olmadan, örn. turunçgil, domates gibi asit içerikli gıdalardan kaçınılmalıdır. Bu gıdalar, daha ince bir patinayı olduğu gibi önceden siyah olarak yakılmış Ruvido serisi patinasını da çözer. Tavanızın demiri de aside tepki verir ve yemeğinize metalik bir tat verebilir.

Yakma işlemi yeniden uygulanmalıdır. Bu durum Ruvido serisi ürün no. 12601 ve 12602 için de geçerlidir.

Bu doğal bir süreçtir ve ürün kusuru değildir.

Demir tavalarda, ilk kullanım öncesinde hiçbir şeyin yanmaması için bir koruyucu tabaka (patina) oluşturmalıdır.

Bunun için, tavaya yaklaşık 3 mm kalınlığında sıvı yağ dökünüz ve yağ hafifçe kokmaya başlayana kadar tavayı ısıtınız. Daha sonra tavayı ocaktan alınız ve soğumaya bırakınız. Aynı yağı kullanarak bu işlemi üç kez tekrarlayınız.

#### *Tehlike ve güvenlik uyarıları*

Sıcak tavayı kesinlikle gözetimsiz bırakmayınız!

Gazlı ocak kullanırken ateşin yandan yükselmemesine dikkat ediniz. Aksi takdirde tavadaki yağ alev alabilir.

#### *Çocuklar bu ürünü kullanmamalıdır.*

Kızartma için sadece uygun sıvı/katı yağ kullanınız.

**Dikkat:** İçinde sıcak yağ bulunduğu sürece tavaya su dökmeyiniz - Püskürme tehlikesi! Ocak veya fırındaki pişirme süresi uzarsa, metal saplar ve kulplar ısınabilir. Yanmaya karşı korunmak için her zaman fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı başka bir eldiven kullanınız!

Yanan sıvı yağı kesinlikle suyla söndürmeyiniz! Alevi, tava kapağı veya uygun bir başka kapakla söndürünüz.

Yağ ısındıktan sonra tavayı gözetim altında soğumaya bırakınız. Tavanın

içindekileri dökünüz ve ardından tavayı bir mutfak kağıdıyla ovunuz. Tavanın renginin değişmesi çok normaldir. Tava ısıdıktan sonra, başlangıçtaki görünümü bir daha elde edilemez.

### *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 kaçınınız. 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.

### *Kullanım için ipuçları*

Önce bol miktarda sıvı/katı yağ kullanınız; daha sonra miktarı azaltınız. Patina zaman içerisinde daha da gelişir ve yapışmazlık özelliğini güçlendirir. Sert bir şekilde ovaktan ve kazımaktan kaçınınız. Bundan dolayı hem doğal patina hem de Ruvido serisinin önceden yakılmış patinası çözülür. Parlak demir, patina yeniden oluşana kadar hasarlı patinanın arasından parlar. Bu durum, tavanın dışı için de bir şikayet nedeni değildir.

Her zaman tava tabanının çapıyla mümkün olduğunca aynı olan bir fırın tepsi seçiniz. Daha küçük çaplı pişirme plakalarında, ısı, sadece plakanın dayandığı bölgede yoğunlaşır. Bu durumda, tava tabanının bu bölgesi alttan deforme olabilir. Demir tavalarda, patina yeterince oluştuğunda sadece koşullu olarak asitli gıdalar için uygundur (örn. domates, şarap, tutunçgiller vb...).

### *Temizlik ve bakım bilgileri*

Patinanın uzun süre korunabilmesi için tavayı kullanımdan sonra ideal olarak

sıcak, temiz su ile temizleyin. Asla bulaşık deterjanı kullanmayın. Tavayı kesinlikle bulaşık makinesine yerleştirmeyin. Tavayı bir bez ile iyice kurutun. Ardından korozyonu önlemek için tavanın içini ve dışını biraz sıvı yağ ile ovalayın ve tavayı kuru bir yerde muhafaza edin.

Doğru şekilde kızartma yapıldığında, giderek doğal yapışmazlık özelliklerine sahip genellikle kahverengi bir patine oluşur. İstenen de bu zaten. Bu sayede hafif demir tavalar zamanla kahverengi bir renk alırken, önceden yakılmış tavalar orijinal siyah renginden kahverengiye dönüşür. Tava yüzeyindeki bu renk değişiklikleri kaçınılmazdır ve şikayet sebebi oluşturmaz.

## AR

### اللغة العربية

#### إرشادات العناية والسلامة

عزيزي عميل كيلا (kela)،

نهنك على شراء المنتج عالي الجودة طويل الأجل من كيلا. يرجى قراءة معلومات المنتج التالية، وتعليمات الاستخدام والعناية وكذلك إرشادات الأمان والسلامة من أجل الاستمتاع بالمنتج لسنوات عديدة. بفضل استخدام المنتج يمكن تحضير أذ أطباق الراكليت، والمشويات من اللحوم، والسجق، والسّمك بكل سهولة وسرعة

#### مميزات المقلدة

محترفو الطهي والطهاة المتميزون يثقون في خصائص الاستخدام الفائقة التي تميز هذه المقلدة؛ فهي تعد الحل الأمثل للتحمير والخبز والتحميص. تعد هذه المجموعة من المقلدة مناسبة للاستخدام مع جميع أنواع المواقد، حتى تلك العاملة بالحث الحراري.

#### إرشادات قبل أول استعمال

قم بإزالة طبقة الحماية من التآكل الموجودة على المقلدة (طبقة الشمع) فيها مع القليل من مسحوق الكيلا kela املا حوض شطف أو صينية بماء ساخن وضع المقلدة واتركها ليضع دقائق حتى يظهر أثر المسحوق



اشتعال الزيت في المقلاة جراء اللهب المتصاعد.  
لا تسمح للأطفال باستخدام هذا المنتج.  
لا تستخدم إلا الزيت/السمن المناسب للتحمير.

اثنيه: لا تصف المياه بداخل المقلاة، طالما أنه لا يزال بها زيت ساخن – خطر تصاعد رذاذ ملتهب عند الاستمرار في الطهي لفترة طويلة نسبيًا على الموقد أو في الفرن فيمكن أن تنتقل السخونة إلى المقايض والأجزاء المعدنية، للحماية من التعرض لحروق فاحرص دائمًا على ارتداء قفازات أوعية الطهي أو أية وسيلة خرى لحماية الأيدي من السخونة

لا تقم مطلقًا باستخدام الماء لإزالة الزيت المحترق! احرص على استخدام غطاء المقلاة أو أي غطاء مناسب لإخماد اللهب المتصاعد

بعد أن يسخن الزيت اترك المقلاة لتبرد تمامًا تحت ملاحظتك. قم بهز المقلاة لإخراج محتواها منها، وقلع بعد ذلك بدعك المقلاة بورق مطبخ لإزالة ما تبقى بالداخل. من الأمور العادية تمامًا أن يتغير لون المقلاة، بعد أن تسخن المقلاة لن يصبح بالإمكان الحصول على مظهرها الأصلي وقت الشراء.

### 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 بعيب في الموقد أو في إناء الطهي/القلي يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي/القلي مع حجم لوح التسخين بالموقد الحثي، فهناك احتمال أنه يستجيب المجال المغناطيسي للموقد، خصوصًا مع أقطار قواعد الآتية الصغيرة جدًا

### نصائح الاستخدام

احرص في بادئ الأمر على استخدام كمية وفيرة من السمن/الزيت – ويمكن لاحقًا استخدام كمية أقل.

ومع مرور الوقت يستمر تكون طبقة الزنجار وتزداد خاصية عدم الالتصاق. ويجب تجنب الكشط والحك الشديدين للمقالي. إذ يتسبب ذلك في إزالة طبقة الزنجار الطبيعية، وكذلك طبقة الزنجار ويظهر لمعان الحديد. Ruvido المتكونة بفعل الإحماء المسبق في المصنع لمنتجات سلسلة



البراق عبر طبقة الزنجار المتضررة حتى تتشكل هذه الطبقة مرة أخرى. ولا يعد هذا سببًا للشكوى، ولا حتى عند ظهوره على السطح الخارجي من المقلاة

احرص دائمًا على اختيار سطح موقد يكون مماثلًا بقدر الإمكان لقطر أرضية المقلاة. عند استخدام أسطح طهي بقطر أصغر فإن الحرارة تتركز فقط على جزء أرضية المقلاة المواجه لسطح الموقد. وهذا الجزء قد يتعرض للتشوه الشكلي من أسفل جراء ذلك وحتى عند تكون طبقة زنجار كافية لا تُستخدم المقالي الحديدية إلا على نحو محدود مع الأطعمة الحمضية (مثل الطماطم والنيبيذ والحمضيات وغيرها).

