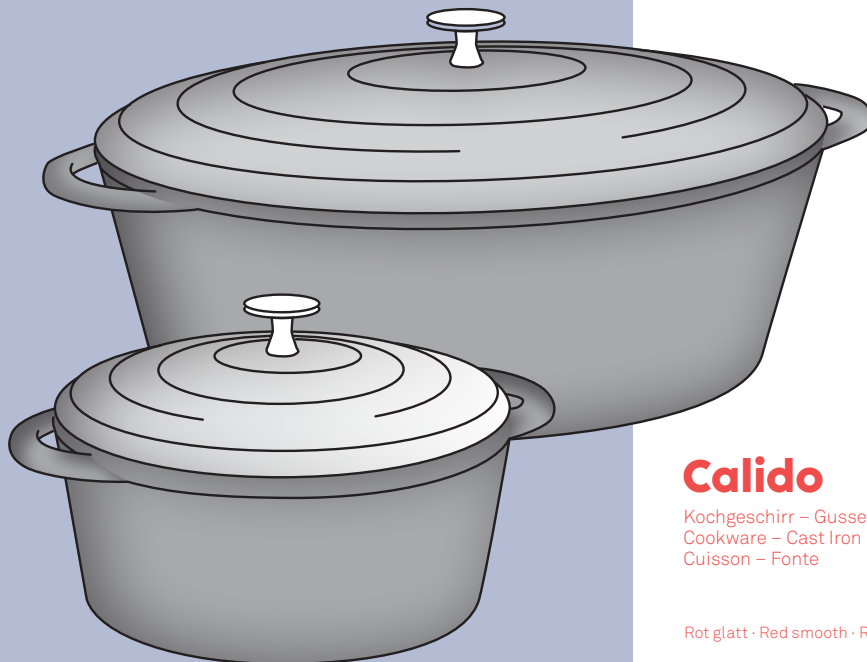


kela

Feel at home.



Calido

Kochgeschirr – Gusseisen
Cookware – Cast Iron
Cuisson – Fonte

Rot glatt · Red smooth · Rouge lisse

D Maximale Temperaturen Calido

E Maximum temperature of Calido

F Températures maximales Calido

E Temperaturas máximas Calido

P Temperaturas máximas Calido

I Temperature massime Calido

NL Maximale temperaturen Calido

FIN Maksimilämpötilat Calido

GR Μέγιστες θερμοκρασίες Calido

TK Calido maksimum sıcaklıklar

AR درجة الحرارة القصوى لكاليدين

RU Максимальные температуры Calido

UA Максимальні температури Calido

PL Maksymalne temperatury – Calido

CZ Maximální teploty Calido

SK Maximálne teploty Calido

SLO Maksimalne temperature Calido

HR Maksimalne temperature Calido

RO Temperaturi maxime Calido

BG Максимални температури Calido

CN 最高温度 Calido



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



11989



11940



11941



11948

300 °C



12860



11942



11943

300 °C



11939



11964



11947

220 °C

300 °C

D

Wir gratulieren zum Kauf der Kochgeschirrserie Calido. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch. Nur der sachgemäße Umgang mit Gusseisengeschirr garantiert lange Freude und gute Kochergebnisse.

Mit Calido können Sie scharf oder sanft anbraten, aromaschonend schmoren, kochen, garen, frittieren oder backen. Je nach gewählter Produktform.

Hochwertige Materialeigenschaften

Die Töpfe, Bräter und Pfannen der Gusseisenserie Calido sind sehr schwer. Innen und außen sind sie mit einer Emaillebeschichtung überzogen. Die Emaillierung bildet eine Schutzschicht, die sowohl vor Rost schützt als auch das Anhaften von Speisen verhindert. Es werden ausschließlich Emaillebeschichtungen verwendet, die den international geltenden Vorschriften entsprechen.

Vorzüge bei der Verwendung

Kochgeschirr aus emailliertem Guss bietet einzigartige Vorzüge, die in der modernen Küche gefragt sind.

- Calido ist für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion
- Optimale Hitzespeicherung und gleichmäßige, gute Wärmeverteilung. Dadurch sind geringe Gar-

temperaturen möglich. Das spart Energie.

- Backofenfest, formstabil, robust und pflegeleicht.
- Zum Servieren bestens geeignet. Optisch auf jedem Tisch ein Eyecatcher. Die Speisen bleiben lange warm.

Hinweise

- Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch in warmem Spülwasser reinigen. Gut abtrocknen!
- Beim Gebrauch beachten: Überhitzung vermeiden. Es kann zu schlechten Kochergebnissen führen. Mittlere oder niedrige Temperaturen sind für viele Speisen optimal. Wählen Sie bereits bei Kochbeginn die gewünschte und entsprechende Temperatur.
- Hinweis für Grillplatte: Aufgrund der Abmessungen bei gleichzeitig geringer Produkthöhe kann ein leichtes Wackeln der Platte nicht ausgeschlossen werden. Die Grilleigenschaften werden dadurch nicht beeinträchtigt.

Schonung der Emaillebeschichtung

- Bitte nicht auf der Emaillebeschichtung schneiden. Es kann unschöne Kratzer und Schnittspuren verursachen.
- Erhitzen Sie die Pfanne niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!
- Das Kochgeschirr ist nicht schlagfest. Siehe Hinweise

► Abgesprungenes Emaille und Rost

- Calido ist nicht zum fettlosen Kochen geeignet. Das gewählte Öl, Fett oder die Butter sollte vor dem Bratvorgang über die gesamte Grundfläche verteilt werden.

Für Ihre Sicherheit bitte beachten:

- Handgriffe aus Gusseisen werden sehr heiß. Sie dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr! Immer Topflappen und Untersetzer verwenden!
- Zur Unfallvermeidung dürfen Pfannen nur mit feststündendem Griff verwendet werden. Pfannengriffe nicht über offene Flammen oder über die Vorderseite des Herdes positionieren.
- Lassen Sie das Kochgeschirr bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern fernhalten.
- Beim Frittieren den Topf nur bis 1/3 der Höhe mit Öl befüllen. Spritzschutz für eventuelle Fettspritzer bereithalten.

Verwendung auf allen Herdarten

- Zur Vermeidung von Kratzern auf Herden mit Glasoberfläche: Das Kochgeschirr vorsichtig an- und abheben. Nicht über die Glasoberfläche schieben.
- Bei Verwendung auf Gasherden: Brand- und Verbrennungsgefahr: Die Gasflamme auf die Grundfläche des Kochgeschirrs anpassen. Sie darf nie über die

- Seitenwände hinausbrennen.
- Der Durchmesser von Herdplatten sollte dem Bodendurchmesser von Kochtöpfen und Pfannen entsprechen.
 - Auf Induktionskochplatten beachten: Passendes Kochfeld wählen. Überhitzung vermeiden, denn Induktion reagiert sehr schnell.

Verwendung im Backofen

- Artikel mit Glasdeckel sind bis zu 220 °C erhitzenbar. Alle Produkte mit Gussdeckel sind bis zu 300 °C erhitzenbar.
- Zur optimalen Verwendung im Backofen das Kochgeschirr immer auf ein Backblech oder den Rost stellen.

Reinigung und Pflege

- Erhitztes Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen lassen. Nicht direkt in kaltes Wasser geben. Extreme Temperaturschwankungen vermeiden. Danach mit warmen Spülwasser reinigen und mit kaltem Wasser nachspülen. Gut abtrocknen.
- Verzicht auf starke Scheuermittel und Topfreiniger-Pads mit Metallfasern. Diese könnten die Emaillebeschichtung beschädigen. Spülbürsten oder Schwämme mit Nylonfasern können problemlos zur Reinigung außen und innen verwendet werden.
- Rückstände können durch Einweichen mit heißem Wasser

schonend gelöst werden. Danach mit einem weichen Tuch nachwischen und gut abtrocknen.

- Wählen Sie zur Aufbewahrung von Gusseisen-Kochgeschirr einen trockenen Ort.
- Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, aber nicht empfehlenswert.

Abgesprungenes Emaille und Rost

Das Kochgeschirr kann trotzdem weiter verwendet werden. In diesem Fall die beschädigte Stelle im Pfanneninneren mit Öl einreiben. Trocken aufbewahren. Ist der Boden des Kochgeschirrs beschädigt, können auf Glasoberflächen Kratzer entstehen. In diesem Fall empfehlen wir den Kauf einer neuen Pfanne. Auch Allergikern (z. B. gegen Nickel, Eisen) raten wir bei beschädigter Emaillierung im Pfanneninneren zum Austausch der Pfanne.

GB

Congratulations on your purchase of the cookware line Calido. Please read the user manual carefully. Only the proper use of the cast iron cookware ensures years of enjoyment and good cooking results.

Calido allows you to sear or sauté gently, braise flavour-protecting, cook, simmer, fry or bake. Depending on the selected product form.

High-quality material properties

The pots, casseroles, and pans of the cast iron line Calido are very heavy. They are covered on the inside and outside with an enamel coating. Enamelling forms a protective layer that protects against rust and prevents food from sticking. Only enamel coatings that comply with applicable international regulations are being used.

Advantages

Enamelled cookware provides unique advantages, which are very popular in the modern kitchen.

- Calido can be used on all kinds of stoves - even induction.
- Optimal heat storage as well as excellent heat distribution. This allows low cooking temperatures. This saves energy.
- Ovenproof, dimensionally stable, robust, and easy to clean.
- Ideal to serve food. Optically an

eyecatcher on any table. Dishes stay hot long.

Notes

- Clean cookware in warm dishwater prior to first use. Dry thoroughly!
- When using, please note: Avoid overheating. This can cause bad cooking results. Medium or low temperatures are ideal for many dishes. Select already at the beginning of cooking process the desired and appropriate temperature.
- Note about the grill plate: Due to the dimensions combined with the low product height, a slight wobble of the plate cannot be ruled out. This does not affect the properties of the grill.

Protection of the enamel

- Do not cut on the enamel layer. This can cause unattractive scratches and cutting marks.
- Never heat the pan for longer time without food: Danger of overheating!
- The cookware is not impact resistant. See notes
- ▶ *Cracked enamel and rust*
- Calido is not suitable for fat-free cooking. Before frying, distribute the chosen fat or butter prior to frying over the entire surface.

Please pay attention to your own safety:

- Handles made of cast iron become very hot. Do not expose yourself to hot stove plates:

Burning hazard! Always use potholders and oven mitts!

- To avoid accidents use only pans with firmly attached handles. Make sure that the pan handles are not positioned over flames or the front of the stove.
- When using the cookware, don't leave it unattended. Keep out of children's reach.
- When frying, fill the pan only up to 1/3 of its height with oil. Have a splash guard in place for possible grease drops.

Use on all stove types

- To avoid scratches on stoves with glass surfaces: lift and lower the cookware carefully. Do not push over the glass surface.
- When used on gas stoves: Fire and burning hazard! Adjust the gas flame on the base surface of the cookware. The flame may never burn outside the surface dimensions of the cookware.
- The diameter of the stove plates should have the diameter of the base from pots and pans.
- When using induction cooking plates, please note: Use fitting cooking hob. Avoid overheating as induction reacts very quickly.

Use in the baking oven

- Products with glass lid can be heated to 220 °C. All products with cast lids can be heated up to 300 °C.

- For optimal use in the baking oven, always place the cookware on a baking sheet or the grate.

Cleaning and maintenance

- Allow the cookware to cool before cleaning. Do not place directly in cold water. Avoid extreme temperature fluctuations. Clean afterwards with warm dishwater and rinse with cold water. Dry thoroughly.
- Don't use strong abrasive agents or scouring pads with metallic fibres. They could damage the enamel surface. Dishwashing brushes or sponges with nylon fibres can be used for cleaning the outside and inside. They cause no damage.
- Residues can be gently removed through soaking the cookware in warm water. Then clean with a soft cloth and dry thoroughly!
- Storecast iron cookware at a dry place.
- Cleaning in the dishwasher is possible but not recommendable.

Cracked enamel and rust

The cookware can be used nevertheless. In this case, rub oil on the damaged spots inside of the pans. Store dry. Damages on the bottom of the cookware can cause scratches on glass surfaces. In this case, we recommend the purchase of a new pan. We recommend to people with allergies (e.g. against nickel or iron) to exchange the old pan, when the enamel is cracked.

F

Nous vous félicitons pour votre achat de la batterie de cuisine Calido. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi. Vous ne pourrez profiter longtemps et cuisiner de très bons plats que si vous maniez correctement les ustensiles de cuisson en fonte.

La gamme Calido vous permet de cuire à feu vif ou doux, de laisser mijoter, de cuire, de frire ou de cuire au four tout en préservant les arômes. En fonction de la forme du produit.

Caractéristiques des matériaux supérieures

Les casseroles, cocottes et poêles de la série en fonte Calido sont très lourdes. Elles sont revêtues d'émail à l'intérieur et à l'extérieur. Cet émail forme une couche de protection contre la rouille et contre l'adhérence des aliments. Seules des couches d'émail correspondant aux prescriptions valables dans le monde entier sont utilisées.

Avantages d'utilisation

Les ustensiles de cuisson en fonte émaillée offrent des avantages uniques en leur genre en adéquation avec les besoins de la cuisine moderne.

- Calido convient à tous les types de plaques, y compris l'induction.
- Accumulation optimale de la chaleur et bonne répartition

homogène de la chaleur. De faibles températures de cuisson sont ainsi possibles. Une économie d'énergie est réalisée.

- Ustensiles pouvant passer au four, indéformables, résistants et faciles à entretenir.
- Ils peuvent être placés à table sans aucun problème. Ils attirent tous les regards. Les plats restent chauds longtemps.

Consignes

- Avant la première utilisation, nettoyer les ustensiles de cuisson dans de l'eau chaude avec du produit de vaisselle. Bien laisser sécher !
- À respecter lors de l'utilisation : éviter toute surchauffe. Cela peut amener de mauvais résultats de cuisson. De nombreux plats cuisent de manière optimale à faibles ou moyennes températures. Choisissez déjà au début de la cuisson la température adéquate souhaitée.
- Remarque pour la plaque de cuisson : en raison des dimensions et de la faible hauteur de l'accessoire, un léger vacillement de la plaque n'est pas exclu. Cela n'affecte aucunement les propriétés du barbecue.

Pour préserver la couche d'émail

- Ne pas couper sur l'émail. Cela peut amener des rayures et traces de découpe peu esthétiques.
- Ne jamais chauffer la poêle vide pendant longtemps : risque de

surchauffe !

- Les ustensiles de cuisson ne sont pas résistants aux chocs. Voir les consignes
► **Émail ébréché et rouille**
- Calido ne convient pas à une cuisson sans graisse. L'huile, la graisse ou le beurre que vous aurez choisi doit être réparti sur toute la surface avant la cuisson.

Respecter pour votre sécurité les points suivants

- Les poignées en fonte deviennent très chaudes. Elles ne doivent pas être placées au-dessus des plaques de cuisson chaudes : risque de brûlure !
Toujours utiliser des maniques et des dessous de plat !
- Pour éviter tout accident, les poêles doivent toujours être utilisées avec des poignées bloquées. Ne pas positionner les poignées des poêles au-dessus de flammes nues ou au-dessus de l'avant du four.
- Ne jamais laisser sans surveillance les ustensiles de cuisson lorsqu'ils sont utilisés. Maintenir à distance des enfants.
- Pour les fritures, ne remplir la casserole d'huile qu'à 1/3 de la hauteur. Avoir à portée de main une protection contre les projections d'huile éventuelles.

Utilisation sur tous les types de plaques

- Pour éviter les rayures sur les plaques avec une surface en

verre: soulever et déposer les ustensiles de cuisson avec précaution. Ne pas les faire glisser sur la surface en verre.

- En cas d'utilisation sur des feux au gaz: risque de brûlure et d'incendie : adapter la flamme du gaz à la surface de la casserole. La flamme ne doit jamais dépasser.
- Le diamètre des plaques doit correspondre au diamètre des casseroles et des poêles.
- Sur les plaques à induction : faire attention à choisir la bonne zone de cuisson. Éviter de surchauffer, en effet, l'induction réagit très rapidement.

Utilisation au four

- Les articles avec couvercle en verre peuvent être chauffés jusqu'à 220 °C. Tous les produits avec un couvercle en fonte peuvent être chauffés jusqu'à 300 °C.
- Pour une utilisation optimale dans le four, toujours poser les ustensiles de cuisson sur une plaque de cuisson ou la grille.

Nettoyage et entretien

- Laisser refroidir les ustensiles de cuisson chauds avant de les nettoyer. Ne pas mettre directement dans l'eau froide. Éviter les variations de température extrêmes. Nettoyer ensuite à l'eau chaude avec du produit de vaisselle et rincer à l'eau froide. Bien laisser sécher.

- Ne pas utiliser de produits à récurer puissants et de tampons à récurer avec des fibres métalliques. Ces derniers pourraient endommager la couche d'émail. Les brosses à vaisselle ou les éponges avec des fibres en nylon peuvent être utilisées sans problème pour le nettoyage de l'extérieur et l'intérieur.
- Les résidus peuvent être enlevés sans endommager la casserole en les faisant tremper dans l'eau chaude. Essuyer ensuite avec un chiffon doux et bien laisser sécher.
- Pour conserver les ustensiles de cuisson en fonte, choisir un endroit sec.
- Il est possible de les laver au lave-vaisselles mais cela n'est pas recommandé.

Email ébréché et rouille

Il est possible de continuer à utiliser les ustensiles de cuisson. Dans ce cas, badigeonner la zone endommagée à l'intérieur de la poêle avec de l'huile. Conserver dans un endroit sec. Si le fond de la casserole est endommagé, des rayures peuvent survenir sur les surfaces en verre. Dans ce cas, nous recommandons l'achat d'une nouvelle poêle. De même, nous conseillons aux allergiques (par ex. au nickel, au fer) de remplacer la poêle lorsque l'émail est endommagé à l'intérieur.

E

Enhorabuena por haber adquirido este utensilio de cocina de la línea Calido. Le recomendamos que lea atentamente las instrucciones de uso. Recuerde que solo podrá disfrutar de sus utensilios de cocina de hierro fundido y conseguir excelentes resultados en sus guisos si realiza un uso adecuado de los mismos.

Con la línea Calido podrá marcar, así como sofreír, estofar, hervir, cocer a fuego lento, freír o asar sus alimentos sin perder ningún aroma, independientemente de si desea guisos suaves o con sabor intenso. Todo depende del producto que elija de la gama.

Excelentes propiedades del material

Las cacerolas, las rustideras y las sartenes de esta línea de utensilios de cocina de hierro fundido pesan mucho. Además, cuentan con un revestimiento de esmalte tanto en el interior como en el exterior. Este esmaltado forma una capa protectora que evita la formación de óxido y, al mismo tiempo, impide que se peguen los alimentos que se cocinan. Solo se utilizan revestimientos de esmalte que cumplan las normativas vigentes en el ámbito internacional.

Ventajas durante el uso

Los utensilios de cocina de fundición esmaltada ofrecen ventajas exclusivas que se demandan en las cocinas modernas.

- La línea Calido resulta adecuada para todos los tipos de cocina, incluidas las de inducción.
- El calor se almacena de forma óptima y se distribuye de forma adecuada y homogénea, lo que permite cocinar a baja temperatura y, en consecuencia, ahorra energía.
- Los utensilios son aptos para horno, no se deforman y son fáciles de mantener.
- También constituyen un accesorio óptimo para servir, pues estéticamente llaman la atención en cualquier mesa y, además, mantienen calientes los alimentos durante mucho tiempo.

Advertencias

- Lave bien su utensilio de cocina con agua corriente caliente antes del primer uso. A continuación, seque concienzudamente.
- Durante el uso, tenga en cuenta lo siguiente: Evite que se produzca un sobrecalentamiento, pues esto puede tener efectos no deseados en el alimento que esté cocinando. En la mayor parte de los casos lo ideal es utilizar una temperatura de moderada a baja. Seleccione la temperatura de cocción deseada o que corresponda desde el comienzo del proceso.

- Nota sobre la plancha para barbacoa: Debido a las medidas y al mismo tiempo a una menor altura del producto no puede excluirse que la plancha se mueva ligeramente. Esto no influye en las propiedades de cocción de la parrilla.

Mantenimiento de la capa de esmalte

- No roce la capa de esmalte con instrumentos cortantes, pues puede provocar arañazos antiestéticos o marcas de corte.
- No caliente nunca las cacerolas o sartenes durante un tiempo demasiado largo si están vacías, pues así existe riesgo de que se produzca un sobrecalentamiento.
- Estos utensilios de cocina no son a prueba de golpes. Consulte las advertencias correspondientes.

► *Esmalte desconchado o presencia de óxido*

- La línea Calido no es apta para cocinar sin grasas. Distribuya el aceite, la grasa o la mantequilla de forma homogénea por todo el fondo antes de empezar a sofreír o rehogar.

Por su seguridad, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las asas de hierro fundido se calientan mucho. Por lo tanto, no pueden dejarse sobre placas eléctricas encendidas, pues existe riesgo de sufrir una quemadura. Utilice siempre guantes térmicos y salvamanteles adecuados.

- Con el fin de evitar accidentes, utilice las sartenes únicamente con el mango perfectamente acoplado. No coloque los mangos de las sartenes sobre un fuego encendido ni sobre el lado delantero de la cocina.
- No deje sus utensilios de cocina sin vigilar mientras se encuentren en uso. Manténgalos asimismo lejos del alcance los niños.
- Si va a freír un alimento, llene la cacerola o sartén con aceite solo hasta 1/3 de la altura total. Tenga preparada una protección adecuada para las salpicaduras de grasa que puedan producirse.

Uso en todos los tipos de cocina

- Para evitar que se produzcan arañazos en cocinas vitrocerámicas, actúe con cuidado al colocar y levantar las cacerolas. No las arrastre por la superficie vitrocerámica.
- Durante el uso en cocinas de gas, existe riesgo de sufrir una quemadura o de que se declare un incendio. Adapte el fuego a la base del utensilio que utilice en cada momento. Es decir, asegúrese de que la llama no sobresalga por los bordes laterales del mismo.
- El diámetro de las placas eléctricas debe corresponder al diámetro de la base de la cacerola o la sartén en cuestión.
- En las cocinas de inducción, tenga en cuenta que debe seleccionar

nar la placa de cocción adecuada. Evite también en este caso que se produzca un sobrecalentamiento, pues las cocinas de inducción reaccionan muy rápidamente.

Uso en el horno

- Los artículos con tapa de cristal pueden calentarse hasta 220 °C. Todos los productos con tapa de fundición pueden calentarse a una temperatura de hasta 300 °C.
- Para realizar un uso óptimo en el horno, coloque el utensilio de cocina sobre una placa de horno o sobre la rejilla.

Limpieza y mantenimiento

- Espere a que el utensilio de cocina se enfríe antes de proceder a su limpieza. No lo introduzca directamente en agua fría y evite que se produzcan cambios bruscos de temperatura. A continuación, lávelo con agua tibia de enjuague y aclárela bien con agua fría. Una vez hecho esto, séquelo bien.
- No utilice productos abrasivos ni estropajos para cacerolas que tengan fibras metálicas, pues estos pueden dañar el esmalte. Los estropajos y las esponjas de fibras de nailon pueden utilizarse sin problemas para limpiar los utensilios de cocina por dentro y por fuera.

- Si han quedado restos de comida pegados, ablándelos primero con agua caliente para poder disolverlos mejor. A continuación, vuelva a lavar el utensilio con una bayeta o esponja suaves y séquelo bien.
- Elija un lugar seco para guardar sus utensilios de cocina de hierro fundido.
- La limpieza en el lavavajillas es posible, pero no es recomendable.

Esmalte desconchado o presencia de óxido

El utensilio de cocina puede seguir utilizándose a pesar de este hecho. Si esto sucede, simplemente aplique un poco de aceite a la zona afectada del interior de la cacerola o sartén. Guarde en un lugar seco. Si la base del utensilio de cocina está dañada, la superficie vitrocerámica puede sufrir arañazos. Así pues, si esto sucede, recomendamos comprar una nueva cacerola o sartén. Del mismo modo, en caso de personas alérgicas (p. ej., al níquel o al hierro) es aconsejable cambiar la cacerola o la sartén.

P

Parabéns pela aquisição da série do trem de cozinha Calido. Leia cuidadosamente as instruções de utilização. Apenas o manuseamento correto das painéis de ferro fundido garante uma longa satisfação e bons resultados de cozedura.

Com Calido pode dourar ligeiramente ou deixar dourar mais tempo, guisar, cozer, cozinhar em banho-maria, fritar ou assar, mantendo o aroma. Dependendo do tipo de produto escolhido.

Propriedades do material de alta qualidade

Os tachos, assadeiras e frigideiras da série de ferro fundido Calido são muito pesados. São revestidas no interior e exterior com esmalte. A esmaltagem forma uma camada protetora que protege da ferrugem e impede igualmente a aderência dos alimentos. São utilizados exclusivamente revestimentos de esmalte que estão de acordo com as normas internacionais em vigor.

Vantagens na utilização

O trem de cozinha em ferro esmaltado oferece vantagens únicas, necessárias à cozinha moderna.

- Calido é adequado a todos os tipos de fogões – mesmo os fogões com indução
- Perfeito armazenamento de calor e uma boa e uniforme distribuição

térmica. Por isso, existe a possibilidade de temperaturas baixas de cozedura. Poupa energia.

- Forno fixo, com forma estável, robusto e fácil de limpar.
- A forma mais adequada de servir. Visualmente, é o centro das atenções em cada mesa. Os alimentos permanecem quentes por muito tempo.

Indicações

- Antes da primeira utilização, limpar o trem de cozinha, enxaguardo com água quente. Secar bem!
- Durante o uso, ter em atenção: Evitar o sobreaquecimento. Pode provocar maus resultados de confeção. As temperaturas médias ou baixas são perfeitas para muitos alimentos. Logo no início da confeção, selecione a temperatura desejada e correspondente.
- Indicação para placa do grelhador: Devido às dimensões e, simultaneamente, à baixa altura do produto, não se pode excluir uma ligeira oscilação da placa. No entanto, isto não afeta as características dos grelhados.

Preservação da camada de esmalte

- Não cortar sobre a camada de esmalte. Isso pode provocar riscos e marcas de corte desagradáveis à vista.
- Nunca aqueça a frigideira vazia durante um tempo mais prolonga-

do: Perigo de sobreaquecimento!

- O trem de cozinha não é resistente ao impacto. Ver indicações
▶ **Esmalte solto e ferrugem**
- Calido não é adequado a uma confeção sem gordura. O óleo, margarina ou manteiga escolhidos devem ser distribuídos por toda a superfície, antes do processo de fritura.

Para sua segurança, tenha em atenção

- As pegas de ferro fundido ficam muito quentes. Não deve tocar nas placas aquecidas do fogão: Perigo de queimaduras! Utilizar sempre pegas de cozinha e bases para tachos!
- Para prevenir acidentes, utilizar as frigideiras apenas com pegas fixas. Não posicionar as pegas das frigideiras sobre chamas abertas ou sobre a parte da frente do fogão.
- Não deixe o trem de cozinha sem supervisão enquanto estiver a ser utilizado. Manter fora do alcance das crianças.
- Para fritar no tacho, encha-o com óleo apenas até 1/3 da altura. Ter à disposição uma proteção contra salpicos para proteger de eventuais salpicos de gordura.

Utilização em todos os tipos de fogão

- Para evitar riscos em fogões com superfície vitrocerâmica: erguer e levantar cuidadosamente o trem

de cozinha. Não deslocar ao longo da superfície vitrocerâmica.

- Na utilização em fogões a gás: Perigo de incêndio e queimaduras: Ajustar a chama do gás à superfície do fundo do trem de cozinha. Nunca deve queimar as paredes laterais.
- O diâmetro das placas do fogão deverá corresponder ao diâmetro do fundo dos tachos e frigideiras.
- Relativamente às placas de indução, ter em atenção: Escolher uma área de cozedura adequada. Evitar o sobreaquecimento, uma vez que a indução reage muito rapidamente.

Utilização no forno

- Artigo com tampa de vidro resistente a uma temperatura até 220 °C. Todos os produtos com tampa em ferro fundido podem ser aquecidos até uma temperatura de 300° C.
- Para uma utilização perfeita no forno, colocar sempre o trem de cozinha sobre um tabuleiro ou grelha.

Limpeza e cuidado

- Deixar o trem de cozinha aquecido arrefecer, antes da limpeza. Não o colocar diretamente na água fria. Evitar as mudanças extremas de temperatura. Em seguida, limpar enxaguardo em água morna e passar depois por água fria. Secar bem.

- Prescinda de produtos muito abrasivos e dos esfregões de tachos com fibras de metal. Estes podem danificar a camada de esmalte. As escovas de lavagem ou esponjas com fibras de nylon podem ser utilizadas sem problemas na limpeza do exterior e interior.
- Os resíduos podem ser soltos como forma de preservação, colocando de molho em água quente. Em seguida, limpar com um pano e secar bem.
- Para conservação do trem de cozinha de ferro fundido, escolha um local seco.
- É possível limpar, utilizando a máquina de lavar louça, mas não é recomendável.

Esmalte solto e ferrugem

Apesar disso, o trem de cozinha pode continuar a ser utilizado. Neste caso, espalhar óleo no local danificado, no interior da frigideira. Guardar seca. Se o fundo do trem de cozinha estiver danificado, podem aparecer riscos nas superfícies vitrocerâmica. Neste caso, recomendamos a compra de uma nova frigideira. Também aconselhamos as pessoas alérgicas (por ex. ao níquel, ferro), caso a esmaltagem do interior da frigideira esteja danificada, a substituírem a mesma.

Grazie per avere acquistato la serie di batteria da cucina Calido. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso. Solo usando correttamente la batteria da cucina in ghisa si può apprezzare a lungo il prodotto e ottenere ottimi risultati nella cottura.

Con Calido si può cuocere a fiamma forte o lenta, stufare salvaguardando gli aromi, bollire, cuocere, friggere o cuocere al forno. A seconda della forma scelta per il prodotto.

Eccellenti proprietà dei materiali

Le pentole, casseruole e padelle della serie in ghisa Calido sono molto pesanti. Sono rivestite all'interno e all'esterno con uno strato smaltato. La smaltatura forma uno strato protettivo sia contro la ruggine che contro l'adesione dei cibi. Vengono usati solo strati di smaltatura conformi alle normative in vigore a livello internazionale.