### إرشادات العناية والتنظيف

نومناجل ضمان بقاء طبقة الزنجار لمدة طويلة، فالطريقة المثالية لتنظيف المقلاة بعد الاستخدام هي التنظيف بالماء الساخن النقي. لا يُستخدم أبدًا سائل غسيل الأواني والصحون. جفّف المقلاة جيدًا باستخدام قطعة قماش. ثم ادهن المقلاة بقليل من زيت الطعام من الداخل والخارج لتجنب التآكل، واحفظها في مكان جاف.

يؤدي الشواء بطريقة مناسبة إلى تحول المقلاة إلى اللون البني أكثر وأكثر مع خواص عدم الالتصاق الطبيعية وهذا هو المطلوب. بهذه الطريقة، يتحول لون المقليات الحديدية الخفيفة إلى اللون البني بمرور الوقت، ويتغير لون المقليات التي تعرضت للحرق من قبل من اللون الأسود الأصلي إلى اللون البني. هذه التغييرات في لون سطح المقلاة صعب التجنب ولا تمثل أساسًا للشكوى

# RU

## Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

*Уважаемый клиент фирмы kela!*

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

### Преимущества чугунных сковород

Профессиональные и знаменитые повара безоговорочно доверяют отличным потребительским свойствам чугунных сковород: они идеально подходят для поджаривания, запекания и жарки.

Чугунные сковороды подходят для всех видов плит, в том числе индукционных.

### Указания перед первым использованием

Удалите антикоррозийный слой со сковороды (восковый слой).

Наполните раковину или чашу горячей водой и, добавив немного моющего средства, опустите туда чугунную сковороду кела на несколько минут.

Затем с помощью ершика для посуды или губки тщательно удалите остатки воска внутри и снаружи.

Не мойте чугунную сковороду в посудомоечной машине, так как, в противном случае, образуется ржавчина. Дайте чугунной сковороде хорошо высохнуть.

Не нагревать сковороду на самой высокой ступени. Как правило, достаточно 3/4 мощности.

Перед первым использованием железной сковороды ее необходимо прокалить, чтобы образовался естественный защитный слой (см. рис. 1), который называется патина. Она возникает за счет масла, которое разлагается из-за перегрева. В большинстве случаев она имеет темно-коричневый цвет, обладает хорошими антипригарными свойствами и защищает сковороду от ржавчины.

**Исключение:** предварительно прокаленные сковороды Ruvido. Они уже были покрыты патиной на заводе. Обратите внимание, что при каждом использовании сковороды патина становится толще и прочнее, а ее антипригарные свойства улучшаются. Цвет при этом постепенно переходит в коричневый.

**ВНИМАНИЕ:** если патина достаточной толщины еще не образовалась,

следует отказаться от кислых продуктов, таких как цитрусовые или томаты. Эти продукты разъедают еще тонкую патину, а также черную патину, которая образовалась в результате предварительного прокаливания, в серии Ruvido. Железо, из которого сделана ваша сковорода, также вступает в реакцию с кислотой и может придать пище металлический привкус.

В таком случае ее необходимо заново прокалить. Это касается и сковород серии Ruvido, артикул 12601 и 12602. Это естественный процесс, а не дефект продукта.

Перед первым использованием железной сковороды на ней должен образоваться защитный слой (патина), чтобы ничего не пригорало. Исключение: предварительно прокаленная сковорода Ruvido. Налейте в сковороду слой масла прибл. в 3 мм и раскалите ее до тех пор, пока масло не начнет пахнуть. После этого снимите сковороду с плиты и дайте ей остыть. Повторите этот процесс трижды, используя то же самое масло.

#### **Предупреждения и указания по технике безопасности**

Никогда не оставляйте горячую сковороду без присмотра!

При использовании на газовой плите следите за тем, чтобы пламя не сильно выступало по бокам сковороды. В противном случае, в ней может загореться масло.

#### **Не позволяйте детям пользоваться данным изделием.**

Для жарки используйте только подходящее масло/жир.

**Внимание:** Не лейте воду на сковороду, когда в ней находится горячее масло — опасность горячих брызг!

При длительном нахождении на плите или в духовке металлические ручки сильно нагреваются. Для защиты от ожогов всегда надевайте кухонные перчатки или используйте другое подходящее средство для защиты от горячих поверхностей!

Никогда не тушите горячее масло водой! Глушите пламя крышкой от

сковороды или другой подходящей крышкой. После того, как масло раскалилось, дайте сковороде остыть, при этом не оставляя ее без присмотра. Слейте содержимое, после чего вытирайте сковороду бумажными полотенцами. Изменение цвета сковороды является нормальным процессом. После того, как сковорода будет накалилена, ее первоначальный вид нельзя будет восстановить.

#### *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 Советы по использованию*

В начале использования расходуется больше масла/жира, а затем это количество постепенно снижается.

С течением времени патина становится толще и прочнее, а антипригарные свойства усиливаются. Избегайте сильного трения и царапания. Так вы можете удалить естественную патину, а также патину, которая образовалась в результате предварительного прокаливания, в серии Ruvido. Через поврежденную патину, пока она снова не восстановится, проглядывает светлое железо. Это не является

причиной для рекламации, даже с внешней стороны сковороды.

Всегда выбирайте конфорку, которая больше всего соответствует диаметру дна сковороды. У конфорок с малым диаметром жар концентрируется только на участке, прилегающем к сковороде. Данный участок дна сковороды из-за этого может деформироваться. Железные сковороды с достаточно сформировавшейся патиной могут использоваться с кислыми продуктами (например, томатами, вином, цитрусовыми и т. п.) лишь при определенных условиях.

#### *Указания по очистке и уходу*

Чтобы патина сохранялась дольше, в идеале очищайте сковороду после использования чистой горячей водой. Не используйте средства для мытья посуды. Не мойте сковороду в посудомоечной машине. После мойки тщательно высушите сковороду салфеткой. Затем смажьте ее изнутри и снаружи тонким слоем пищевого масла для защиты от коррозии и поместите на хранение в сухое место.

При правильной жарке постепенно образуется патина в основном коричневого цвета, обладающая естественными антипригарными свойствами. Это нормальный процесс. В результате светлые чугунные сковороды со временем приобретают коричневатый оттенок, а сковороды, подвергнутые предварительному обжигу, меняют свой первоначальный черный цвет на коричневый. Эти изменения цвета поверхности сковороды неизбежны и не являются основанием для претензий.

# UA

## Інструкції з догляду та техніки безпеки

*Шановний покупець продукції kela!*

*Вітаємо з придбанням довговічного якісного виробу від компанії kela. Щоб отримувати від нього задоволення протягом багатьох років, будь ласка, прочитайте наведені нижче відомості про виріб, вказівки з використання та догляду, а також рекомендації з безпеки.*

### *Переваги залізної сковорідки*

Професійні кухарі та відомі шеф-кухарі підтверджують чудові експлуатаційні якості залізної сковороди: ці сковороди ідеально підходять для смаження, запікання та смаження без жиру. Залізні сковороди підходять для всіх видів кухонних плит, навіть індукційних.

### *Вказівки перед першим використанням*

Видаліть антикорозійне покриття зі сковороди (восковий шар). Наповніть кухонну раковину або миску гарячою водою; занурте туди на декілька хвилин залізну сковороду kela з невеликою кількістю засобу для миття посуду.

Потім ретельно видалити ззовні та всередині залишки воскового шару, користуючись йоршиком для посуду або губкою.