Vantaggi nell'impiego

La batteria da cucina in ghisa smaltata offre vantaggi eccezionali, molto richiesti nella moderna cucina.

- Calido è compatibile con tutti i tipi di fornelli – anche per quelli a induzione
- Immagazzinamento ottimale del calore e distribuzione buona, uniforme del calore. Ciò consente di cuocere a temperature più bas-

se. Inoltre fa risparmiare energia.

- Resistente alla cottura al forno, indeformabile, robusto e facile da pulire.
- Ideale per servire a tavola. Un richiamo ottico su qualsiasi tavola. I cibi rimangono a lungo caldi.

Note

- Prima di usare la batteria da cucina pulirla con detersivo e acqua calda. Asciugarla bene!
- Da osservare durante l'uso: evitare il surriscaldamento. Ciò provoca risultati scadenti nella cottura. Le temperature medie o basse sono ottimali per molti cibi. Scegliere la temperatura desiderata e adeguata già all'inizio della cottura.
- Avvertenza per piastra grill: A causa delle dimensioni e dell'altezza ridotta del prodotto, non è escluso che la piastra possa leggermente traballare. Ma ciò non pregiudica le caratteristiche del grill.

Tutela dello strato di smalto

- Si raccomanda di non tagliare sullo strato di smalto. Si potrebbero provocare graffi e tracce di taglio antiestetiche.
- Non scaldare mai a lungo la padella senza contenuto: Pericolo di surriscaldamento!
- La batteria da cucina non è antiurto. Vedi Note
- ▶ **Smalto distaccato e ruggine**
- Calido non è adatto per la cottura senza grassi. L'olio, grasso o burro scoldo si dovrebbe spargere

sull'intera superficie di fondo prima della cottura.

Da osservare per la propria sicurezza

- I manici di ghisa diventano molto caldi. Non devono venire a trovarsi sopra i punti di cottura caldi: Pericolo di ustione! Usare sempre gli appositi panni per pentole e sottopiatti!
- Per evitare incidenti, le padelle si devono usare sempre con i manici perfettamente fissati. Non posizionare i manici delle padelle sopra le fiamme né sporgenti dalla parte frontale del fornello.
- Durante l'uso non lasciare la batteria da cucina non presidiata. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Nella frittura riempire la pentola d'olio solo fino a 1/3 della sua altezza. Tenere pronto un paraspruzzi contro eventuali spruzzi di grasso.

Impiego su tutti i tipi di fornelli

- Per evitare graffi sui fornelli con superfici di vetro: appoggiare e sollevare le pentole con cautela. Non spostarle sulle superfici di vetro.
- Se si usano fornelli a gas: pericolo di incendio e ustione: Adattare la fiamma del gas alla superficie del fondo della pentola. La fiamma non deve sporgere dai lati della pentola.
- Il diametro dei punti di cottura dovrebbe corrispondere al diame-

tro del fondo delle pentole e delle padelle.

- Da osservare sui punti di cottura a induzione: scegliere il punto di cottura adeguato. Evitare il surriscaldamento, l'induzione infatti reagisce molto velocemente.

Impiego nel forno

- Gli articoli con coperchio di vetro sono riscaldabili fino a 220 °C. Tutti i prodotti con coperchio di ghisa si possono scaldare fino a 300 °C.
- Per un impiego ottimale nel forno, mettere le pentole sempre su una teglia o sulla griglia.

Pulitura e manutenzione

- Lasciare raffreddare la batteria da cucina prima di eseguire la pulizia. Non mettere gli elementi direttamente in acqua fredda. Evitare estreme oscillazioni di temperatura. Poi pulire con acqua calda e detersivo e sciacquare con acqua fredda. Asciugare bene.
- Non usare detergenti fortemente abrasivi o pagliette per pentole con fibre metalliche. Queste potrebbero danneggiare lo strato di smalto. Per la pulitura delle superfici esterne e interne si possono usare senza problemi spazzole o spugne con fibre di nylon.
- I residui si possono staccare delicatamente facendoli ammorbidire con acqua calda. Poi pulire con un panno morbido e asciugare bene.

- Per conservare le batterie da cucina di ghisa scegliere un posto asciutto.
- La pulitura nella lavastoviglie è possibile ma non è consigliabile.

Smalto distaccato e ruggine

Si può continuare comunque a usare la batteria da cucina. In questo caso, spalmare olio sul punto danneggiato all'interno della padella. Conservare in luogo asciutto. Se il fondo delle pentole è danneggiato, si possono provocare graffi sulle superfici di vetro. In questo caso si consiglia l'acquisto di una padella nuova. Consigliamo di sostituire la padella anche a chi è allergico (p. es. al nichel, al ferro) se la smaltatura all'interno della padella è danneggiata.

NL

Gefeliciteerd met de aankoop van het kooggerei, serie Calido. Lees de instructies aandachtig door. Er moet op de juiste manier met gietijzeren kooggerei worden omgegaan, opdat u er plezier van blijft houden en er goede kookresultaten mee behaalt.

Met Calido kunt u vlees dichtschroeien of zachtjes aanbraden, stoven met behoud van aroma, koken, garen, frituren of bakken. Afhankelijk van de gekozen productvorm.

Hoogwaardige materiaaleigen-schappen

De potten, braadpannen en pannen van de gietijzeren serie Calido zijn erg zwaar. Van binnen en buiten zijn deze met een glazuurlaag bedekt. Het glazuur vormt een beschermende laag die zowel tegen roest beschermt als voorkomt dat het voedsel aankleeft. Er worden uitsluitend glazuurlagen gebruikt die met de internationale van toepassing zijnde regels overeenkomen.

Voordelen bij het gebruik

Kookgerei van geëmailleerd gietijzer biedt unieke voordelen, die in de moderne keuken van belang zijn.

- Calido is geschikt voor alle warmtebronnen – waaronder inductie
- Optimale warmteopslag en gelijkmatige, goede warmteverdeling. Daardoor zijn deze lage kooktemperaturen mogelijk. Hiermee wordt energie bespaard.
- Ovenvast, vormvast, robuust en eenvoudig te reinigen.
- Uiterst geschikt om voedsel in op te dienen. Oogt mooi op elke tafel. De gerechten blijven lang warm.

Aanwijzingen

- Kookgerei voor het eerste gebruik in warm spoelwater reinigen. Goed afdrogen!
- Bij gebruik erop letten: Oververhitting voorkomen. Het kan tot slechte kookresultaten leiden. Gemiddelde of lage temperaturen zijn optimaal voor vele gerechten. Selecteer de gewenste

en de juiste temperatuur wanneer u begint met het koken.

- Opmerking over de grillplaat: In verband met de afmetingen van de grillplaat en de geringe hoogte van het product is het mogelijk dat de grillplaat niet geheel stabiel ligt. Dit heeft geen invloed op de grilleigenschappen.

Ter bescherming van de glazuurlaag

- Er mag niet op de glazuurlaag worden gesneden. Dit kan lelijke kras- en snijsporen achterlaten.
- Verhit de pan nooit langere tijd zonder inhoud: Risico op oververhitting!
- Het kookgerei is niet schokbestendig. Zie de aanwijzingen **► Afgebrokkeld glazuur en roest**
- Calido is niet voor vetvrijkoken geschikt. De door u gekozen olie, vet of boter moet vóór het braden over gehele bodem van de pan worden verdeeld.

Voor uw veiligheid dient u op het volgende te letten

- Handvaten van gietijzer kunnen zeer heet worden. Deze mogen zich niet boven verwarmde kookplaten bevinden: Gevaar voor brandwonden! Gebruik altijd pannenlappen en onderzetters!
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er alleen pannen met een vastzittend handvat worden gebruikt. Handvaten van pannen niet boven open vuur of tegen de voorkant van het fornuis houden.

- Laat het kookgerei niet onbeheerd achter als het wordt gebruikt. Buiten bereik van kinderen houden.
- Bij het frituren de pan niet meer dan 1/3 van de hoogte vullen met olie. Een spatdeksel voor mogelijke vetsporen bij de hand houden.

Gebruik op alle warmtebronnen:

- Om krassen op warmtebronnen met glazen oppervlakken te voorkomen: moet u het kookgerei voorzichtig neerzetten en optillen. Niet over het glasoppervlak schuiven.
- Bij gebruik op gasfornuizen: Brand en brandwonden: De grootte van gasvlam op de bodem van het kookgerei aanpassen. Deze mag nooit over de zijwanden uitvlammen.
- De diameter van de kookplaat moet overeenkomen met de diameter van de bodem van de gebruikte kookpot of pan.
- Bij inductiekookplaten erop letten: De juiste kookplaat selecteren. Oververhitting vermijden, inductie reageert zeer snel.

Ovengebruik

- Artikelen met glazen deksel kunnen tot 220 °C worden verhit. Alle producten met gietijzeren deksels kunnen tot 300 °C worden verwarmd.
- Voor een optimaal gebruik het kookgerei altijd in de oven op een bakplaat of rooster zetten.

Reiniging en onderhoud

- Laat verwarmd kookgerei eerst afkoelen alvorens te reinigen. Niet direct in koud water zetten. Extreme temperatuurschommelingen vermijden. Vervolgens met warm water en zeep reinigen en afspoelen met koud water. Goed afdrogen.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen en pannensponsjes met metalen vezels. Hierdoor kan de glazuurlaag worden beschadigd. Afwasborstels of sponzen met nylon vezels kunnen gemakkelijk worden gebruikt voor het reinigen van de binnen- en buitenkant.
- Aangekoekte resten kunnen worden opgelost doorin warm water in te weken. Vervolgens met een zachte doek afvegen en goed afdrogen.
- Kies een droge plek voor het opbergen van gietijzeren kookgerei.
- Reinigen in de vaatwasser is mogelijk, maar niet aan te raden.

Afgebrokkeld glazuur en roest

Het kookgerei kan nog steeds worden gebruikt. In dit geval kunt u het beschadigde plekje binnen in de pan met olie inwrijven. Droog opbergen. Als de onderkant van het kookgerei beschadigd is, kunnen er krassen op het glazen oppervlak komen. In dit geval raden we aan om een nieuwe pan te kopen. Ook personen met een allergie (bijv. voor nikkel, ijzer) raden wij aan om de pan te vervangen bij beschadigd glazuur binnen in de pan.

FIN

Onnittelumme Calido-keittoastiasarjan hankinnasta. Luethan käyttöohjeet huolellisesti läpi. Valurautaisten keittoastioiden asianmukainen käyttö takaa sinulle nautinnollista ruoanlaittoa ja onnistuneita tuloksia vuosiksi eteenpäin.

Calido-keittoastioilla voit paistaa suurella tai pienellä teholla, hauduttaa aromit säilyttären, keittää, kypsytään, friteerata tai kypsentään uunissa. Kunkin keittoastian käyttötarkoituksen mukaisesti.

Materiaalin korkealuokkaiset ominaisuudet

Valurautaiset Calido-kattilat, paistinpannut ja pannut ovat hyvin painavia. Niiden pinta on päällystetty emalipinnoitteella sisältä ja ulkoa. Emalointi muodostaa astioihin suojakerroksen, joka suojaa niitä ruostumiselta ja estää ruoan kiinni tarttumisen. Calido-keittoastioissa käytetään ainoastaan kansainvälisesti käytössä olevien säännösten mukaisia emalipinnoitteita.

Käytännön edut

Emaloidusta valuraudasta valmistetuilla keittoastioilla on ainutlaatuisia, modernille ruoanlaitolle tarpeellisia ominaisuuksia.

- Calido sopii kaikille liesityypeille – myös induktioliedelle
- Sitoo hyvin lämpöä ja jakaa sen

tasaisesti. Tämä mahdollistaa kypsentämisen matalalla lämpötiloilla. Se säästää energiaa.

- Uunikestävä, muodonpitävä, vankkarakenteinen ja helpohoitoinen.
- Parhaimmillaan pöytään kannettuna. Katseenvangitsija jokaisella aterialla. Ruoat pysyvät pitkään lämpiminä.

Vinkkejä

- Puhdista lämpimällä pesuliukosella ennen ensimmäistä käyttöä. Kuivaa huolellisesti!
- Huomioitava käytettäessä: Vältä ylikuumentamista. Se voi johtaa huonomaan lopputulokseen. Maltilliset ja matalat kypsennyslämpötilat sopivat paremmin monille ruoille. Valitse haluttu ja sopiva lämpötila jo kypsennyksen alussa.
- Huomautus grillilevystä: Mitoista ja matalasta tuotekorkeudesta johtuen levyn vähäistä heilumista ei voida sulkea pois. Tämä ei vaikuta grillausominaisuuksiin.

Emalipinnan suojaaminen

- Älä leikkaa emaloidun pinnan päällä. Se voi aiheuttaa ikäviä naarmuja ja leikkauksjälkiä.
 - Älä koskaan kuumenna tyhjää pannua pidempiä aikoja: Ylikuumentamisen vaara!
 - Keittoastiat eivät ole iskunkestäviä. Katso vinkit
- **Lohjennut emalointi ja ruoste**
- Calido-keittoastioita ei ole tarkoitettu rasvattomaan kypsennyk-

seen. Kypsennyksessä käytettävä öljy, rasva tai voi tulee levittää koko paistopinnalle ennen kypsennyksen aloittamista.

Huomioi seuraavat turvallisuuteen liittyvät asiat

- Valurautaiset kahvat kuumenevat voimakkaasti. Älä aseta keittoastiaa niin, että sen kahvat sijaitsevat kuumen keittolevyn yläpuolella: Palovamman vaara! Käytä aina pannulappuja ja -alusia!
- Onnettomuuksien välttämiseksi varmista, että pannujen kahvat ovat hyvin kiinnitettyinä. Älä aseta pannuja siten, että niiden kahvat ovat joko avotulen päällä tai lieden ulkopuolella.
- Älä jätä käytössä olevia keittoastioita valvomatta. Pidä poissa lasten ulottuvilta.
- Täytä pata friteerausta varten enintään 1/3 sen korkeudesta. Pidä roiske suoja käsillä mahdollisten roiskeiden varalta.

Sopii kaikenikäisille ihmisille

- Jos käytössäsi on lasipintainen liesi: aseta ja nosta keittoastioita varovasti naarmuuntumisen välttämiseksi. Älä liu'uta lasipintaa pitkin.
- Käytettäessä kaasuliedellä: Tulipalon ja palovamman vaara: Sovita kaasul liekki keittoastian pohjan mukaiseksi. Liekit eivät saa nousta astian seinämien yläpuolelle.
- Liesilevyn halkaisijan tulee sopia kattiloiden tai pannujen pohjan

halkaisijan kanssa.

- Induktioalueella keitettäessä: Valitse sopiva keittoalue. Vältä ylikuumentamista, koska induktio reagoi erittäin nopeasti.

Käyttö liesiuunissa

- Lasikantiset tuotteet kestävät jopa 220 °C:n kuumuutta. Kaikki valurautakannella varustetut tuotteet kestävät 300 °C kuumentamisen.
- Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi aseta keittoastia uunissa aina leivinpellille tai -ritilälle.

Puhdistus ja hoito

- Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistamista. Älä aseta suoraan kylmään veteen. Vältä suuria lämpötilanvaihteluja. Puhdista sen jälkeen lämminalla pesuvedellä ja huuhtelee kylmällä vedellä. Kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia aineita tai metallia sisältäviä pesusieniä. Ne voivat vahingoittaa emalipinnoitetta. Voit huoletta käyttää nylonkuituja sisältäviä tiskiharjoja tai pesusieniä astioiden sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen.
- Pinttynyt lika voidaan poistaa varovasti kuumalla vedellä liottamalla. Kuivaa tämän jälkeen huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varastoi valurautaiset keittoastiat kuivassa tilassa.
- Puhdistus tiskikoneessa on mahdollista, mutta ei suositeltavaa.

Lohjennut emalointi ja ruoste

Keittoastioita voi käyttää niistä huolimatta. Pyyhi vahingoittuneet astian sisäpinnat öljyllä. Säilytä kuivana. Jos keittoastian pohja on vahingoittunut, se voi naarmuttaa lasipintoja. Suosittelemme tällöin pannun vaihtamista uuteen. Myös allergikoille (esim. nikkeli-, rauta-) suositellaan uuden pannun hankkimista, mikäli sen sisäpinta on vaurioitunut.

10 vuoden takuu

kattaa valmistus- ja materiaalivirheet ja on voimassa ostopäivästä lukien. Säilytä tuotteen ostokuitti. Emaloitu valurauta on hyvin kestävä materiaali. Se voi kuitenkin vahingoittua pudotessa tai iskettäessä kovaa alustaa vasten. Tällaiset vauriot eivät kuulu 10 vuoden takuun piiriin.

Takuumme ei kata

- Leikkausjälkiä ja naarmuja
- Ylikuumenemisesta aiheutuneita vaurioita
- Virheellisestä, käyttötarkoituksen vastaisesta tai asiaankuulumattomasta käytöstä tai huolimattomuudesta johtuvia vahinkoja

GR

Συγχαρητήρια για την αγορά της σειράς μαγειρικών σκευών Calido. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Μόνο ο σωστός χειρισμός των σκευών από χυτοσίδηρο εγγυάται ότι θα τα χαίρεστε για πολύ καιρό και καλά αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα.

Με τα σκεύη Calido εξασφαλίζετε έντονο ή απαλό σοτάρισμα χωρίς απώλεια των αρωμάτων, βράσιμο, σιγοβράσιμο, ψήσιμο, τηγάνισμα ή ψήσιμο στο φούρνο. Ανάλογα με το σχήμα προϊόντος που έχετε επιλέξει.

Άριστες ιδιότητες υλικών

Οι κατασρόλες, οι γάστρες και τα τηγάνια της σειράς Calido από χυτοσίδηρο είναι πολύ βαριά. Εσωτερικά και εξωτερικά έχουν επίστρωση εμαγιέ υάλωσης. Η υάλωση δημιουργεί ένα προστατευτικό στρώμα, που προστατεύει από τη σκουριά και δεν επιτρέπει στο φαγητό να «κολλήσει». Χρησιμοποιούνται αποκλειστικά εμαγιέ επιστρώσεις που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που ισχύουν διεθνώς.

Πλεονεκτήματα κατά τη χρήση

Τα μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χυτοσίδηρο προσφέρουν μοναδικά πλεονεκτήματα που απαιτεί η σύγχρονη κουζίνα.

- Η σειρά Calido είναι κατάλληλη για όλα τα είδη εστιών, ακόμα και επαγωγικών
- Βέλτιστη αποθήκευση θερμότητας και ομοιόμορφη, άριστη θερμική κατανομή. Για το λόγο αυτόν, είναι εφικτές οι χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείται ενέργεια.
- Πυρίμαχα, με σταθερό σχήμα, ανθεκτικά και εύκολα στον καθαρισμό.
- Η ιδανική λύση για σερβίρισμα. Διεγείρουν οπτικά το βλέμμα σε κάθε τραπέζι. Τα φαγητά διατηρούνται ζεστά για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Υποδείξεις

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη ξεπλένοντάς τα με ζεστό νερό. Σκουπίστε τα καλά!
- Προσέξτε κατά τη χρήση τα εξής: Αποφύγετε την υπερθέρμανση. Μπορεί να υποβαθμιστούν τα μαγειρικά αποτελέσματα. Οι μεσαίες και οι χαμηλές θερμοκρασίες αποτελούν την καλύτερη λύση για πολλά φαγητά. Επιλέξτε ήδη κατά την έναρξη του μαγειρέματος την επιθυμητή και κατάλληλη θερμοκρασία.
- Υπόδειξη για πλάκα ψησίματος: Λόγω των διαστάσεων και ταυτόχρονα του χαμηλού ύψους του προϊόντος, υπάρχει περίπτωση μιας μικρής ταλάντωσης της

πλάκας. Οι ιδιότητες ψησίματος δεν επηρεάζονται από αυτό.

Προστασία της εμαγιέ επιστρώσης

- Μην κόβετε πάνω στην εμαγιέ επιστρώση. Μπορεί να δημιουργηθούν ακαλαίσθητες γρατζουνιές και σημάδια κοπής.
 - Μη ζεστώνετε ποτέ το τηγάνι για μεγάλο χρονικό διάστημα ενώ είναι άδειο: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
 - Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι ανθεκτικά στα χτυπήματα. Ανατρέξτε στις Υποδείξεις
► **Ξεφλούδιασμα εμαγιέ επίστρωσης και σκουριά**
 - Η σειρά Calido δεν είναι κατάλληλη για μαγείρεμα χωρίς λίπος. Είτε επιλέξετε λάδι, λίπος είτε βούτυρο, θα πρέπει να κατανέμεται σε ολόκληρη την επιφάνεια του πυθμένα του σκεύους πριν από την έναρξη της διαδικασίας ψησίματος.
- ## Για την προσωπική σας ασφάλεια λάβετε υπόψη τα ακόλουθα
- Η θερμοκρασία που αναπτύσσεται στις χειρολαβές από χυτοσίδηρο είναι πολύ υψηλή. Μην τις αφήνετε πάνω από τα ζεστά μάτια: Κίνδυνος εγκαύματος! Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιπίστρες και βάσεις (σουβέρ)!
 - Για την αποφυγή ατυχήματος, επιτρέπεται μόνο η χρήση τηγανιών με στερεωμένη λαβή. Μην τοποθετείτε τις λαβές τηγανιών

πάνω από γυμνές φλόγες ή πάνω από την πρόσωση της κουζίνας.

- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση τους. Φυλάξτε τα μακριά από παιδιά.
- Γεμίζετε την κατσαρόλα με λάδι μόνο μέχρι το 1/3 όταν τηγανίζετε. Χρησιμοποιείτε προστατευτικό κάλυμμα για πιθανές πιτσιλιές λίπους.

Χρήση σε όλα τα είδη εστιών

- Για την αποφυγή γρατζουνιών σε εστίες με γυάλινη επιφάνεια: αποθέτετε και σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη προσεκτικά. Μην τα σέρνετε πάνω στη γυάλινη επιφάνεια.
- Κατά τη χρήση σε εστίες αερίου: Κίνδυνος πυρκαγιάς και εγκαύματος: Ρυθμίζετε τη φλόγα αερίου ανάλογα με την επιφάνεια του πυθμένα του μαγειρικού σκεύους. Δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα πλαϊνά τοιχώματα.
- Η διάμετρος των ματιών της εστίας θα πρέπει να συμφωνεί με τη διάμετρο του πυθμένα της κατσαρόλας και του τηγανιού.
- Στην περίπτωση επαγωγικών ματιών, προσέξτε τα εξής: Επιλέξτε την κατάλληλη επαγωγική εστία. Αποφύγετε την υπερθέρμανση, γιατί η επαγωγή αντιδρά πολύ γρήγορα.

Χρήση σε φούρνο

- Αντικείμενο με γυάλινο καπάκι

μπορούν να θερμανθούν έως 220 °C.

Όλα τα προϊόντα με χυτό καπάκι μπορούν να θερμανθούν μέχρι τους 300 °C.

- Για βέλτιστη χρήση σε φούρνο, τοποθετείτε πάντοτε τα μαγειρικά σκεύη πάνω σε ταψί ή στη σχάρα.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τα ζεστά μαγειρικά σκεύη, αφήστε τα να κρυώσουν. Μην τα βάζετε απευθείας μέσα σε κρύο νερό. Αποφεύγετε τις ακραίες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Στη συνέχεια, καθαρίστε τα με ζεστό νερό και ξεπλύνετε τα με κρύο νερό. Σκουπίστε τα καλά.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά μέσα και σκληρά σφουγγαράκια με μεταλλικές ίνες. Μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άνετα βουρτσάκια ή σπόγγους με ίνες νάilon για να τα καθαρίσετε εξωτερικά και εσωτερικά.
- Τυχόν υπολείμματα μπορούν να αφαιρεθούν προσεκτικά με ζεστό νερό. Στη συνέχεια, σκουπίστε τα με απαλό πανί για να στεγνώσουν καλά.
- Αποθηκεύετε τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο σε στεγνό μέρος.
- Μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τέτοια δεν ενδείκνυται.

Ξεφλούδισμα εμαγιέ επίστρωσης και σκουριά

Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη. Σε τέτοια περίπτωση, επαλείψτε με λάδι το κατεστραμμένο σημείο στο εσωτερικό του τηγανιού.

Φύλαξη σε στεγνό μέρος. Αν ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους υποστεί ζημιά, μπορεί να εμφανιστούν γρατζουνιές στις γυάλινες επιφάνειες. Σε αυτήν την περίπτωση, σας συνιστούμε να αγοράσετε καινούργιο τηγάνι. Συνιστούμε και στα αλλεργικά άτομα (π.χ. σε νικέλιο, σίδηρο) να αντικαθιστούν το τηγάνι σε περίπτωση που καταστραφεί η εμαγιέ επίστρωση στο εσωτερικό του τηγανιού.

TK

Öncellikle Calido marka tencere setini satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen kullanım talimatlarını dikkatli bir şekilde okuyun. Sadece kullanım talimatlarına uygun bir şekilde kullanım tencerenizin ömrünü uzatır ve mutfakta iyi sonuçlar verir.

Calido tencere seti ile yiyeceklerinizi tam veya hafif bir şekilde kızartabilir, güveç tava yapabilir, pişirebilir, mayalayabilir, sıvı yağda kızartabilir veya fırında pişirebilirsiniz. Bunlar ürünün şekline bağlıdır.

Yüksek kalitede malzeme özellikleri

Calido marka dökme demir tencere, kızartma tencere ve tavaları oldukça ağırdır. Tüm ürünlerin içi ve dışı emaye kaplamadır. Emaye kaplamanın oluşturduğu koruma tabakası sayesinde tencerelerin paslanması ve pişirim sırasında yiyeceklerin tencerelere yapışması önlenmiştir. Emaye kaplama işlemi uluslararası kurallara uygun olarak gerçekleştirilmektedir.

Kullanım sırasındaki avantajlar

Emaye döküm tencereler günümüz modern mutfaklarında kullanıcılara benzersiz avantajlar sunmaktadır.

- Calido marka tencereler indüksiyonlu ocaklar dâhil olmak üzere her türlü ocak üzerinde kullanıma uygundur.
- En uygun ısı depolama işlemini ve ayrıca eşit, iyi bir ısı dağılımı sağlar. Bu durum düşük pişirme sıcaklıkların için de geçerlidir. Enerji tasarrufu sağlar.
- Fırına dayanıklıdır, şekli bozulmaz, sağlamdır ve kolay temizlenebilir.
- Servis etmek için idealdir. Her masa üzerinde göz alıcıdır. Yiyecekleriniz uzun süre sıcak kalır.

Uyarılar:

- Tencerelerinizi ilk kullanımdan önce lütfen sıcak su ile yıkayın. İyiye kurulaşın!
- Kullanım sırasında dikkat edin: Aşırı ısınmaya karşı önlem alın. Kötü pişirme sonuçları ile karşı-

laşabilirsiniz. Orta veya düşük ısı kullanımı çoğu yemek türü için en uygun sonuçları ortaya çıkarır. Bu nedenle pişirim öncesi gereken en uygun ısıyı seçin.

- Izgara plakasına ilişkin bilgi: Düşük ürün yüksekliğindeki ölçüler nedeniyle, plakanın hafif sallanması engellenemez. Bundan dolayı ızgara özellikleri zarar görmez.

Emaye tabakayı koruyun

- Emaye tabaka üzerinde kesme, doğrama yapmayın. Aksi takdirde bu işlem tencere üzerinde istenme yen çizik ve kesme izlerine neden olur.
- Tavayı kesinlikle uzun süre boş olarak ısıtmayın: Aşırı ısınma tehlikesi!
- Tencere seti darbeye dayanıklı değildir. Uyarıları dikkate alın.
▶ *Aksi takdirde emaye tabakada* hasar ve paslanma oluşur.
- Calido yağsız pişirmede kullanım için uygun değildir. Seçmiş olduğunuz sıvı yağı, margarin veya tereyağını kızartma işlemine geçmeden önce tüm tencere yüzeyini kaplayacak şekilde eşit bir biçimde dağıtın.

Kendi emniyetiniz için dikkate alın

- Dökme demirin kulpları aşırı ısınma yapar. Kulpları aşırı ısınmış ocak üzerinde bulundurmayın: Aksi takdirde elinizi yakma tehlikesi ile karşılaşabilirsiniz! Her zaman kulplar için uygun fırın bezi ve tencere altlığı kullanın!

- Meydana gelebilecek kazaları önlemek amacıyla kesinlikle kulpları sıkı olan, sallanmayan tavalar kullanılmıdır. Tava kulplarını kesinlikle açık ateş üzerine veya ocağın ön tarafına koymayın.
- Pişirme esnasında tavayı gözetim altında tutun. Çocuklardan uzak tutun.
- Kızartma yapmak için tencerenin sadece 1/3 yüksekliğine kadar yağ dökün. Siçramayı engellemek için tencere kapağını hazır bulundurun.

Kullanım tüm ocaklar için uygundur

- Cam ocakların yüzeyinde oluşabilecek çizilmeleri önlemek için: Calido Tencere Setini ocağın üzerine dikkatli bir şekilde yerleştirip, ocağın üzerinden dikkatli bir şekilde kaldırm. Tencereyi cam yüzey üzerinde itmeyin.
- Doğalgazlı Set Üstü Ocaklarda Kullanım: Yangın ve Yanma Tehlikesi: Tencereyi düzgün, ateşin orta kısmına gelecek şekilde yerleştirin. Ateş kesinlikle tencerenin yan kısımlarından dışarıya taşmamalıdır.
- Gazlı ocak taşlarının çapının tava ve tencerenin çapına uygun olduğundan emin olun.
- İndüksiyonlu Ocaklarda Kullanım: Uygun büyüklükte ocak alanı seçin. İndüksiyonlu ocakların çok çabuk reaksiyon göstermesi nedeniyle aşırı ısıyı önleyin.

- من الطبخ
- لتدع تجهيزات المطابخ عند الاستخدام بدون مراقبة. تبقى بعيدا عن متناول الأطفال عند القلي فقط ٢/١ أعلى الوعاء حتى الارتفاع بالزيوت
- كن يقظا من البداية للثأر المحتملة من الشحوم الباهرة.