Не мийте залізну сковороду в посудомийній машині, оскільки при цьому утворюється іржа. Після очищення насухо протріть сковороду серветкою, а потім злегка намастіть її рослинною олією всередині та ззовні, щоб запобігти корозії.

Не нагрівайте сковороду на максимальному ступені. Зазвичай достатньо 3/4 від максимальної потужності.

Перед першим використанням слід прокалювати залізні сковороди, щоб утворився натуральний захисний шар (див. мал. 1). Цей захисний шар називають патиною. Він виникає у процесі розкладання масла

внаслідок перегріву. Захисний шар має темно-коричневий колір, гарні протипригарні властивості та захищає сковороду від іржі.

**Виняток:** попередньо прокалені сковороди Ruvido. Вони мають покриття патиною вже з заводу-виробника. Будь ласка, зверніть увагу, що з кожним використанням сковороди ця патина нарощується та поліпшує свою протипригарну функцію. При цьому покриття все більше набуває коричневого кольору.

**УВАГА:** Без достатнього утворення патини вам доведеться уникати кислих харчових продуктів, таких як цитрусові та помідори. Ці харчові продукти розчиняють ще тонкий шар патини, так само як і попередньо прокалений чорний шар патини сковорід серії Ruvido. Крім того, залізо сковороди реагує з кислотою та може надавати вашій їжі металевого присмаку.

Тоді сковороду доведеться прокалювати знову. Це також стосується сковорід серії Ruvido, артикульні номери 12601 та 12602.

Це природний процес, а не дефект продукту.

Перед першим використанням залізни сковороди повинні утворити захисний шар (патину), щоб нічого не пригоріло.

Для цього налейте у сковороду олію шаром приблизно 3 мм і нагрівайте доти, поки олія не почне дещо димитися. Потім зніміть сковороду з плити та дайте їй охолонути. Повторіть цю процедуру тричі, використовуючи одну й ту саму олію.

***Вказівки на небезпеку та вказівки з техніки безпеки***

Не залишайте гарячу сковороду без нагляду!

Під час користування газовою плитою слідкуйте, щоб полум'я не піднімалося вище бічних стінок. Інакше олія в сковороді може зайнятися.

**Дітям заборонено користуватися цим виробом.**

Використовуйте тільки підхожу олію / жир для смаження.

**Увага:** Не допускайте потрапляння води у сковороду, поки в неї нахо-

диться гаряча олія — небезпека розбризкування!

Під час тривалого приготування на плиті або у духовці металеві ручки можуть нагріватися. Для захисту від опіків завжди користуйтеся кухонними рукавичками або іншим теплоізоляційним засобом захисту рук!

Ніколи не гасіть палаючу олію водою! Ізолюйте полум'я кришкою від сковороди або іншою підхожою кришкою.

Після розігріву олії дайте сковороді охолонути під наглядом. Злийте вміст і протріть сковороду паперовим рушником. Знебарвлення сковороди є цілком нормальним. Після розігріву сковороди її первинний вигляд вже не відновлюється.

### *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 пролунати 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.

### *Поради для використання*

Спочатку використовуйте жир / олію з надлишком — потім можна використовувати менше.

З часом патина продовжує нарощуватися та посилює протипригарні властивості. Уникайте сильного тертя та дряпання. Це видаляє шар



натуральної патини, так само як і попередньо прокалений шар патини сковорід серії Ruvido. Світле залізо просвічує скрізь пошкоджений шар патини, поки шар не утвориться знову. Це не підставою для реклаमाції, навіть на зовнішньому боці сковороди.

Завжди вибирайте нагрівальний диск, який за можливості точно відповідає діаметру дна сковороди. Якщо конфорка меншого діаметра, тепло концентрується лише в зоні контакту зі сковородою. Тоді ця зона дна сковороди може деформуватися знизу.

Залізні сковороди з достатнім шаром патини лише умовно підходять для кислих продуктів харчування (наприклад, томатів, вина, цитрусових тощо).

#### *Вказівки з чищення та догляду*

Щоб патина трималася довго, краще за все мийте після використання сковороду чистою гарячою водою без домішок. Ніколи не використовуйте мийні засоби. Не мийте сковороду в посудомийній машині. Насухо протріть сковороду серветкою. Потім злегка намастіть сковороду розлиною олією всередині та ззовні, щоб запобігти корозії, та зберігайте сковороду у сухому місці.

Через правильно проведене смаження все більше й більше утворюється майже коричнева патина з натуральними протипригарними властивостями. Це нормальний процес. Тобто світлі залізні сковороди з часом набувають коричневого кольору, а попередньо обпалені сковороди міняють свій первинний чорний колір на коричневий. Ці зміни кольору поверхні сковороди є неминучими та не складають жодних підстав для рекламацій.

# PL

## Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa

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

### *Zalety metalowej patelni*

Kucharze zawodowi oraz odznaczeni gwiazdką zaświadczaają o doskonałych właściwościach użytkowych metalowych patelni: są one idealne do smażenia, pieczenia i piekania.

Metalowe patelnie są przeznaczone do wszystkich typów płyt grzejnych, w tym także indukcyjnych.

### *Wskazówki przed pierwszym użyciem*

Usunąć ochronę antykorozyjną z patelni (powłoka woskowa).

Do zlewu lub miski nalać ciepłej wody, dodać niewielką ilość płynu do naczyń i włożyć metalową patelnię kela na kilka minut.

Następnie dokładnie usunąć pozostałą warstwę wosku wewnątrz i na zewnątrz za pomocą szczotki do naczyń lub gąbki.

Metalowej patelni nie wolno myć w zmywarce, ponieważ powoduje to rdzewienie. Dobrze osuszyć metalową patelnię.

Nie należy rozgrzewać patelni na najwyższym poziomie mocy. Zazwyczaj wystarcza 3/4 mocy.

Przed pierwszym użyciem patelnie żelazne muszą zostać wypalone, aby powstała naturalna warstwa ochronna (patrz rys. 1). Ta warstwa ochronna jest nazywana patyną. Powstaje ona z oleju, który rozkłada się w wyniku przegrzania. Przeważnie ma ona ciemnobrązowy kolor, dobre właściwości

zapobiegające przywieraniu i chroni patelnię przed rdzą.

**Wyjątek:** wypalone patelnie Ruvido. Zostały one fabrycznie pokryte patyną. Należy pamiętać, że patyna wytwarza się dalej przy każdym użyciu patelni, a funkcja nieprzywierania ulega poprawie. W procesie tym kolor zmienia się coraz bardziej na brązowy.

**UWAGA:** Bez wystarczająco wytworzonej patyny należy unikać kwaśnych produktów, takich jak owoce cytrusowe i pomidory. Produkty te rozpuszczają wciąż cienką patynę, a także czarną, wstępnie wypaloną patynę serii Ruvido. Żelazo patelni również reaguje z kwasem i może nadać potrawie metaliczny posmak.

Następnie należy je ponownie wypalić. Dotyczy to również patelni serii Ruvido, artykułów 12601 i 12602.

Jest to naturalny proces, a nie wada produktu.

Przed pierwszym użyciem na powierzchni żelaznej patelni musi utworzyć się warstwa ochronna (patyna), która będzie chronić ją przed przypalaniem potraw. 3 mm i podgrzewać, aż olej zacznie się lekko dymić. Następnie zdjąć patelnię z kuchenki i odczekać, aż ostygnie. Powtórzyć te czynności trzy razy, stosując ten sam olej.

#### *Ostrzeżenia przed zagrożeniami i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*

Nigdy nie pozostawiać gorącej patelni bez nadzoru!

Podczas używania na kuchenie gazowej uważać, aby płomień nie wydostał się spod patelni. Może to bowiem spowodować zapalenie oleju na patelni.

#### *Dzieciom nie wolno używać tego produktu.*

Do pieczenia stosować tylko odpowiedni olej/tłuszcz.

**Uwaga:** Nie wlewać wody do patelni, dopóki znajduje się w niej gorący olej – niebezpieczeństwo pryskania! Podczas długiego gotowania na kuchenie lub w piekarniku metalowe uchwyty i trzonki mogą się rozgrzewać. W celu ochrony przed oparzeniami zawsze należy nosić rękawiczki kuchenne lub w inny sposób chronić ręce przed wysokimi temperaturami!