استعمالها على جميع أنواع الأفران

- لتجنب الخدش على قطع سطح الزجاج:
- عامل تجهيزات المطابخ بلطف عند الإقلاع. لا تدعها تنزلق على سطح الزجاج
- عندما تستخدمها على مواقد الغاز: النار والدخول: لهاب الغاز في قاعدة سطح تجهيزات المطابخ . تكون مخصصة يجب عدم حرق الجدران الجانبية
- قطر الأفران يجب أن تتطابق مع قطر قاعدة أواني وصواني الطبخ
- ملاحظة على السخانات: اختيار مطابقة الفرن. تجنب ارتفاع درجة الحرارة، من أجل الاستجابة بسرعة

استعمال القرن

- تحمل المقالي ذات الغطاء الزجاجي درجة حرارة تصل حتى ١٨٠ درجة مئوية. يمكن تسخين المقلاة بالتزامن مع الغطاء الزجاجي حتى ١٨٠ درجة. جميع المنتجات ذات الغطاء المعدني بها نسبية تصل إلى ٢٠٠ درجة
- للاستخدام الأمثل للأفران يجب تعيين تجهيزات المطابخ دائما على ورقة الخبز أو الصدا

التنظيف والصيانة

- السماح لتجهيزات المطابخ الساخنة بالتبريد قبل التنظيف
- لا تضعها مباشرة في الماء البارد. تجنب التقلبات في درجات الحرارة القصوى
- ثم قم بالتنظيف بالماء الساخن والصابون وتنشطف بالماء البارد. قم بتجفيفها جيدا
- لا تستخدم المواد الكاشطة القوية مع اللباف المعدنية. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تلف طلاء المينا. فرش غسل الإطباق أو الإسفنج مع الباف النايلون يمكن استخدامها بسهولة للتنظيف من الخارج والداخل
- والمخلفات يمكن أن تذوب بلطف وذلك

- بقطسها في الماء الساخن
- ثم تمسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة تماما
- حدود تخزين الحديد الزهر وتجهيزات المطابخ في مكان جاف
- التنظيف في غسالة الإطباق ممكن ولكن لا ينصح به

الميناء المكسورة أو عند الصدا

يمكن هنا استخدام تجهيزات المطابخ. في هذه الحالة، يتم فرك الحوض الطبيعي داخل المنطقة المتضررة بالزيوت

تبقى جافة. أساس ضرر تجهيزات المطابخ يمكن أن تحدث بخدش على الأسطح الزجاجية. وفي هذه الحالة، نوصي بشراء وعاء جديد أيضا النيكل الحساس (الحديد) لا ينصح به لأنه يتلف الحوض الطبيعي للمينا في الداخل ليحل محل المقلاة

RU

Мы поздравляем вас с покупкой кухонной посуды серии Calido. Пожалуйста, прочитайте внимательно инструкцию по применению. Только при надлежащем обращении эта чугунная посуда гарантирует вам на многие годы удовольствие и хорошие результаты приготовления пищи.

С помощью Calido можно сильно или слегка обжаривать, тушить с сохранением аромата, варить, доводить до готовности, фритировать или запекать. В зависимости от выбранной формы изделия.

Ценные свойства материала

Кастрюли, жаровни и сковороды чугунной серии Calido являются весьма тяжелыми. Внутри и снаружи они покрыты эмалью. Эмаль образует защитный слой, который предохраняет от коррозии, а также предотвращает приставание пищи. При этом используются только такие эмалевые покрытия, которые соответствуют действующим международным нормам.

Преимущества при использовании

Кухонная посуда из эмалированного чугуна обеспечивает уникальные преимущества, важные на современной кухне.

- Изделия Calido подходят для плит любого типа – в том числе, индукционных
- Оптимальное аккумулирование и хорошее равномерное распределение тепла. Благодаря этому можно доводить блюда до готовности при низких температурах. Таким образом, обеспечивается экономия энергии.
- Пригодность для духовой печи, прочность, износостойкость и легкость в уходе.
- Идеально подходит для сервировки. Оптически, является украшением любого стола. Пища остается теплой в течение длительного времени.

Указания

- Перед первым использованием, очистите кухонную посуду теплой промывной водой. Хорошо просушите!
- При использовании необходимо обращать внимание на следующее: Избегайте перегрева. Перегрев может вести к плохим результатам приготовления пищи. Для многих продуктов оптимальными являются средние или низкие температуры. Желаемую и соответствующую температуру следует выбирать уже в самом начале приготовления пищи.
- Примечание для плиты для гриля: Из-за размеров плиты при одновременно небольшой высоте продукта она может покачиваться. Это никак не влияет на ее функциональные свойства.

Бережное обращение с эмалевым покрытием

- Не режьте на эмалевом покрытии. Это может привести к появлению царапин и следов резания.
- Никогда не нагревайте пустую сковороду в течение длительного времени: Опасность перегрева!
- Кухонная посуда не является ударопрочной. См. указания **►Отскокивающая эмаль и коррозия**
- Кухонная посуда Calido не предназначена для пригото-

вления пищи без жира. Выбранный жир, растительное или сливочное масло перед началом жарения следует распределить по всей основной поверхности.

Для собственной безопасности обращайтесь внимание на следующее

- Чугунные ручки сильно нагреваются. Они не должны находиться над нагретой конфоркой: Опасность ожогов! Всегда используйте прихватки и подставки!
- Во избежание несчастных случаев сковородами следует пользоваться только с хорошо вставленными ручками. Не располагайте ручку сковороды над открытым огнем или над передней стороной плиты.
- При использовании кухонной посуды не оставляйте ее без надзора. Не подпускайте детей.
- При фритировании наполняйте кастрюлю маслом лишь на 1/3 высоты. Держите наготове брызговик для защиты от возможных брызг горячего жира.

Использование на плитах всех типов

- Во избежание царапин на стеклокерамической поверхности: осторожно ставьте и снимайте кухонную посуду. Не двигайте по стеклокерамической поверхности.

- При использовании на газовых плитах: Пожароопасность и опасность ожогов: Настраивайте газовое пламя в соответствии с рабочей поверхностью кухонной посуды. Пламя не должно обжигать боковые стенки с наружной стороны.
- Диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна кастрюли или сковороды.
- В случае индукционной плиты необходимо обращать внимание на следующее: Выбирайте подходящую конфорку. Избегайте перегрева, так как индукция реагирует очень быстро.

Использование в духовой печи

- Изделия со стеклянной крышкой допускают нагрев до 220 °C. Все изделия с чугунной крышкой можно нагревать до 300 °C.
- Для оптимального использования в духовой печи, ставьте кухонную посуду на противень или на решетку.

Очистка и уход

- Перед очисткой дайте нагретой кухонной посуде остыть. Не ставьте непосредственно в холодную воду. Избегайте резких перепадов температуры. Затем очистите горячей промывной водой и сполосните холодной водой. Хорошо просушите.
- Не используйте сильные абразивные очистители и

- металлические мочалки для мытья кастрюль. Они могут повредить эмалевое покрытие. Для внутренней и наружной очистки без проблем можно использовать щетки с подводом воды или нейлоновые губки.
- Остатки легко отделяются при замачивании в горячей воде. После этого протрите мягкой тряпкой и хорошо просушите.
 - Храните чугунную кухонную посуду в сухом месте.
 - Очищать в посудомоечной машине можно, но не рекомендуется.

Отскокившая эмаль и коррозия

Несмотря на это, кухонную посуду можно использовать и дальше. В этом случае поврежденные участки во внутренней области сковороды следует натереть маслом. Хранить в сухом месте. При повреждениях днища кухонной посуды, на стеклокерамических поверхностях могут возникать царапины. В этом случае мы рекомендуем покупку новой сковороды. Кроме того, аллергикам (например, по отношению к никелю, железу), при повреждении внутренней эмалированной поверхности мы рекомендуем произвести замену сковороды.

UA

Вітаємо з покупкою кухонного посуду серії Calido. Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з використання. Лише належне поводження з чавунним посудом гарантує тривале задоволення та гарні результати приготування.

З посудом Calido можна обсмажувати на сильному або слабкому вогні, тушувати зі збереженням аромату, варити, доводити до готовності, смажити у фритюрі або запікати — залежно від вибраного типу виробу.

Високоякісні властивості матеріалу

Кастрюлі, жаровні та сковороди серії Calido з чавуна дуже важкі. Вони мають емальоване покриття всередині та зовні. Емаль утворює шар, який захищає від іржі та перешкоджає прилипанню страв. Використовуються лише емальовані покриття, які відповідають чинним міжнародним вимогам.

Переваги під час використання

Кухонний посуд з емальованого чавуну дає унікальні переваги, які потрібні на сучасній кухні.

- Посуд Calido підходить для всіх видів кухонних плит, зокрема індукційних

- Оптимальне збереження тепла та його рівномірний, якісний розподіл. Це дає змогу готувати за низьких температур та заощаджує енергію.
- Підходить для готування в духовці, не деформується, міцний та не потребує особливого догляду.
- Найкраще підходить для сервірування. Прикрасить будь-який стіл. Страви довго залишаються теплими.

Важливі

- Перед першим використанням помийте кухонний посуд теплою проточною водою. Добре висухіть!
- Під час використання слідкуйте за тим, щоб посуд не перегрівся. Це може погіршити результати приготування. Середні або низькі температури є оптимальними для багатьох страв. Із самого початку приготування виберіть бажану й відповідну температуру.
- Примітка щодо жарівні: Через розміри в поєднанні з низькою висотою виробу неможливо уникнути легкого хитання жарівні. Це не впливає на експлуатаційні властивості жарівні.

Збереження емальованого покриття

- Не ріжте на емальованому покритті. Це може спричинити появу неестетичних подрипин та слідів різання.

- Ніколи не нагрівайте протягом довгого часу сковороду без продуктів:
- Існує ризик перегріву!
- Кухонний посуд не є стійким до ударів. Див. вказівки.
► *Відколювання емалі та іржа*
- Посуд Calido не підходить для готування без жиру. Перед обсмажуванням олію, жир або вершкове масло слід розподілити по всій поверхні дна.

Для вашої ж безпеки дотримуйтеся наступного:

- Ручки з чавуну сильно нагріваються. Вони не повинні знаходитися над розжареною поверхнею кухонної плити: існує небезпека отримання опіків! Завжди користуйтеся рукавичками для каструль і підставками!
- Щоб запобігти нещасним випадкам, користуйтеся лише сковородами з міцною закріпленою ручкою. Не розміщуйте ручки сковорід над відкритим вогнем або над передньою стороною кухонної плити.
- Не залишайте кухонний посуд без нагляду під час використання. Тримайте подалі від дітей.
- Для смаження у фритюрі наповнюйте каструлю олією лише до 1/3 її висоти. Тримайте напоготові кришку-сітку від можливого розбризкування жиру.

Використання на всіх видах кухонних плит

- Щоб запобігти появі подряпин на кухонних плитах зі скляною поверхнею: піднімайте та опускайте кухонний посуд обережно. Не совайте посудом по скляній поверхні.
- Під час використання на газових плитах існує небезпека загоряння та отримання опіків: коригуйте силу газового полум'я відповідно до розміру дна кухонного посуду. Ніколи не допускайте, щоб вогонь виходив за бічні стінки.
- Діаметр варильних поверхонь має відповідати діаметру дна кухонних каструль і сковорід.
- За використання на індукційних варильних поверхнях: вибирайте відповідну за розміром конфорку. Уникайте перегріву, оскільки індукційна плита реагує дуже швидко.

Використання в духовках

- Вироби зі скляною кришкою можна нагрівати до 220 °C. Усі вироби з чавунною кришкою можна нагрівати до 300 °C.
- Для оптимального використання в духовках завжди ставте кухонний посуд на деку або решітку.

Очищення та догляд

- Перед чищенням дайте кухонному посуду охолонути. Не занурюйте відразу в холодну

- воду. Уникайте екстремальних коливань температури. Потім помийте теплою проточною водою та ополосніть холодною водою. Добре висушіть.
- Уникайте використання сильнотісних абразивних засобів чищення та металізованих посудочок для чищення каструль. Вони можуть пошкодити емальоване покриття. Для чищення як зовні, так і всередині можна вільно використовувати щітки для миття посуду та нейлонові губки.
 - Залишки можна дбайливо відокремити за допомогою розмочування гарячою водою. Потім протріть посуд м'якою тканиною та добре висушіть.
 - Для зберігання кухонного посуду з чавуну вибирайте сухе місце.
 - Мити в посудомийці можна, але не рекомендується.

Відколювання емалі та іржа

Незважаючи на це, кухонним посудом можна користуватися й надалі. У цьому випадку протріть пошкоджене місце всередині сковороди олією. Зберігайте в сухому місці. Якщо дно кухонного посуду пошкоджено, можлива поява подряпин на скляних поверхнях. У цьому випадку радимо придбати нову сковороду. Також радимо замінити сковороду алергікам (наприклад, на нікель, залізо), якщо

емаль пошкоджена всередині сковороди.

PL

Gratulujemy Państwu zakupu zestawu naczyń kuchennych Calido. Należy bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Tylko odpowiednie obchodzenie się z naczyniami z żeliwa gwarantuje, że można będzie cieszyć się nimi przez długi czas i przygotowywać smaczne potrawy.

W zależności od wybranych produktów, używając naczyń Calido, można mocno lub lekko przysmażyć potrawy, dusić, zachowując ich aromat, gotować, gotować na małym ogniu, smażyć w głębokim oleju czy piec.

Wysokogatunkowy materiał

Garnki, brytfanny oraz patelnie z żeliwnej serii Calido są bardzo ciężkie. Z zewnątrz oraz od wewnątrz pokryte są warstwą emalii. Emalia stanowi powłokę ochronną, która zapobiega nie tylko rdzewieniu naczyń, lecz także przywieraniu potraw. Stosowane są wyłącznie powłoki z emalii, które są zgodne z obowiązującymi międzynarodowymi przepisami.

Zalety stosowania

Naczynia do gotowania z emaliowanego żeliwa mają wyjątkowe właściwości, które są nieodzowne w

nowoczesnej kuchni.

- Naczynia Calido nadają się do używania na wszystkich kuchenkach – także indukcyjnych.
- Optymalne kumulowanie oraz równomierne, dobre rozprowadzanie ciepła. Dzięki temu do gotowania wystarcza niska temperatura. Pozwala to zaoszczędzić energii.
- Nadają się do użycia w piekarnikach, mają stabilny kształt, są wytrzymałe i łatwe w pielęgnacji.
- Odpowiednie także do serwowania potraw. Staną się ozdobą każdego stołu. Potrawy pozostaną w nich ciepłe przez długi czas.

Wskazówki

- Przed pierwszym użyciem naczynia należy przepłukać ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Dobrze osuszyć!
- Podczas używania pamiętać, aby unikać przegrzania. Mogłoby to źle wpłynąć na jakość przygotowanych potraw. Średnia lub niska temperatura jest optymalna w przypadku większości potraw. Już na początku gotowania należy wybrać odpowiednią temperaturę.
- Wskazówka dotycząca płyty grilla: Ze względu na wymiary i jednocześnie niewielką wysokość produktu nie można wykluczyć lekkiego chwiejania się płyty. Nie ma to wpływu na zdolność do grillowania.

Ochrona powłoki z emalii

- Nie należy kroić potraw na powłoce z emalii. Mogłoby to spowodować nieestetyczne zarysowania i pozostawić ślady po ostrzu.
- Nie należy rozgrzewać przez dłuższy czas pustej patelni: niebezpieczeństwo przegrzania!
- Naczynia do gotowania nie są odporne na uderzenia. Patrz wskazówki
- ▶ **Odpryski emalii oraz rdza**
- Naczynia Calido nie nadają się do gotowania bez tłuszczu. Wybrany olej, tłuszcz lub masło przed smażeniem należy rozprzecznić na całej powierzchni dna naczyń.

Dla własnego bezpieczeństwa należy uwzględnić następujące punkty:

- Uchwyty z żeliwa bardzo mocno się nagzewają. Nie wolno dopuścić, by znajdowały się nad rozgrzaną płytą kuchenną: niebezpieczeństwo poparzenia! Zawsze stosować łapki do garnków oraz podkładki!
- Aby uniknąć wypadków, wolno używać patelni wyłącznie z mocno zamocowanymi uchwytami. Nie dopuszczać, aby uchwyty patelni znalazły się nad otwartym ogniem lub z przodu kuchenki.
- Podczas używania nie pozostawiać naczyń do gotowania bez nadzoru. Naczynia muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Podczas smażenia w głębokim oleju powinien on sięgać do 1/3

wysokości naczynia. Przygotować ochronę przed pryskającym olejem.

Do stosowania na wszystkich typach kuchenek

- Aby uniknąć zarysowania kuchenek ze szklaną powierzchnią, ostrożnie stawiać oraz zestawiać naczynia z płyty. Nie przesuwac naczyń po szklanej powierzchni.
- W przypadku użycia na kuchenkach gazowych: istnieje niebezpieczeństwo pożaru oraz poparzeń. Dostosować płomień dopowierzchni dna naczynia. Nie dopuszczać, aby płomień wychodził poza zewnętrzne ścianki naczynia.
- Średnica płyty kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka czy patelni.
- W przypadku używania na płytach indukcyjnych: należy wybrać odpowiednie pole grzejne. Unikać przegrzania, kuchenki indukcyjne nagrzewają się bardzo szybko.

W przypadku używania w piekarniku

- Produkty ze szklaną pokrywką są odporne do temperatury nagrzewania 220 °C. Wszystkie produkty z pokrywkami z żeliwa mogą się rozgrzać do 300 °C.
- Aby osiągnąć optymalne efekty przy używaniu naczyń w piekarniku, należy zawsze stawiać je na blasze lub ruszcie.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Rozgrzane naczynia do gotowania pozostawić przed myciem do ostygnięcia. Nie zanurzać od razu w zimnej wodzie. Nie narażać produktów na ekstremalne zmiany temperatur. Następnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń i wypłukać zimną wodą. Dobrze osuszyć!
- Należy zrezygnować ze stosowania mocnych preparatów do szorowania oraz myjek z metalowymi włóknami. Mogłyby uszkodzić powłokę z emalii. Podczas mycia naczynia po wewnętrznej oraz zewnętrznej stronie można natomiast używać szczotek oraz gąbek z nylonowymi włóknami.
- Przywarte pozostałości można usunąć, zamaczając najpierw naczynie na jakiś czas w wodzie, następnie przecierając go miękką ściereczką. Na koniec należy je dobrze osuszyć.
- Naczynia z żeliwa należy przechowywać w suchym miejscu.
- Mycie w zmywarkach jest dopuszczalne, ale niezalecane.

Odpryski emalii i rdza

W przypadku pojawienia się odprysków emalii lub rdzy naczynia można nadal używać. W takim przypadku w uszkodzone miejsca wewnątrz patelni należy wetrzeć olej. Przechowywać w suchym miejscu. Jeżeli dno naczynia jest uszkodzone, może spowodować zadrapania szklanych powierzchni. W takich

wypadkach zaleca się zakupienie nowej patelni. Także osobom z alergiami (np. na nikiel, żelazo) zaleca się, aby w przypadku uszkodzenia emaliowanej powierzchni wymienić patelnię na nową.

CZ

Blahopřejeme vám k zakoupení řady kuchyňského nádobí Calido. Pečlivě si prosím přečtěte návod k použití. Jen při odborném zacházení s litinovým nádobím z něj budete mít dlouhou radost a bude se vám s ním dobře vařit.

Nádobí Calido je vhodné k prudkému i mírnému opékání, smažení tak, aby zůstalo zachováno aroma, vaření, dušení, fritování nebo pečení. Podle zvolené formy produktu.

Vynikající vlastnosti materiálů

Hrnce, pekáče a pánve litinové řady Calido jsou velmi těžké. Zevnitř a zvenku jsou smaltovány. Smaltování představuje ochrannou vrstvu, která chrání před rží i připekáním jídla. Používá se výlučně jen smaltování, které splňuje mezinárodně platné předpisy.

Přednosti při použití

Kuchyňské nádobí ze smaltované litiny má jedinečné přednosti, které jsou v moderní kuchyni žádoucí.

- Calido vyhovuje všem druhům

- sporáků – i indukčním
- Optimální akumulace tepla a jeho rovnoměrné, dobré rozložení. Proto lze dusit za nízkých teplot. Tím šetříte energii.
- Vhodné do pečicí trouby, tvarově stabilní, robustní a snadno udržovatelné.
- Výborně vyhovuje k servírování. Svým estetickým vzhledem je ozdobou stolu. Jídlo zůstane dlouho teplé.

Upozornění

- Před prvním použitím umyjte kuchyňské nádobí v teplé vodě. Dobře osušte!
- Před použitím mějte na paměti: Nádobí se nesmí přehřívat. Jídlo se pak nepřipraví dobře. Pro mnoho druhů jídel jsou optimální střední nebo nízké teploty. Již na začátku vaření zvolte požadovanou a odpovídající teplotu.
- Upozornění ke grilovací desce: Na základě rozměrů při současně malé výšce produktu nelze vyloučit lehké kývání desky. Vlastnosti grilování tím nejsou ovlivněny.

Opatrné zacházení se smaltem

- Na smaltovaném povrchu prosím nekrájejte. Mohly by vzniknout nevzhledné škrábance a zářezy.
- Nikdy pánve nezahřívejte na delší dobu, když je prázdná: Nebezpečí přehřátí!
- Kuchyňské nádobí není odolné vůči nárazům. Viz upozornění

► *Oprýskaný smalt a rez*

- Nádobí Calido není vhodné k vaření bez tuku. Zvolený olej, tuk nebo máslo rozdělte před pečením po celém podkladu.

Kvůli své bezpečnosti mějte prosím na paměti

- Rukojeti z litiny se silně zahřívají. Nesmí se nacházet nad zahřívací deskou sporáku: Nebezpečí popálení! Vždy používejte chňapky a podstavce!
- Aby se zabránilo nehodám, smí se používat jen pánve s fixní rukojetí. Rukojeť pánve se nesmí umístit nad otevřený plamen nebo přední stranu sporáku.
- Nenechte kuchyňské nádobí při použití bez dohledu. Nesmí se nacházet v dosahu dětí.
- Při fritování naplňte hrnec olejem jen z 1/3 jeho výšky. Mějte připravenou ochranu před vystříknutím, kdyby vystříkl tuk.

Použití na všech druzích sporáků

- Aby se nepoškrábaly sporáky se skleněným povrchem: kuchyňské nádobí zvedejte a pokládejte opatrně. Neposouvejte jím po skleněném povrchu.
- Při použití na plynových sporácích: Nebezpečí požáru a popálení: Upravte velikost plamene plynu podle plochy dna kuchyňského nádobí. Plamen nikdy nesmí sahat až na boční stěnu.
- Průměr ploten sporáku musí odpovídat průměru dna kuchyňských hrnců a pánví.

- U indukčních varných ploten respektujte: Zvolte vhodné varné pole. Nesmí dojít k přehřátí, protože indukce reaguje velmi rychle.

Použití v pečicí troubě

- Zboží se skleněným víkem lze zahřát až na 220 °C. Všechny produkty s litinovými poklicemi lze zahřívát až na 300°.
- Aby bylo použití v pečicí troubě optimální, vždy kuchyňské nádobí postavte na pečicí plech nebo rošt.

Čištění a ošetřování

- Zahřáté kuchyňské nádobí nechejte přes čištěním vychladnout. Nevkládejte je přímo do studené vody. Nesmí dojít k extrémním výkyvům teploty. Následně vyčistěte teplý vodou s čisticím prostředkem a opláchněte studenou vodou. Dobře vysušte.
- Nepoužívejte silně abrazivní prostředky a drátěnky na čištění hrnců s kovovými vlákny. Mohly by poškodit vrstvu smaltu. Mycí kartáče nebo houby s nylonovými vlákny můžete bez problémů použít k čištění zvenku i uvnitř.
- Ulpívající nečistoty šetrně odstraňte změkčením v horké vodě. Poté vytřete měkkou utěrkou a dobře vysušte.
- K uložení litinového kuchyňského nádobí zvolte suché místo.
- Mytí v myčce je možné, ale nedoporučujeme ho.

Opřýskaný smalt a rez

Kuchyňské nádobí lze přesto nadále používat. V takovém případě vetřete do poškozeného místa uvnitř pánve olej. Uchovávejte na suchém místě. Když je dno kuchyňského nádobí poškozeno, může se skleněný povrch poškrábat. V takovém případě doporučujeme koupit novou pánev. Také alergikům (např. nikl, železo) radíme vyměnit pánev, jestliže je smalt uvnitř pánve poškozen.

SK

Gratulujeme vám ku kúpe série kuchynského riadu Calido. Starostlivo si prečítajte návod na použitie. Iba správna manipulácia s liatinovým riadom vám zaručí dlhú radosť z výrobku a dobré výsledky pri varení.

Pomocou riadu Calido môžete jedlo prudko alebo mierne opekať, šetrne pražiť so zachovaním arómy, variť, fritovať alebo piecť. A to v závislosti od zvolenej formy produktu.

Vysokokvalitné materiálové vlastnosti

Hrnce, pekáče a panvice liatinovej série Calido sú veľmi ťažké. Zvonka aj zvnútra sú potiahnuté vrstvou emailu. Emailovanie vytvára ochrannú vrstvu, ktorá chráni pred hrdzou aj priľnavosťou zvyškov jedla. Používajú sa výlučne emailové vrstvy, ktoré zodpovedajú medziná-

rodne platným predpisom.

Výhody pri používaní

Kuchynský riad z emailovanej liatiny ponúka jedinečné výhody, o ktoré je v moderných kuchyniach veľký záujem.

- Riad Calido je vhodný pre všetky typy sporákov – aj indukčné
- Optimálne uchovávanie tepla a jeho rovnomerná, dobrá distribúcia. To umožňuje používanie nízkych teplôt pri varení. Šetrí energiu.
- Riad je vhodný do rúry na pečenie, tvarovo stabilný, pevný a ľahký na údržbu.
- Vhodný aj na servírovanie. Priťahne pohľady ku každému stolu. Jedlá zostanú dlho teplé.

Upozornenia

- Kuchynský riad pred prvým použitím umyte teplou vodou. Nechajte ho dobre uschnúť!
- Pri používaní dajte na nasledovné: Zabráňte prehriatiu. Môže to viesť k zlým výsledkom varenia. Pre mnohé jedlá sú najvhodnejšie stredné alebo nízke teploty ohrevu. Už na začiatku varenia zvolte požadovanú a vhodnú teplotu.
- Upozornenie pre grilovacie platňu: Z dôvodu rozmerov pri súčasne malej výške produktu nie je možné vylúčiť ľahké kývanie platne. Vlastnosti grilovania tým nebudú obmedzené.

Šetrnosť k emailovej vrstve

- Po emailovej vrstve nerežeť nožom. Môže to spôsobiť vznik nepekných škrabancov a stôp po krájaní.
- Nikdy na dlhšiu dobu nezahrievajte panvicu bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Kuchynský riad nie je odolný proti nárazom. Pozri upozornenia
► **Odpadnutý email a hrdza**
- Riad Calido nie je vhodný na varenie bez tuku. Zvolený olej, tuk alebo maslo by ste mali pred varením rovnomerne rozotrieť po celej základnej ploche riadu.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zohľadnite nasledovné

- Rukováti z liatiny môžu byť veľmi horúce. Nesmú sa umiestňovať nad zahriate platne sporáka: Nebezpečenstvo popálenia! Vždy používajte kuchynské chňapky a podložky pod riad!
- Na zabránenie nehodám sa smú panvice používať iba s pevne nasadenou rukoväťou. Rukováti panvíc neumiestňujte nad otvorený oheň ani prednú stranu sporáka.
- Pri používaní kuchynský riad nenechávajte bez dozoru. Udržiavajte mimo dosahu detí.
- Počas fritovania hrniec naplňte olejom max. do 1/3 výšky. Majte pripravenú ochranu proti striekaniu pre prípadné striekanie tuku.

Použitie na všetkých typoch sporákov

- Na zabránenie vzniku škrabancov na sporákoch so skleneným povrchom: kuchynský riad vždy opatrne nadvihujte a zdvíhajte. Neposúvajte ho po sklenených povrchoch.
- Pri použití na sklenených sporákoch: Nebezpečenstvo požiaru a popálenia: Veľkosť plynového plameňa prispôbte základnej ploche kuchynského riadu. Plameň nikdy nesmie horieť po boku strán riadu.
- Priemer horákov varnej dosky by mal zodpovedať priemeru dna kuchynských hrncov a panvíc.
- V prípade indukčných varných dosiek zohľadnite: Zvoľte si vhodný varný panel. Zabráňte prehriatiu, pretože indukcia reaguje veľmi rýchlo.

Použitie v rúre na pečenie

- Výrobky so sklenenou pokrývkou možno zohrievať až do 220 °C. Všetky produkty s liatinovou pokrývkou možno zahriať až do 300 °C.
- Na optimálne použitie v rúre na pečenie kuchynský riad vždy pokladajte na plech na pečenie alebo na rošt.

Čistenie a údržba

- Zahriaty kuchynský riad nechajte pred čistením vychladnúť. Nevkladajte ho priamo do studenej vody. Zabráňte extrémnym teplotným

výkyvom. Potom umyte v teplej a opláchnite v studenej vode. Nechajte dobre uschnúť.

- Nepoužívajte silné abrazívne prostriedky ani umývacie špongie s kovovými vláknami. Tieto by mohli emailovú vrstvu poškodiť. Umývacie kefy alebo špongie s nylonovými vláknami možno bez problémov používať na čistenie riadu zvonka aj zvnútra.
- Zvyšky jedla možno šetrne uvoľniť namočením do horúcej vody. Potom riad utrite mäkkou handričkou a nechajte dobre uschnúť.
- Na uskladnenie liatinového kuchynského riadu zvoľte suché miesto.
- Riad možno čistiť aj v umývačke riadu, no neodporúča sa to.

Odpadnutý email a hrdza

Kuchynský riad možno aj napriek tomu používať naďalej. V tomto prípade potrite poškodené miesto vo vnútri panvice olejom. Skladujte v suchu. Ak je poškodená spodná strana kuchynského riadu, môžu na sklenených povrchoch vzniknúť škrabance. V tomto prípade odporúčame zakúpenie novej panvice. V prípade poškodenia emailovej vrstvy vo vnútri panvice, odporúčame výmenu panvice aj alergikom (napr. na nikel, železo).