Nigdy nie gasić płonącego oleju wodą! Płomienie należy zdusić pokrywką do patelni lub odpowiednim kocem.

Po rozgrzaniu oleju należy obserwować stygnącą patelnię. Usunąć zawartość, a następnie wytrzeć patelnię ręcznikiem papierowym. Przebarwienie patelni jest zjawiskiem normalnym. Po rozgrzaniu patelni nie można przywrócić jej oryginalnego wyglądu.

#### *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.

#### *Wskazówki dotyczące użytkowania*

Najpierw należy używać dużej ilości tłuszczu/oleju – później odpowiednio mniej. Z biegiem czasu patyna jest dalej wytwarzana, a właściwości zapobiegające przywieraniu są wzmacniane. Należy unikać silnego szorowania i drapania. Powoduje to usuwanie naturalnej patyny, a także wstępnie wypalanej patyny serii Ruvido. Jasne żelazo prześwituje przez uszkodzoną patynę, dopóki nie zostanie ona ponownie wytworzona. Nie jest to powód do reklamacji, również w przypadku zewnętrznej strony patelni. Zawsze należy wybierać płytę kuchenki, która jak najbardziej odpowiada średnicy dna patelni. Na płytach do gotowania o małej średnicy wysoka temperatura skupia się tylko w obszarze, który leży na płycie. Ten obszar dna patelni może się odkształcić od dołu.

Żelazne patelnie mogą być stosowane tylko warunkowo w przypadku kwaśnych produktów (np. pomidorów, wina, owoców cytrusowych).

### *Wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji*

Aby zapewnić trwałość patyny, należy czyścić patelnię po użyciu najlepiej gorącą, czystą wodą. Nigdy nie używać płynu do mycia naczyń. Nie wolno myć patelni w zmywarkach. Patelnię należy wytrzeć do sucha za pomocą ścierki. Następnie patelnię należy natrzeć od wewnątrz i na zewnątrz niewielką ilością oleju spożywczego w celu zabezpieczenia przed korozją. Patelnię należy przechowywać w suchym miejscu.

Prawidłowe smażenie prowadzi do powstania coraz większej, przeważnie brązowej patyny z naturalnymi właściwościami nieprzywierającymi. Ten proces jest celowy. Jasne patelnie żelazne nabierają w ten sposób z upływem czasu brązowego koloru, a już wypalone patelnie zmieniają swój pierwotny czarny kolor na brązowy. Te zmiany koloru powierzchni patelni są nieuniknione i nie stanowią podstawy do reklamacji.

## **CZ**

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

*Vážený zákazníku kela,*

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

### *Výhody železné pánve*

Profesionální kuchaři a kuchařské hvězdy přísahají na skvělé užívání vlastnosti železné pánve: je ideální pro pečení i smážení.

Železná pánve jsou vhodné pro všechny druhy sporáků, také pro indukci.

### *Pokyny před prvním použitím*

Odstraňte ochranu proti korozi na pánvi (vrstvu vosku).

Naplňte dřez nebo mísu horkou vodou a nechte v ní železnou pánev kela s trochou mycího prostředku několik minut působit.

Pak důkladně pomocí kartáče nebo houby odstraňte zbývající vrstvu vosku na vnitřní i vnější straně.

Železnou pánev nemýjte v myčce, jinak se vytvoří rezavá místa. Nechte železnou pánev dobře oschnout.

Nezahřívejte pánev na nejvyšší stupeň. Zpravidla stačí 3/4 výkonu.

Před prvním použitím je nutné železné pánve vypálit, aby se vytvořila přirozená ochranná vrstva (viz obr. 1). Těto ochranné vrstvě se říká patina.

Vzniká rozkladem přehřátého oleje. Většinou má tmavě hnědou barvu, díky ní je povrch pánve nepřilnavý a je chráněn před rezavěním.

**Výjimka:** předem vypálené pánve Ruvido. Tyto pánve byly patinou potaženy již u výrobce. Mějte prosím na paměti, že patina při každém použití pánve sílí a její nepřilnavá funkce se zlepšuje. Barva se přitom stále více mění na hnědou.

**POZOR:** Bez dostatečné patiny byste měli při přípravě jídla upustit od používání kyselých potravin např. citrusových plodů a rajčat. Tyto potraviny ještě slabou patinu narušují a týká se to i předem vypálené černé patiny řady pánví Ruvido. S kyselinami reaguje i železo Vaší pánve, které by mohlo Vašemu jídlu dodat kovovou příchuť.

Pánev je v tomto případě nutné znovu vypálit. To platí i pro pánve řady Ruvido, výrobek 12601 a 12602.

Jedná se o přirozený proces a nejedná se o vadu produktu.

Před prvním použitím musí železné pánve utvořit ochrannou vrstvu (patinu), aby nedocházelo k připálení.

Za tím účelem nalijte na pánev cca 3 mm oleje a zahřívejte tak dlouho, dokud z oleje nezačne stoupat lehký kouř. Poté pánev sejměte ze sporáku a nechte ji vychladnout. Tento postup třikrát opakujte s použitím stejného oleje.

### *Upozornění na nebezpečí a bezpečnostní pokyny*

Horkou pánev nikdy nenechte bez dozoru! Pokud používáte plynový hořák, dbejte na to, aby plamen nešlehal po stranách. Jinak se může olej na pánvi vznítit.

### *Tento výrobek nesměji používat děti.*

K pečení používejte jen vhodný olej/tuk.

**Pozor:** Na pánev nelijte vodu, pokud je v ní horký olej - nebezpečí vystříknutí! Po delší době vaření na sporáku nebo v pečicí troubě se mohou kovové rukojeti a držadla rozžhavit. Na ochranu před spáleninami vždy používejte kuchyňskou chňapku nebo jinou ochranu rukou před teplem!

Hořící olej nikdy nehaste vodou! Plameny uduste poklicí pánve nebo vhodnou dekou.

Po zahřátí oleje nechte pánev pod dozorem vychladnout. Vylijte obsah a poté vytřete pánev papírovou utěrkou. Zbarvení pánve je zcela normální. Jakmile se pánev zahřeje, není již možné obnovit její původní vzhled.

### *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. Může se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tady 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.

### *Pokyny pro používání*

Zpočátku používejte dostatečné množství tuku/oleje - o to víc s ním později šetřete. Časem bude patina stále zesilovat a její nepřilnavost se zlepšit. Dbejte

na to, abyste pánev neodřeli a nepoškrábali. Tím by rovněž došlo k narušení jak přirozené patiny, tak i patiny u předem vypálených pánví řady Ruvido. Poškozenou patinou bude prosvítat světlé železo tak dlouho, dokud se patina neobnoví. To ale není důvodem k reklamaci, ani když k tomu dojde na vnější straně pánve.

V případě topných plotýnek s malým průměrem se žár koncentruje jen na místo, které doléhá na plotýnku. Na tomto místě pak může dojít k deformaci dna pánve.

Železné pánve s dostatečně vytvořenou patinou jsou však pro kyselý potravin (např. rajčata, víno, citrusové plody atd....) vhodné pouze pod podmíněně.

### **Čištění a údržba**

Aby patina dlouho vydržela, omývejte pánev po použití nejlépe horkou čistou vodou. Nepoužívejte nikdy přípravky na mytí nádobí. Pánev nikdy nedávejte do myčky nádobí. Dobře pánve osušte utěrkou. Poté ji trochu zevnitř i zvenku trochou jedlého oleje, abyste zabránili korozi. Uchovávejte pánev na suchém místě.

Správným smažením se tvoří stále více patiny, většinou hnědé, s přirozenými protiadhezními vlastnostmi. Tak to má být. Světlé železné pánve proto postupně hnědnou, barva pánví z uhlíkové oceli se mění z černé na hnědou. Těmto změnám zbarvení povrchu pánve nelze zabránit a nejedná se o důvod k reklamaci.

# SK

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

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



### *Výhody železnej panvice*

Kuchárski profesionáli a kuchári s hviezdčkami prisahajú na perfektné vlastnosti používania železnej panvice: Sú ideálne vhodné na praženie, pečenie a dusenie. Železné panvice sú vhodné pre všetky druhy sporákov, aj indukčné.