SLO

Čestitamo za nákup posode za kuhanie seriej Calido. Skrbno preberite navodila za uporabo. Le pravilna uporaba posode iz litega železa zagotavlja dolgo veselje in odlične rezultate kuhanja.

V posodi Calido lahko zapečete ostro ali nežno, cvrete tako, da ohranjate aromo, kuhate, pripravljate jedi, cvrete, ali pečete. Odvisno od oblike izdelka.

Zelo kakovostne lastnosti materiala

Lonci, pekači ali ponve iz litoželezne seriej Calido so zelo težki. Znotraj in zunaj so prevlečeni z emailirano oblogo. Emailj ustvari zaščitno plast, ki ščiti proti rjavenju in obenem tudi preprečuje sprijemanje jedi na posodo. Uporabljajo se izključne prevleke emailja, ki izpolnjujejo veljavne mednarodne predpise.

Prednosti pri uporabi

Posoda za kuhanje iz emailirane litine omogoča edinstvene prednosti, ki se zahtevajo v sodobni kuhinji.

- Calido je primerna za vse vrste peči - tudi indukcijske
- Optimalno shranjevanje toplote in sočasno njena dobra razdelitev. Zaradi tega so možne nižje temperature kuhanja. To pa varčuje z energijo.
- Uporablja se lahko v pečici, ima

stabilno obliko, je robustna in preprosta za nego.

- Zelo primerna za serviranje. Optično privlači poglede na vsaki mizi. Jedi ostanejo dolgo tople.

Napotki

- Posodo za kuhanje očistite pred prvo uporabo v topli vodi za splakovanje. Dobro jo posušite!
- Pri uporabi upoštevajte: izogibajte se premočnemu segrevanju. Rezultati kuhanja so lahko slabi. Za številne jedi so optimalne srednje in nizke temperature. Že pred začetkom kuhanja izberite želeno in ustrezno temperaturo.
- Napotek za žar ploščo: Zaradi mer v kombinaciji z nizko višino izdelka ni mogoče izključiti rahlega nihanja plošče. To pa sicer ne vpliva na kakovost peke na žaru.

Varovanje obloge iz emajla

- Na oblogi iz emajla ne uporabljajte noža in ne režite. Povzročite lahko grde praske in sledi rezanja.
- Ponve nikoli ne segrevajte dalj časa brez vsebine: Nevarnost pregretja!
- Posoda za kuhanje ni odporna proti udarcem. Glejte napotke ▶ *Odpadli emajl in rja*
- Calido ni primerna za kuhanje brez masti. Izbrano olje, mast ali maslo je treba pred peko porazdeliti po celotni površini.

Zaradi svoje varnosti upoštevajte,

- da se lahko ročaji in lito železo močno segrejeta. Nikoli ne smeta biti nad segreto kuhhalno ploščo: nevarnost opeklin! Uporabljajte vedno prijemalke za posodo in podstavke!
- Za preprečevanje nesreč je dovoljeno uporabljati le posode s trdno pritrjenim ročajem. Ročajev ponve ne nameščajte nad odprti plamen ali prek sprednje strani peči.
- Med uporabo ne puščajte posode za kuhanje brez nadzora. Otrok ne puščajte v bližino.
- Za cvrtje napolnite lonec z oljem le do 1/3 višine. Za morebitne brizge masti pripravite zaščito proti brizgom.

Uporabljajte lahko na vseh vrstah peči

- Za preprečevanje prask na pečeh s stekleno površino: posodo za kuhanje previdno dvigajte in nameščajte. Ne potiskajte je po stekleni površini.
- Ob uporabi na plinskih pečeh: Nevarnost požara in opeklin: plamen plina prilagodite dnu posode za kuhanje. Nikoli ne sme goreti mimo stranske stene.
- Premer kuhalne plošče mora ustrezati premeru dna loncev za kuhanje in ponev.
- Na indukcijskih ploščah upoštevajte: izberite ustrezno kuhališče. Preprečite pregretje, ker se indukcija zelo hitro odzove.

Uporaba v pečici

- Izdelke s steklenim pokrovom je mogoče segreti do 220 °C. Vsi izdelki z litoželeznim pokrovom se lahko segrejejo do 300 °C.
- Za optimalno uporabo v pečici postavite posodo za kuhanje vedno na pekač ali rešetko.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem ohladite segreto posodo za kuhanje. Ne dajte je neposredno v mrzlo vodo. Preprečite velika nihanja temperature. Nato očistite z toplo vodo in splaknite z mrzlo vodo. Dobro jo posušite.
- Ne uporabljajte močnih sredstev za drgnjenje in blazinic za čiščenje loncev s kovinskimi vlakni. Ta lahko poškodujejo oblogo iz emajla. Za čiščenje znotraj in zunaj lahko brez težav uporabljate krtače za izpiranje ali gobe z najlonskimi vlakni.
- Ostanke jedi lahko neškodljivo ločite od posode tako, da jo namočite v vroči vodi. Nato jo obrišite z vlažno krpo in ter dobro posušite.
- Za shranjevanje posode za kuhanje iz litega železa izberite suho mesto.
- Čiščenje v pomivalnem stroju je možno, ni pa priporočljivo.

Odpadli emajl in rja

Posodo za kuhanje lahko uporabljate kljub temu še naprej. V tem primeru vtrite na poškodovano mesto v notranjosti ponve nekoliko olja.

Shranite v suhem stanju. Če je poškodovano dno posode za kuhanje, lahko nastanejo na steklenih površinah praske. V tem primeru priporočamo nakup nove ponve. Tudi alergikom (npr. na nikelj, železo) priporočamo ob poškodovanem emailju v notranjosti ponve, da zamenjajo ponev.

HR

Čestitamo na kupnji serije posuđa za kuhanje Calido. Pažljivo prečitajte upute za uporabo. Samo odgovarajuće rukovanje posuđem od lijevanog željeza jamči dugotrajno zadovoljstvo i dobre rezultate kuhanja.

Uz Calido možete snažno ili lagano zapeći, pirjati uz očuvanje arome, kuhati, kuhati na pari, pržiti ili peći. Ovisno o odabranom obliku proizvoda.

Visokokvalitetna svojstva materijala

Lonci, posude za pečenje i tave u seriji od lijevanog željeza Calido vrlo su teške. Iznutra i izvana presvučene su slojem emailja. Emailjiranje stvara zaštitni sloj koji štiti od hrdanja i sprječava prljanje jela. Upotrebljavaju se isključivo slojevi od emailja koji odgovaraju međunarodnim propisima koji su na snazi.

Prednosti pri uporabi

Posuđe za kuhanje od emailjiranog lijeva nudi jedinstvene prednosti tražene u modernoj kuhinji.

- Calido je prikladan za sve štednjake, pa i za indukcijski
- Optimalno čuvanje topline i ravnomjerna, dobra raspodjela topline. Time su moguće niske temperature kuhanja. To štedi energiju.
- Otporno za pećnicu, stabilnog oblika, čvrsto i jednostavno za njegu.
- Posebno prikladno za serviranje. Opetički privlačno na svakom stolu. Jela dugo ostaju topla.

Napomene

- Očistite posude za kuhanje prije prve u toploj vodi za ispiranje. Dobro osušite!
- Pri uporabi pazite na sljedeće: Izbjegavajte pregrijavanje. Ono može dovesti do loših rezultata kuhanja. Srednja i niska temperatura optimalne su za puno jela. Već na početku kuhanja odaberite željenu i odgovarajuću temperaturu.
- Napomena za ploču za roštiljanje: Zbog dimenzija u kombinaciji s niskom visinom proizvoda, ne može se isključiti lagano njihanje ploče. To ne utječe na svojstva roštiljanja.

Čuvanje sloja emailja

- Ne zarezujte u sloj emailja. To može prouzročiti ružne ogrebotine i zarezotine.
- Nikada dulje vrijeme ne zagrijavajte tavu bez sadržaja: Opasnost od

pregrijavanja!

- Posuđe za kuhanje nije otporno na udarce. Vidi napomene **► Oguljeni email i hrdanje**
- Calido nije namijenjen kuhanju bez masnoća. Željeno ulje, mast ili maslac trebaju se prije postupka pečenja raspodijeliti po cijeloj površini.

Za svoju sigurnost uzmite u obzir sljedeće

- Ručke od lijevanog željeza postaju vrlo vruće. Ne smijete se nalaziti iznad zagrijanih ploča štednjaka: Opasnost od opekline! Uvijek upotrebljavajte krpe za lonac i podmetače!
- Da izbjegnute nesreće, smijete upotrebljavati tave samo s čvrstom ručkom. Ručke tave ne stavljajte iznad otvorenih plamenova ili iznad prednje strane štednjaka.
- Ne ostavljajte posuđe za kuhanje pri uporabi bez nadzora. Držite izvan doseg djece.
- Pri prženju napunite lonac uljem samo do 1/3 visine. Pripremite zaštitu od prskanja za moguće prskanje masti.

Uporaba na svim vrstama štednjaka

- Za izbjegavanje ogrebotina na štednjacima sa staklenom površinom: Pažljivo podignite i spustite posuđe za kuhanje. Ne gurajte preko staklene površine.
- Pri uporabi na plinskim štednjacima: Opasnost od požara i opekline: Prilagodite plinski plamen

površini posuđa za kuhanje. On ne smije gorjeti iznad bočnih stijenki.

- Promjer ploča štednjaka treba odgovarati promjeru dna lonaca za kuhanje.
- Na indukcijskim pločama za kuhanje pazite na sljedeće: Odaberite odgovarajuće polje za kuhanje. Izbjegavajte pregrijavanje zato što indukcija reagira vrlo brzo.

Uporaba u pećnicama

- Proizvodi sa staklenim poklopcem mogu se zagrijavati do 220 °C. Svi proizvodi s lijevanim poklopcem smiju se zagrijati od maks. 300 °C.
- Za optimalnu uporabu u pećnicama uvijek stavite posude za kuhanje lim za pečenje ili na rešetku.

Čišćenje i njega

- Ostavite zagrijano posuđe za kuhanje da se ohladi prije čišćenja. Ne stavljajte ga izravno u hladnu vodu. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature. Nakon toga ga očistite toplo vodom za ispiranje, zatim ga isperite hladnom vodom. Dobro osušite.
- Ne upotrebljavajte snažna abrazivna sredstva i maramice za čišćenje lonaca s metalnim vlaknima. Oni mogu oštetiti sloj emaila. Četke za ispiranje ili spužve s najlonskim vlaknima mogu se bez problema upotrijebiti za čišćenje izvana i iznutra.
- Ostatke možete blago otopiti uranjanjem u vruću vodu. Nakon

toga obrišite mekom krpom i dobro osušite.

- Za čuvanje posuđa za kuhanje od lijevanog željeza odaberite suho mjesto.
- Čišćenje u perilici za pranje posuđa je moguće, ali se ne preporučuje.

Oguljeni email i hrđanje

Unatoč tome, posude za kuhanje može se dalje upotrebljavati. U tom slučaju utrljajte ulje na oštećeno mjesto u unutrašnjosti tave. Čuvajte osušeno. Ako je dno posuđa za kuhanje oštećeno, na staklenim površinama mogu nastati ogrebotine. U tom slučaju preporučujemo kupnju nove tave. I alergičarima (npr. na nikal, željezo) u slučaju oštećenog emaila u unutrašnjosti tave savjetujemo zamjenu tave.

RO

Vă felicităm pentru achiziționarea vaselor de gătit din seria Calido. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Doar folosirea lor conform destinației garantează o bucurie de lungă durată și rezultate bune cu vasele de gătit din fontă.

Cu Calido puteți să obțineți friptura prăjită puternic sau în sânge, puteți înăbuși preparatele fără pierderea aromelor, puteți fierbe, frige sau coace. În funcție de forma de produs aleasă.

Caracteristici de înaltă calitate a materialelor

Oalele, tăvile de friptură și cratițele din seria de vase de gătit Calido sunt foarte grele. Pe interior și pe exterior sunt acoperite cu un strat de email. Emailarea formează un strat de protecție față de rugină, dar împiedică și prinderea mâncărilor. Se folosesc exclusiv straturi de email care corespund prevederilor internaționale în vigoare.

Avantaje la utilizare

Vasele de gătit din fontă emailată oferă avantaje unice care sunt căutate în bucătăria modernă.

- Calido este adecvat pentru toate tipurile de aragazuri - inclusiv pentru inducție
- Înmagazinează în mod optim căldura și o distribuie egal și uniform. Ca urmare sunt posibile și temperaturi de gătit joase. Astfel se economisește energie.
- Rezistente pentru folosirea în cuptor, cu formă stabilă, robuste și ușor de îngrijit.
- Potrivite foarte bine pentru servirea din punct de vedere optic, o atracție pe orice masă. Mâncărurile rămân calde mult timp.

Indicații

- Curățați vasele de gătit în apă caldă înainte de prima folosire. Uscăți-le bine!
- La utilizare aveți în vedere următoarele: Evitați supraîncălzirea. Poate duce la rezultate culinare greșite. Temperaturile medii sau

joase sunt optime pentru multe mâncăruri. Alegeți temperatura dorită și corespunzătoare înainte de a începe să gătiți.

- Indicație pentru plita de grătar: Ca urmare a dimensiunilor și, în același timp, a înălțimii reduse a produsului, nu poate fi exclusă o clătinare ușoară a plitei. Acest lucru nu afectează proprietățile de gătit.

Protejarea stratului de email

- Vă rugăm să nu tăiați direct pe stratul de email. Acest lucru poate cauza zgârieturi și urme de tăiere inestetice.
- Nu încălziți niciodată tigaia mai mult timp fără conținut. Pericol de supraîncălzire!
- Vasele de gătit nu sunt rezistente la lovituri. A se vedea indicațiile ▶ **Email sărit și rugină**
- Vasele Calido nu sunt adecvate pentru gătitul fără grăsimi. Uleiul, grăsimea sau untul alese trebuie distribuite pe tot fundul vasului înainte de începerea procesului de gătit a fripturii.

Pentru siguranța dumneavoastră vă rugăm să aveți în vedere următoarele

- Mănerele din fontă devin foarte fierbinți. Acestea nu trebuie să stea deasupra unor plite încălzite : Pericol de provocare a unor arsuri! Utilizați întotdeauna mănuși și suport pentru oale fierbinți!

- Pentru evitarea unor accidente trebuie folosite doar cratițe cu mâner stabil. Nu poziționați mânerul cratiței deasupra unui foc deschis sau deasupra părții din față a aragazului.
- Când le folosiți nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- În cazul în care doriți să prăjiți, umpleți oala doar până la 1/3 din înălțimea sa cu ulei. Să aveți la îndemână sita antistropire în caz că sare grăsimi.

Folosire pe toate tipurile de aragaz

- Pentru evitarea zgârieturilor pe aragazuri cu suprafețe din sticlă: ridicați și așezați cu grijă vasele de gătit. Nu le împingeți pe suprafața de sticlă.
- În cazul folosirii la aragazuri pe gaz: Pericol de incendiu și de provocare a unor arsuri: Potrivii flacăra cu gaz la bazavasului de gătit . Aceasta nu trebuie să urce pe pereții laterali.
- Diametrul plitelor de la aragaz trebuie să corespundă diametrului pe care îl au la bază vasele de gătit și cratițele.
- În cazul plitelor de gătit pe inducție aveți în vedere următoarele: Alegeți zona de gătit adecvată. Evitați supraîncălzirea, întrucât inducția reacționează foarte repede.

Utilizarea în cuptor

- Articolele cu capac din sticlă pot fi

utilizate până la o temperatură de maxim 220 °C. Toate produsele cu capac din fontă pot fi încălzite până la 300 °C.

- Pentru utilizarea optimă în cuptor așezați întotdeauna vasele de gătit pe o tavă a cuptorului sau pe un grătar.

Curățare și îngrijire

- Lăsați vasele de gătit încălzite să se răcească înainte de a le curăța. Nu le puneți direct în apă rece. Evitați diferențele extreme de temperatură. După aceea curățați cu apă fierbinte și clătiți cu apă caldă. Uscăți-le bine.
- Renunțați la substanțe abrazive puternice și la bureți de vase cu fire de sârmă. Acestea ar putea deteriora stratul de email. Perile de vase sau bureții cu fire din nylon pot fi folosiți fără probleme la curățarea pe dinafară și pe dinăuntru.
- Reziduurile pot fi eliminate în mod delicat lăsându-le să se înmoaie în apă fierbinte. Apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscați bine.
- Alegeți un loc uscat pentru păstrarea vaselor de gătit din fontă.
- Curățarea în mașina de spălat vase este posibilă, dar nu este recomandabilă.

Email sărit și rugină

Vasele de gătit pot fi folosite mai departe în ciuda acestor probleme. În acest caz ungeți zona deteriorată din interiorul cratiței cu ulei. Păstrați-le uscate. Dacă fundul vaselor

de gătit este deteriorat pot apărea zgârieturi pe suprafețele de sticlă. În acest caz recomandăm achiziționarea unor noi cratițe.

Și celor alergici (de ex. nichel, fier) le recomandăm schimbarea cratiței în cazul deteriorării stratului de email din interiorul cratițe

BG

Поздравяваме Ви за покупката на съдове за готвене от серията Calido. Моля, прочетете внимателно инструкцията за употреба. Използването на чугунени съдове единствено по предназначение Ви гарантира дълготрайно удовлетворение и добри кулинарни резултати.

С Calido можете да запържвате силно или леко, да задушавате, запазвайки аромата, да варите, кипвате, пържите или печете според желаната форма на продуктите.

Висококачествени материали
Тенджерите, тавите и тиганите от чугунената серия Calido са много тежки. Те са емайлирани отвън и отвътре. Емайлт образува защитен слой, който предпазва от ръжда и също така предотвратява залеждането на храна. Използват се само емайлови покрития, които са в съответствие с валидните международни предписания.

Предимства при употребата

Съдовете за готвене от емайлиран чугун предлагат несравними предимства, търсени в модерната кухня.

- Съдовете Calido са подходящи за всички видове печки – дори и индукционни.
- Оптимално топлинно съхранение и равномерно, добро разпределение на топлината. Това позволява ниски температури на готвене, което пести енергия.
- Подходящи за употреба в готварски фурни, с устойчива форма, здрави и лесни за поддържане.
- Отлично пригодени за сервиране. Привличат окото на всяка трапеза. Ястията се запазват топли за дълго.

Указания

- Преди първата употреба измийте готварския съд с топла вода. Подсушете добре!
- Обърнете внимание при употребата: Избягвайте прекомерно нагряване. Това може да доведе до лоши кулинарни резултати. За много ястия средните или ниски температури са оптимални. Още в началото на готвенето изберете желаната и подходяща температура.
- Указания за грил плочата: Заради размерите и едновременно малката височина на продукта не е възможно изключването на

леко клатене на плочата. Това не оказва влияние на резултатите от печенето.

Предпазване на емайловото покритие

- Моля, не режете върху емайловото покритие. Това може да причини неприятни драскотини и резки.
- Никога не загрявайте празен тиган за по-дълго време: опасност от прекомерно нагряване!
- Готварският съд не е удароустойчив. Вижте указанията ▶ *Олющен емайл и корозия*
- Calido не е предназначен за готвене без мазнина. Преди пържене е необходимо избраната мазнина, олио или масло да се разпредели по цялата повърхност на дъното.

С оглед на Вашата безопасност, моля, обърнете внимание на следното:

- Чугунените дръжки се нагорещават силно. Те не трябва да се намират над загрети котлони: опасност от изгаряне! Винаги използвайте ръкохватка за горещи съдове и подложка!
- За предотвратяване на злополуки използвайте само тигани със стабилни дръжки. Не поставяйте дръжката на тигана над открит пламък и не я оставяйте да стърчи от предната страна на печката.
- По време на употреба не оставяйте съда за готвене без

наблюдение. Пазете от достъпа на деца.

- При пържене напълнете тенджерата само до 1/3 от височината ѝ с мазнина. Пригответе капак (или друга защита) срещу евентуални пръски от мазнината.

Употреба при всички видове печки

- За предотвратяване на надрасквания при печки със стъклено покритие: внимателно поставяйте и повдигайте готварския съд. Не плъзгайте по стъклената повърхност.
- При употреба с газови печки: опасност от пожар и изгаряне – нагласете пламъка на газта според размера на дъното на съда за готвене. Пламъкът никога не трябва да излиза от страни на съда.
- Диаметърът на котлона трябва да съответства на диаметъра на дъното на тенджерите и тиганите.
- При печки с индукционни котлони имайте предвид: изберете подходящ готварски плот. Избягвайте прекомерно нагряване, тъй като индукцията реагира много бързо.

Употреба в готварска фурна

- Продуктите със стъклен капак могат да се нагряват до 220 °C. Всички продукти с чугунен капак може да се загреват до 300 °C.

- За оптимална употреба във фурна винаги поставяйте готварския съд върху тава за печене или върху скарата за печене.

Почистване и поддръжка

- Преди почистване оставете нагорещения готварски съд да изстине. Не поставяйте директно в студена вода. Избягвайте резки температурни колебания. След това измийте и почистете с топла вода и изплакнете със студена. Подсушете добре.
- Не използвайте силни абразивни препарати и гъби за миене на съдове с метални нишки. Те може да повредят емайловото покритие. Меки четки или гъби за миене с найлонови влакна могат безпроблемно да се използват за почистване отвън и отвътре.
- Остатъците от храна може лесно да се отстранят, като се оставят да оменкат на гореща вода. След това избършете с мека кърпа и подсушете добре.
- Изберете сухо място за съхранение на чугунените съдове за готвене.
- Може да ги почиствате в съдомиялна машина, но не е препоръчително.

Олющен емайл и ръжда

Може да продължите да използвате готварския съд въпреки това. В този случай намажете

с мазнина повреденото място вътре в тигана. Съхранявайте на сухо място. Ако дъното на готварския съд е наранено, могат да се появят драскотини върху стъклени повърхности. В такъв случай Ви препоръчваме да закупите нов тиган. Съответваме алергичните хора (напр. към никел, желязо) да заменят тигана при наранено емайлово покритие от вътрешната му страна.

CN

感谢您购买 Calido 系列厨具。请您仔细阅读本使用说明。恰当使用铸铁厨具可以延长厨具使用寿命，并保持烹调水平。

使用 Calido 厨具，您可以烹调味道浓郁、质地软嫩等各类食材，无论是煨、煮、炖、炸、烤都可以保留食物原有的香味。烹调方式取决于您购买的产品形状。

高品质材料特性

Calido 系列铸铁炖锅、煮锅和煎锅手感沉重。内外均覆盖有搪瓷涂层。搪瓷形成保护层，既可防止生锈，又可防止食物粘连。仅使用符合国际适用法规的搪瓷涂层。

使用优势

采用铸铁搪瓷制作的厨具可以满足现代厨房的烹调需求。

- Calido 适用于所有炉灶种类，也适用于电磁炉
- 热能储存水平良好，

热量均匀分布。由此,使烹调温度较低。由此节约能源。

- 经久耐用、形状稳定、坚固、易保养。
- 非常适合用于上菜。为每张餐桌增加吸睛的亮点。食物长时间保温。

提示

- 首次 洗洁精清洁锅具。充分拭干水分!
- 使用时请注意:
避免过热。这可能导致 食材烹调味道不佳。中低温烹调 适合 许多菜肴。开始烹饪时 选择所需的 适当温度。
- 烤盘提示: 由于尺寸和产品高度较低,不能排除烤盘轻微晃动的可能性。这不会影响烧烤性能。

保护搪瓷涂层

- 请不要在搪瓷涂层表面切割。这可能导致出现不美观的刮擦和划痕。
- 请不要空烧锅具过长时间:
过热危险!
- 厨具不耐摔。参见提示

} 脱落的搪瓷和锈蚀

- Calido 不适合用于
无油烹调。在烹调过程前,需要将选用的食用油、猪油、黄油等均匀覆盖住锅底。

为了您的安全,

请注意:

- 铸铁手柄将会非常烫手。严禁将其放在加热炉灶台的上方: 燃烧危险! 使用隔热垫
或抹布衬垫后抓握!
- 只有在平底锅的手柄牢固时才可以
使用,以避免发生事故。
平底锅手柄不能放在明火的上方
或在炉灶的前侧。

- 请在使用厨具时小心操作。
远离儿童放置。
- 进行油炸时,倒入的食用油
不应超过锅中 1/3 高度。
准备好防溅罩 防止油液迸溅。

可以在所有类型炉灶上使用

- 为避免刮划玻璃表面的炉灶:
小心地取放厨具。不要在玻璃表面
推拉锅具。
- 在燃气炉上使用: 爆燃危险:
调整厨具底部
的燃气火焰。不要让火焰接触锅具
侧壁。
- 炉灶加热板的直径应当与煮锅和平
底锅的直径相符。
- 在电磁炉上应注意: 选用合适的
烹调区域。避免过热,
因为热传导速度极快。

在烤炉中使用

w

- 请将厨具放在烤盘或烤架上,以保
证在烤炉中使用效果良好。

清洁和保养

- 请先冷却加热后的锅具,
再进行清洗。严禁直接
放入冷水中。 务必避免差距极大的
温度变化。在温水中使用洗洁精清
洁锅具,并使用凉水冲洗。
充分拭干水分。
- 请避免使用强力研磨型去污剂和带
有金属纤维的锅具清洁工具。这可
能导致珐琅涂层受损。可以使用尼
龙纤维的清洁刷或海绵清洁锅具内
外表面。
- 可以使用热水
泡软顽固污渍。然后,使用一块软布
清洁并充分拭干水分。
- 请您在干燥处 存放 铸铁锅具。

- 可以在洗碗机中清洁锅具,但是并
不推荐。

脱落的搪瓷和锈蚀

尽管如此,仍然可以继续使用厨具。在
这种情况中,在锅具内部涂上油。
干燥存放。如果厨具底部受损,可能
在玻璃表面上产生刮痕。在这种情况
中,我们推荐您购买一个新平底锅。
如果锅内的搪瓷表面受损,我们建议
过敏患者(例如:对镍、铁过敏者)更
换锅。

我们提供 10 年保修

保修针对自销售之日起出现的合理材
料缺陷,销售日期以购买收据为准。铸
铁搪瓷非常耐用。但是,如果掉落或撞
击坚硬的表面,就有可能损坏。
此类损坏不在 10 年保修范围内。

我们对以下情况不承担任何保修

- 切痕和刮擦痕迹
- 过热
- 由于错误操作、不当使用或个人疏
忽产生的问题

D - GARANTIEERKLÄRUNG

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

Garantiegegenstand: Calido Gusseisen Kochgeschirrserie

Garantiezeit: 10 Jahre ab Datum des Kaufes des Produktes

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

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

Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist nicht eingeschränkt.

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

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

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

Abwicklung: Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an dem Produkt, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat ab Kenntniserlangung geltend zu machen. **Zur Entgegennahme von**

Garantieansprüchen wenden Sie sich an den Verkäufer oder den Garantiegeber.

Die Kosten des Transports sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zu oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das Produkt wieder ausliefert, trägt der Kunde. Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen.

**Ergänzende
Bestimmungen:**

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

E - WARRANTY DECLARATION

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

**Product under
warranty:**

Calido cast iron cookware range

Warranty period:

10 years from the product's date of purchase

Warranty provider:

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

Warranty holder:

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

Scope of application: The geographical scope is not restricted.

Scope of warranty:

The warranty covers the purchased product and includes all defects in materials and workmanship that may impair the function. The warranty is provided by either replacing the product or parts thereof with an equivalent item or repairing the product at our discretion. If the replacement or repair is uneconomical in our opinion or not possible for

other reasons, e.g. non-availability of spare parts, we will offer financial compensation taking the product's prior duration of use into account. The warranty period does not start again after the warranty service has been fulfilled.

- Warranty exclusion:** We do not provide a warranty for damage due to the reasons listed below:
- Unsuitable or improper use, in particular overheating as well as cut and scratch marks
 - Improper handling or overuse
 - Force of any kind (e.g. dropping, knocks)
 - Failure to follow the user and care instructions given in the instructions for use
 - Normal wear and tear, especially discolouration

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

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

F - DÉCLARATION DE GARANTIE

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

Objet de la garantie : Batterie de cuisine en fonte de la série Calidoe

Période de garantie : 10 ans à compter de la date d'achat du produit

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

Bénéficiaire de la garantie :

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

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

Étendue de la garantie :

La garantie s'applique au produit acheté et couvre tous les défauts de matériel et de fabrication qui nuisent à son fonctionnement. La garantie est fournie sous la forme suivante : à notre choix, l'article ou des pièces de celui-ci sera(ont) soit remplacé(es) par un article équivalent, soit réparé(es). Si, selon notre appréciation, l'échange ou la réparation n'est pas rentable ou est impossible pour d'autres raisons, par exemple l'indisponibilité de pièces de rechange, nous accordons une compensation financière tenant compte de la durée d'utilisation écoulée. La période de garantie ne se renouvelle pas après l'exécution de la prestation de garantie.

Exclusion de garantie: Nous nous exonérons de toute garantie pour les dommages résultant des raisons suivantes :

- usage inapproprié ou non conforme, notamment surchauffe et traces de coupures et de rayures
- manipulation inappropriée ou utilisation excessive
- soumission à une force de toute nature (par ex. chute sur le sol, coup)
- non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans le manuel d'utilisation
- usure normale, notamment décolorations

Déroulement de la garantie :

Si des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur le produit au cours de la période de garantie, il convient de faire valoir ses droits à la garantie immédiatement, toutefois au plus tard dans un délai d'un mois à partir de la constatation. **Pour faire valoir vos droits à garantie, adressez-vous au vendeur ou au garant.** Les frais de transport ainsi que le risque de perte ou d'endommagement sur le trajet vers ou en provenance du service chargé de recevoir les demandes de garantie ou de réexpédier le produit incombent au client. Les demandes de garantie ne sont prises en compte que si une réclamation écrite comportant le nom et l'adresse de l'ayant droit, ainsi que le type de réclamation est présentée.

Dispositions complémentaires :

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

9000146 –2026-06
Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de