### *Upozornenia pred prvým používaním*

Z panvice odstráňte ochranu proti korózii (vosková vrstva).

Naplňte kuchynský drez alebo misu horúcou vodou a železnú panvicu kela v nej nechajte niekoľko minút pôsobiť s trochou umývacieho prostriedku.

Nakoniec sa zvyšná vosková vrstva dôkladne uvoľní vnútri a vonku s kefkou na umývanie riadu alebo špongiou.

Nečistite železnú panvicu v umývačke riadu, pretože sa môžu tvoriť hrdzavé miesta. Železnú panvicu nechajte dobre vyschnúť.

Panvicu neohrievajte na najvyššom stupni. Spravidla postačujú 3/4 výkonu.

Pred prvým použitím sa musia železné panvice vypáliť, tým sa vytvorí prirodzená ochranná vrstva (pozri obr. 1). Táto ochranná vrstva sa nazýva patina. Vzniká prostredníctvom oleja, ktorý sa rozloží prehrievaním. Objaví sa väčšinou v tmavohnedej farbe, má dobré antiadhézne vlastnosti a chráni panvicu pred hrdzou.

**Výnimka:** predbežne vypálené panvice Ruvido. Tieto sú už z výroby potiahnuté patinou. Zohľadnite, prosím, že táto patina sa pri každom použití bude vytvárať ďalej a zlepši sa antiadhézna funkcia. Farba sa pritom stále viac mení na hnedú.

**POZOR:** Bez dostatočne vytvorenej patiny by ste mali upustiť od potravín s obsahom kyseliny, ako citrusové plody a paradajky. Tieto potraviny narušia ešte tenkú patinu, ako aj čiernu predbežne vypálenú patinu série Ruvido. Tiež železo vašej panvice reaguje s kyselinou a môže vášmu jedlu dodať kovový chuť.

Musí sa potom znova vypáliť. To platí aj pre panvice série Ruvido, výrobok 12601 a 12602.

Je to prirodzený proces a nie chyba produktu.

Železné panvice musia pred prvým použitím vytvoriť ochrannú vrstvu (patina), aby sa nemohlo nič pripáliť. Na tento účel pridajte do panvice olej do výšky približne 3 mm a zohrievajte dovtedy, kým olej nezačne trochu dymiť. Potom odoberte panvicu zo sporáka a nechajte vychladnúť. Tento postup zopakujte s použitím toho istého oleja trikrát.

### *Upozornenia na nebezpečenstvá a bezpečnostné upozornenia*

Nikdy nenechávajte horúcu panvicu bez dozoru!

Pri používaní plynového sporáka dbajte na to, aby plameň nevystupoval po okrajoch. Inak sa môže olej v panvici zapáliť.

### *Tento produkt nesmú používať deti.*

Na pečenie používajte len vhodný olej/tuk.

**Pozor:** Nepridávajte do panvice žiadnu vodu, kým sa v nej nachádza horúci olej – nebezpečenstvo striekania! Pri dlhšom čase varenia na sporáku alebo v peci sa môžu veľmi zohriať aj kovové držadlá a rukoväte. Na ochranu pred popáleninami vždy používajte chňapku na hrnce alebo inú ochranu rúk pred horúčavou!

Nikdy nehaste horiaci olej vodou! Zahaste plameň pomocou pokrievky na panvicu alebo vhodnej deky.

Po zohriatí oleja nechajte panvicu vychladnúť pod dozorom. Vyprázdnite obsah a následne panvicu utrite kuchynskou papierovou utierkou. Je úplne normálne, že sa panvica zafarbí. Po zohriatí panvice už nie je možné vytvoriť pôvodný vzhľad.

### *Navodila za električne štedilnike*

Za väčšiu úsporu energie najbysta 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 po-

škoduje. 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.

### *Tipy na používanie*

Najprv používajte dostatočné množstvo tuku/oleja – neskôr menej. V priebehu času sa patina tvorí ďalej a antiadhézne vlastnosti sa posilnia. Vyhnite sa silnému drhnutiu a škrabancom. Prírodná patina, ako aj predbežne vypálená patina série Ruvido sa tým uvoľní. Svetlé železo prebleskuje cez poškodenú patinu, kým sa táto nevytvorí nanovo. To nie je dôvod na reklamáciu, ani na vonkajšej strane panvice.

Vždy vyberte platňu sporáka, ktorá čo najpresnejšie zodpovedá priemeru dna panvice. Pri platniach na varenie s menším priemerom sa teplo koncentruje len na oblasť, ktorá dolieha na platni. Táto oblasť dna panvice sa potom môže v dolnej časti zdeformovať. Železné panvice sú pri dostatočne vytvorenej patine iba podmienene vhodné na kyslé potraviny (napr. paradajky, víno, citrusové plody atď...).

### *Pokyny pre čistenie a ošetrovanie*

Aby patina držala dlho, panvicu po použití umyte ideálne horúcou, čistou vodou. Nikdy nepoužívajte prostriedok na umývanie riadu. Nikdy nedávajte panvicu do umývačky riadu. Panvicu vysušte dobre handrou. Následne panvicu vytrite vnútri a vonku trochou jedlého oleja, aby ste zabránili korózii a uschovajte panvicu na suchom mieste.

Správnym opekaním sa na panvici postupne vytvára hnedastá patina s prirodzene nelepivými vlastnosťami. Je to normálne. Svetlé železné panvice sa časom sfarbia dohneda, už vypálené panvice zmenia svoju pôvodnú čiernu farbu na hnedú. Zmeny farieb sú nevyhnutné a nie sú dôvodom na reklamáciu.

# SLO

## Nega in varnostni napotki

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

### *Prednosti železne ponve*

Profesionalni kuharji in kuharske zvezde prisegajo na odlične lastnosti pri uporabi železne ponve: idealno so primerne za cvrtje, pečenje in praženje. Železne ponve so primerne za vse vrste peči, tudi indukcijske.

### *Napotki pred prvo uporabo*

S ponve odstranite zaščito proti rjavenju (sloj voska).

Umivalno korito ali skledo napolnite z vročo vodo in malo pralnega sredstva ter pustite, da to nekaj minut učinkuje na železno ponev kela.

Zatem na notranji in zunanji strani temeljito odstranite preostali sloj voska s ščetko ali gobico za pomivanje.

Železnih ponvev ne pomivajte v pomivalnem stroju, ker lahko nastanejo mesta z rjo. Železna ponev se mora dobro posušiti.

Ponve ne segrevajte na najvišji temperaturni stopnji. Praviloma zadostuje 3/4 moči.

Pred prvo uporabo je treba na železnih ponvah ustvariti naravni zaščitni sloj (glejte sliko 1). Ta zaščitni sloj se imenuje patina. Nastane zaradi olja, ki se s pregrevanjem razgradi. Največkrat je temno rjave barve, preprečuje prijemanje in varuje ponev pred rjo.

Te so že tovarniško prevlečene s patino. Upoštevajte, da se patina pri vsaki uporabi ponve dodatno razvija in izboljšuje njeno odpornost proti prijemanju. Barva postaja pri tem vse bolj rjava.

**POZOR:** Brez zadostnega sloja patine ne uporabljajte kislih živil, kot so citrusi, paradižnik ipd. Ta živila raztopijo tanek sloj patine in tudi črno patino na ponvah iz serije Ruvido. Tudi železo vaše ponve reagira s kislino, zato lahko vaše jedi dobijo kovinski okus.

Takrat je treba ponev znova pripraviti na uporabo. To velja tudi za ponve iz serije Ruvido, izdelek 12601 in 12602.

To je naraven proces in ne napaka izdelka.

Pred prvo uporabo je treba na železnih ponvah narediti zaščitno plast (patino), da se živila ne bodo prismočila. **Izjema:** vnaprej zažgana ponev Ruvido. Za to ulijte v ponev pribl. 3 mm olja in segrevajte tako dolgo, da se olje začne rahlo kaditi. Nato odstranite ponev s peči in počakajte, da se ohladi. Ta ponstopek ponovite trikrat, vedno pa uporabite isto olje.

#### *Opozorila na nevarnost in varnostna navodila*

Vroče ponve nikoli ne puščajte brez nadzora!

Ob uporabi plinske peči pazite, da se plamen ne bo dvigal ob strani. Sicer se lahko vname olje v ponvi.

#### *Otroci ne smejo uporabljati tega izdelka.*

Uporabljajte olje/mast, primerno za cvrtje.

**Pozor:** v ponev ne smete dodajati vode tako dolgo, dokler je v njej vroče olje - nevarnost brizgov! Ob dolgem času kuhanja na peči ali v pečici se lahko kovinski ročaji in držala močno segrejejo. Za zaščito pred opeklinami nosite vedno rokavice za lonce ali drugo zaščito proti vročini za roke!

Gorečega olja nikoli ne gasite z vodo! Plamen zadušite s pokrovko za ponev ali primerno blazino.

Ko je olje segreto morate nadzorovati hlajenje ponve. Izlijte vsebino in nato zdrgnite ponev s kuhinjskim papirjem. Popolnoma normalno je, da se ponev obarva. Ko segrejete ponev, ni več mogoče vzpostaviti prvotnega videza ponve.

### *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 zahrievaniu 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.

### *Nasveti za uporabo*

Na začetku uporabljajte veliko masti/olja - pozneje zato toliko manj. Sčasoma se patina znova ustvari in odpornost proti prijemanju se izboljša. Izogibajte se močnemu drgnjenju in praskanju. S tem odstranite naravno patino pa tudi tovarniško patino na ponvah Ruvido. Svetlo železo se svetlika skozi patino, dokler ga ta znova ne prekrije. To ni razlog za reklamacijo, niti na zunanji strani ponve.

Vedno izberite kuhališče, ki čim bolj ustreza premeru dna ponve. Pri kuhališčih z manjšim premerom se vročina koncentrira le na območje, ki se prilega plošči. To območje dna ponve se lahko nato deformira. Železne ponve so ob zadostnem sloju patine le pogojno primerne za kisle sadeže (npr. paradiznik, vino, citrusi itd.).

### *Navodila za čiščenje in nego*

Dabo patina obstojnejša, je najbolje, da ponev po uporabi očistite z vročo, čisto vodo. Nikoli ne uporabljajte sredstev za pomivanje posode. Ponev ne pomivajte v stroju za pranje posode. Ponev temeljito posušite s kuhinjsko krpo. Nato ponev od znotraj in od zunaj premažite z malo jedilnega olja, da bi preprečili nastanek korozije, ter ponev hranite na suhem mestu.

S pravilno peko se čedalje bolj oblikuje večinsko rjava patina z lastnostjo naravne nelepljivosti. To mora postati vaš cilj. Na ta način svetle železne ponve sčasoma dobijo rjavo barvo, medtem ko predhodno temneje ponve spremenijo prvotno črno barvo v rjavo. Tem spremembam barve površine ponve se ni mogoče izogniti in ne morejo biti razlog za pritožbo.

## HR

### Upute za njegu i sigurnosne napomene

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

#### *Výhody železné pánve*

Profesionální kuchaři a kuchařské hvězdy přísahají na skvělé uživatelské vlastnosti železné pánve: je ideální pro pečení i smažení. Železné pánve jsou vhodné pro všechny druhy sporáků, také pro indukci.

#### *Pokyny před prvním použitím*

Odstraňte ochranu proti korozi na pánvi (vrstvu vosku). Naplňte dřež nebo mísu horkou vodou a nechte v ní železnou pánev kela s trochou mycího prostředku několik minut působit. Zatím četkom za posude ili spužvom temeljito uklonite preostali sloj voska iznutra i izvana.

Železnou pánev nemyjte v myčce, jinak se vytvoří rezavá místa. Nechte železnou pánev dobře oschnout.

Tavu ne zagrijavajte na najvišem stupnju. U pravilu je dovoljno 3/4 snage.

Prije prve uporabe, železne tave treba zapeći kako bi se stvorio prirodni zaštitni sloj (vidi sliku 1). Ovaj zaštitni sloj naziva se patina. Nastaje zbog ulja koje se raspada uslijed pregrijavanja. Obično se pojavljuje u tamno smeđoj boji, ima dobra svojstva neprianjanja i štiti tavu od hrđe.

**Iznimka:** prethodno zapečene tave Ruvido. Iste su prekrivene patinom u tvornici. Imajte na umu da će se ova patina nastaviti razvijati sa svakom upotrebom tave i da će se funkcija neprianjanja poboljšati. Boja se pritom sve više mijenja u smeđu.

**POZOR:** Bez dovoljno razvijene patine, trebali biste izbjegavati kisele namirnice poput citrusa i rajčice. Ova hrana otapa još uvijek tanku patinu poput crne prethodno zapečene patine serije Ruvido. Željezo u tavi također reagira s kiselinom i može vašoj hrani dati metalni okus. Tavu tada treba ponovno zapeći. To vrijedi i za tave iz serije Ruvido, artikle 12601 i 12602.

Ovo je prirodan proces, a ne greška proizvoda.

Prije prve uporabe na željeznim se tavama mora stvoriti zaštitni sloj (patina) kako hrana ne bi zagorijevala.

Za tím účelem nalijte na pánev cca 3 mm oleje a zahřívějte tak dlouho, dokud z oleje nezačne stoupat lehký kouř. Poté pánev sejměte ze sporáku a nechte ji vychladnout. Tento postup třikrát opakujte s použitím stejného oleje.

#### *Upozornění na nebezpečí a bezpečnostní pokyny*

Horkou pánev nikdy nenechte bez dozoru!

Pokud používáte plynový hořák, dbejte na to, aby plamen nešlehal po stranách. Jinak se může olej na pánvi vznítit.

#### *Tento výrobek nesměji používat děti.*

K pečení používejte jen vhodný olej/tuk.

**Pozor:** Na pánev nelijte vodu, pokud je v ní horký olej - nebezpečí vystříknutí! Po delší době vaření na sporáku nebo v pečicí troubě se mohou kovové rukojeti a držadla rozžhavit. Na ochranu před spáleninami vždy používejte kuchyňskou chňapku nebo jinou ochranu rukou před teplem!

Hořící olej nikdy nehaste vodou! Plameny uduste poklicí pánce nebo vhodnou dekou.



Po zahřátí oleje nechte pánev pod dozorem vychladnout. Vylijte obsah a poté vytřete pánev papírovou utěrkou. Zbarvení pánve je zcela normální. Jakmile se pánev zahřeje, není již možné obnovit její původní vzhled.

### *Napomena za peči 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.

### *Pokyny pro používání*

Zpočátku používejte dostatečné množství tuku/oleje - o to víc s ním později šetřete. S vremenom će se patina dodatno razviti i svojstvo neprianjanja će se pojačati. Izbjegavajte snažno ribanje i grebanje. Pritom se uklanja prirodna patina, kao i prethodno zapečena patina serije Ruvido. Svijetlo željezo svjetluca kroz oštećenu patinu dok se ista ponovno ne formira. Ovo nije razlog za reklamaciju, čak ni na vanjskoj strani posude.

V případě topných plotýnek s malým průměrem se žár koncentruje jen na místo, které doléhá na plotýnku. Na tomto místě pak může dojít k deformaci dna pánve.

Ako je patina dovoljno razvijena, željezne tave su prikladne samo za kiselu hranu u ograničenoj mjeri (npr. rajčice, vino, citrusi, itd...).

### *Upute za čišćenje i njegu*

Kako bi patina dugo trajala, idealno tavu treba nakon upotrebe očistiti vrućom,

čistom vodom. Nikada ne koristite deterdžente. Tavu nemojte prati u stroju za pranje posuđa. Temeljito osušite tavu kuhinjskom krpom. Potom tavu iznutra i izvana premažite s malo jestivog ulja da spriječite nastanak korozije, te čuvajte tavu na suhom mjestu.

Pečenjem se sve više stvara uglavnom smeđa patina prirodnog svojstva prijanjanja. Tako je to i zamišljeno. Svijetle željezne tave tako s vremenom poprimaju smeđu boju, na prethodno već zapečenim tavama izvorno crna boja promijenit će se u smeđu. Te promjene boja na površini tava neizbježne su i ne mogu biti razlog za podnošenje reklamacije.

## RO

### **Instrucțiuni de îngrijire & siguranță**

*Stimate client kela,*

*vă felicităm cu ocazia achiziționării produsului dumneavoastră de calitate superioară, cu o durată lungă de viață, produs de către firma kela. Pentru a vă bucura multă vreme de acest produs, vă rugăm să citiți următoarele informații de produs, instrucțiuni cu privire la utilizare și întreținere, precum și recomandările de siguranță.*

#### *Avantajele unei tigăi de fier*

Bucătarii profesioniști și bucătarii cu multe stele se bazează pe caracteristicile excepționale de utilizare ale unei tigăi de fier: Ele sunt ideale pentru prăjit, copt și rumenit. Tigăile de fier sunt adecvate pentru toate tipurile de plite, și pentru inducție.

#### *Indicații înainte de prima folosire:*

Îndepărtați protecția anticorozivă a tigăii (stratul de ceară). Umpleți o chiuvetă sau un castron cu apă fierbinte și lăsați tigaia de fier kela să se înmoaie timp de câteva minute cu un pic de detergent de vase. Apoi îndepărtați bine stratul de ceară rămas în interior și în exterior cu o perie pentru vase sau cu un burete.

Nu curățați tigaia de fier în mașina de spălat vase, deoarece vor apărea puncte de rugină. Lăsați tigaia să se usuce bine.

Nu încălziți tigaia la treapta cea mai ridicată. De regulă, este suficientă 3/4 din puterea de încălzire.

Înainte de prima utilizare, tigăile de fier trebuie să fie coapte pentru a forma un strat protector natural (vezi fig. 1). Acest strat protector se numește patină. Acesta este creat de uleiul care se descompune prin supraîncălzire. Acesta apare de obicei într-o culoare maro închis, are proprietăți antiaderente bune și protejează tigaia de rugină.

**Excepție:** tigăile Ruvido cu patină deja formată în momentul achiziționării. Acestea au fost deja acoperite cu o patină în fabrică. Vă rugăm să rețineți că această patină se formează în continuare cu fiecare utilizare, iar funcția antiaderentă se îmbunătățește. Culoarea se schimbă din ce în ce mai mult în maro.

**ATENȚIE:** fără o patină suficient de dezvoltată, ar trebui să evitați alimentele acide, cum ar fi citricele, roșiile. Aceste alimente îndepărtează o patină încă subțire, precum și patina neagră deja formată din seria Ruvido. De asemenea, fierul din tigaie reacționează cu acidul și poate da mâncării dumneavoastră un gust metalic.

Aceasta trebuie apoi coaptă din nou. Acest lucru este valabil și pentru tigăile din seria Ruvido, articolele 12601 și 12602.

Acesta este un proces natural și nu un defect al produsului.

În cazul tigăilor de fier, înainte de prima utilizare, trebuie să se formeze un strat protector (patină) pentru a preveni arderea preparatelor.

Introduceți în acest sens ulei în tigaie, până la un nivel de aprox. 3 mm și lăsați-l să se încălzească suficient, până ce uleiul începe să fumege ușor. În încheiere, îndepărtați tigaia de pe plită și lăsați-o să se răcească. Repetați acest proces de trei ori, utilizând același ulei.

*Indicații referitoare la pericole și de securitate*

Nu lăsați niciodată tigaia fierbinte nesupravegheată!

Aveți grijă la utilizarea unei plite cu gaz, ca flacăra să nu urce pe lateralul tigăii. În caz contrar, uleiul din tigaie se poate aprinde.

*Copiii nu au voie să utilizeze acest produs.*

Utilizați numai ulei/grăsime adecvată pentru prăjit.

**Atenție:** Nu introduceți apă în tigaie, atâta timp cât se găsește ulei fierbinte în acesta – pericol de stropire! În cazul unei perioade de fierbere mai lungi pe plită sau în cuptor este posibil ca mânerele metalice și cozile să se încingă. Pentru a vă proteja de arsuri trebuie să purtați în permanentă mănuși de bucătărie sau un alt tip de protecție a mâinilor față de temperaturile înalte! Nu stingeți niciodată uleiul aprins cu apă! Sufocați flăcările cu un capac de tigaie sau o pătură adecvată.

După încălzirea uleiului, lăsați tigaia să se răcească sub supraveghere. Scurgeți conținutul și frecați tigaia în încheiere cu hârtie de bucătărie. Este absolut normal va tigaia să își modifice culoarea. După încălzirea tigăii, nu mai este posibilă revenirea la aspectul inițial.

*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.

### *Sfaturi utile pentru utilizare*

Utilizați la început cantități suficiente de grăsime/ulei – ulterior reduceți cantitate. Patina va continua să se dezvolte în timp, iar proprietățile antiaderente se vor îmbunătăți. Evitați frecarea și zgărierea puternică. Patina naturală, precum și patina deja formată din seria Ruvido, vor fi îndepărtate astfel. Fierul deschis la culoare strălucește prin patina deteriorată până când aceasta se formează din nou. Acesta nu este un motiv de reclamație, nici măcar pe partea exterioară a tigăii.

Alegeți întotdeauna o plită, care se potrivește cât mai exact pe diametrul fundului tigăii. În cazul plitelor cu un diametru mai mic, căldura se concentrează numai pe zona, pe care este așezată plita. Această zonă se poate deforma atunci în partea inferioară. Tigăile de fier sunt adecvate doar condiționat pentru alimentele acide (de exemplu, roșii, vin, citrice etc...) dacă au o patină suficient de dezvoltată.

### *Indicații de curățare și îngrijire*

Pentru a vă asigura că patina rezistă mult timp, curățați tigaia după utilizare, în mod ideal cu apă fierbinte și limpede. Nu folosiți niciodată lichid de spălat. Nu introduceți niciodată tigaia în mașina de spălat vase. Ștergeți bine tigaia cu ajutorul unei lavete, până când aceasta este uscată. Apoi, pentru prevenirea coroziunii, frecăți interiorul și exteriorul tigăii cu ulei alimentar și depozitați-o într-un loc uscat.

Printr-o prăjire corectă, se formează în timp o patină maronie cu caracteristici antiaderente naturale. Așa s-a dorit din concepție. Tigăile deschise la culoare din oțel capătă în timp o culoare maronie, iar tigăile deja forjate își schimbă culoarea neagră originală în maro. Aceste modificări de culoare ale suprafeței tigăii nu pot fi evitate și nu reprezintă un motiv de reclamație.

# BG

## Инструкции за поддръжка и безопасност

*SMногоуважаеми клиенти на kela,*

*Поздравяваме Ви, че закупихте този висококачествен продукт с дълъг експлоатационен живот от фирма kela. За да може той да Ви доставя радост в продължение на много години, прочетете информационната брошура, указанията за употреба и поддръжка, както и препоръките за безопасност.*

### *Предимства на железния тиган*

Професионалните готвачи и готвачите на звездите се кълнат, че железните тигани притежава прекрасни качества: Те са идеални за готвене, печене и пържене. Железните тигани са подходящи за всички видове котлони, също и за индукционни.

### *Указания преди първоначалната употреба*

Отстранете антикорозионната защита от тигана (восъчен слой).

Напълнете умивалник или купа с гореща вода и оставете железния тиган да се накисне за няколко минути с малко препарат за миене на съдове.

След това отстранете внимателно останалия слой парафин отвътре и отвън с четка или гъба за миене на съдове.

Не почиствайте железния тиган в миялната машина, тъй като ще се образуват ръждиви места. Оставете железния тиган да изсъхне добре. Не загрявайте тигана на най-високата степен. По правило са достатъчни 3/4 от мощността.

Преди първоначалното използване железните тигани трябва да бъдат обгорени, за да се създаде естествен защитен слой (вижте фиг. 1). Този защитен слой се нарича патина. Той се получава от разлагането на масло при прегряване. Обикновено той е с тъмнокафяв цвят, има добри

противозалепващи свойства и предпазва тигана от ръждясване.

**Изключение:** предварително обгореният тиган Ruvido. Той вече е покрит с патина още в завода. Моля, имайте предвид, че тази патина продължава да се увеличава при всяка употреба на тигана и противозалепващата функция се подобрява. Цветът все повече се променя към кафяв.

**ВНИМАНИЕ:** Без достатъчно нараснала патина трябва да избягвате кисели храни, като цитрусови плодове, домати. Тези хранителни продукти разтварят все още тънката патина, както и черната, получена чрез предварително обгаряне патина на серията Ruvido. Така също желязото на тигана реагира с киселината и може да придаде на храната метален вкус.

В такъв случай той трябва да бъде обгорен отново. Това важи също за тиганите от серията Ruvido, артикули 12601 и 12602. Това е естествен процес, а не дефект на продукта.

Преди първото използване железните тигани трябва да образуват предпазен слой (патина), за да не загарят ястията в тях. За целта налейте ок. 3 mm олио в тигана и го загревайте, докато олиото започне леко да пуши. След това свалете тигана от котлона и го оставете да се охлади. Повторете тази процедура три пъти, като използвате едно и също олио.

#### *Указания за възможни опасности и за безопасност*

Никога не оставяйте горещия котлон без надзор!

При използването на газов котлон внимавайте, пламъкът да не се изкачва настрана. В противен случай олиото в котлона може да се запали. Не е позволено използване на продукта от деца.

За пържене използвайте само подходящо олио/мазнина.

**Внимание:** Не наливайте вода в котлона, докато в него има горещо олио – Опасност от пръскане!

При продължително време на готвене върху котлона или във фурната

металните дръжки могат да се загреят. За защита от изгаряния винаги носете домакински ръкавици за хващане на горещи съдове или друга защита за ръцете от горещи предмети!

Никога не изгасяйте горящото олио с вода! Задушавайте пламъците с капак за тигани или с подходящо покритие.

След загреване на маслото оставете тигана да се охлади под наблюдене. Изсипете съдържанието и след това изтъркайте тигана с кухненска хартия. Напълно нормално е, тиганът да промени цвета си. След загреване котлонът вече не може да възстанови първоначалния си външен вид.

#### *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 нагриването 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.

#### *Практически съвети за употреба*

В началото използвайте обилно количество мазнина/олио – а по-късно много по-малко. С течение на времето патината се увеличава допълнително и се засилват противозалепващите свойства. Избягвайте силно триене и надраскване. По този начин се премахва естествената патина, както и предварително получената чрез обгаряне патина на



серията Ruvido. През повредената патина проблясва светло желязо, докато патината не бъде изградена отново. Това не е повод за рекламация, дори от външната страна на тигана.

Винаги избирайте котлон, който по възможност да съответства точно на диаметъра на дъното на тигана. При котлони с по-малък диаметър топлината се концентрира само върху зоната, която е разположена над котлона. Тогава тази зона на дъното на тигана може да се деформира. При достатъчно изградена патина железните тигани са подходящи за кисели храни само в ограничена степен (напр. домати, вино, цитрусови плодове и др...).

#### *Указания за почистване и поддръжка*

За да се запази патината за по-дълго време, почиствайте тигана след употреба, в идеалния случай с гореща, чиста вода. Никога не използвайте течности за миене на съдове. Никога не поставяйте тигана в съдомиялната машина. Подсушете добре тигана с кърпа. След това натрийте тигана отвътре и отвън с малко хранително масло, за да избегнете корозия, и съхранявайте тигана на сухо място.

От истинското пържене се образува все по-често кафява патина с естествено незалепащо покритие. Това е очаквано. Светлите чугунени тигани придобиват с времето кафяв цвят, вече обгорелите тигани променят първоначалния си черен цвят в кафяв. Тези изменения на цвета на повърхността на тиганите са неизбежни и не са причина за рекламация.

# CN

## 保养和安全说明

尊敬的 kela 客户：

我们感谢您购买 kela 经久耐用的高品质产品。为了能延长产品使用寿命，请阅读以下产品信息、使用和保养说明以及安全建议。

### 铁锅的优点

烹饪专业人士和星级厨师对铁锅的强大功能特性赞不绝口：铁锅非常适合煎炒、油炸和烘烤。铁锅适用于所有炉灶类型，包括电磁炉。

### 首次使用前的提示

去除平底锅上的防腐蚀保护层（蜡层）。

在水槽或盆中装满热水，加入少许洗涤剂，并将 kela 铁锅浸泡在其中几分钟。

然后用洗碗刷或海绵将内外剩余的蜡层彻底清除。

不要用洗碗机清洗铁锅，否则会生锈。清洁后，用布将锅擦干，然后内外擦少许食用油，以防腐蚀。

不要以最大火力加热平底锅。通常，3/4 的功率就足够了。

首次使用前，平底铁锅必须开锅，以形成天然保护层（参见图 1）。该保护层也叫油膜。它是因油过热分解而成的。它大多为深棕色，具有良好的不粘性能，且能保护锅具不受锈蚀。

例外：已预开锅的 Ruvido 平底锅。它在出厂时就已涂覆油膜。请注意，每次使用锅具时，该油膜都会进一步加强，并提高不粘性能。同时其颜色也会日渐变棕。

注意：在未充分形成油膜时，不得烹饪酸性食物，例如柑橘类水果、番茄等。这些食物会溶解掉尚薄的油膜以及 Ruvido 系列已预开锅的黑色油膜。同时，平底锅内的铁成分也会与酸发生反应，并可能导致您的食物具有金属味。

这样就必须重新开锅。这一点同样适用于 Ruvido 系列平底锅，产品编号 12601 和 12602。

这是一个自然过程，而不是产品缺陷。

首次使用前，铁锅内必须形成一层保护层（油膜），这样就不会粘锅。

为此，在锅中加入约 3 毫米高的油并加热，直到油开始微微冒烟。然后从炉灶上取下锅，让其冷却。使用相同的油重复此过程三遍。

### 危险提示和安全提示

永远不要让热锅无人看管！

使用燃气灶时，请确保火焰不会包裹着锅具侧壁燃烧。否则，锅里的油可能会被点燃。

儿童不得使用本产品。

仅使用合适的油/脂肪进行煎炸。

**注意：**只要锅里有热油，就不要往锅里放水——油滴飞溅危险！

长时间在炉灶或烤箱中烹饪时，金属手柄会变热。为防止烫伤，请始终佩戴隔热手套或其他手部防烫保护工具！

切勿用水扑灭燃烧的油！用锅盖或合适的毯子熄灭火焰。

烧热的油冷却时需有人在旁。倒出内容物，然后用厨房纸擦拭平底锅。平底锅变色是完全正常的。加热平底锅后，无法恢复原来的样子。

### 电炉注意事项

为了更好地利用能源，炉灶加热板的直径应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。

### 使用提示

首先使用大量的脂肪/油——稍后越来越少。

随着时间推移，油膜会进一步加强，并增强不粘性能。请避免强力研磨和刮擦。否则天然油膜以及 Ruvido 系列预开锅的油膜都会因此溶解。锅体会因油膜受损而暴露在外，直至重新形成油膜为止。不论是锅具内侧还是外侧，关于此类投诉，我们概不受理。

始终选择与锅底直径尽可能接近的电炉。对于较小直径的电炉加热盘，热量只集中在加热盘的区域。此区域锅底外侧可能会变形。

平底铁锅只有在充分形成油膜后，才能烹饪酸性食物（例如番茄、葡萄酒、柑橘类水果等等）。

#### 清洁和保养提示

为了使油膜能够长期留存，最好在每次使用后用干净的热热水清洁平底锅。请勿使用洗涤剂。切勿将平底锅放入洗碗机中。用布把锅擦干。然后用少许食用油将锅里外擦一下以防腐蝕，并将锅存放在干燥的地方。

适当油炸会产生具有天然不粘特性的大部分油膜。这是自然形成的。随着时间推移，浅色铁锅会变成棕色。而已经开锅的平底锅会由原来的黑色变成棕色。锅表面颜色的这些变化是不可避免的，不构成投诉理由。

9000104-2024-03

Keck & Lang GmbH  
Nordring 1  
89558 Boehmenkirch  
Germany  
[www.kela.de](http://www.kela.de)