

# kela

Feel at home.



## Angus

Gusseisen mit rauer Emaille  
Cast iron with rough enamel  
Fonte avec émail brut

Schwarz matt ·  
Black matt · Noir mate  
11133, 11134

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



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



11133



11134

**300 °C**

# D

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

## **Eigenschaften**

Die Angus-Pfannen sind vielseitig verwendbar. Sie können aromaschonend braten, schmoren, kochen, garen, karamellisieren, frittieren, marinieren oder auch backen. Die Pfannen sind besonders gut zum scharfen Anbraten geeignet, das Brataroma wird gefördert und der Geschmack intensiviert.

## **Vorzüge**

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

- Backofenfest, formstabil, robust und pflegeleicht
- Für alle Herdarten, auch für Induktion, und hohe Temperaturen geeignet.
- Ermöglicht eine hervorragende Verteilung und Speicherung der Hitze
- Langlebig und pflegeleicht
- Zum stilvollen Servieren bestens geeignet, zudem hält Gussgeschirr die Speisen lange warm.
- 5 Jahre Garantie

## **Hinweise zum sicheren Gebrauch**

- Entfernen Sie zuerst vorhandene Aufkleber.
- Reinigen Sie die Pfanne gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Pfanne anschließend sorgfältig ab.
- Lassen Sie die Pfanne bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern fernhalten.
- Erhitzen Sie die Pfanne niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!
- Handgriffe dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie auf einen besonders vorsichtigen Umgang mit heißem Fett.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie zum Löschen eine Decke und ersticken Sie die Flammen.

### **Profitipp:**

Brennen Sie ihre Pfanne vor Erstgebrauch ein. Durch die dadurch entstehende Antihafteigenschaft brennt in Ihrer Pfannen weniger an.

### **Im Ofen:**

1. Pfanne mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, anschließend gut abtrocknen.
2. Reiben Sie die Pfanne innen und außen (nicht den Glanzboden) mit Pflanzenöl ein. Auch den Griff. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch .
3. Legen Sie die Pfanne umgekehrt mit dem Pfannenrand auf den Gitterrost (Boden nach oben) in den zuvor auf 220° - 230° C vorgeheizten Backofen. Ein darunter befindliches Backblech fängt ggf. tropfendes Öl auf.
4. Nach 30 Minuten schalten Sie den Ofen aus und lassen diesen mit der Pfanne darin abkühlen. Entnehmen Sie die abgekühlte Pfanne und spülen diese unter fließendem Wasser aus.

### **Auf dem Herd:**

Passt die Pfanne nicht in Ihren Ofen oder bevorzugen Sie den Herd, führen Sie das Einbrennen wie folgt durch:

1. Pfanne mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, anschließend gut abtrocknen.
2. Reiben Sie die Pfanne innen mit Pflanzenöl ein. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch.
3. Erhitzen Sie nun die Pfanne auf hoher Stufe bis das Öl zu rauchen beginnt.
4. Nach dem Abkühlen spülen Sie die Pfanne kurz unter fließendem Wasser aus. Anschließend gut trocken reiben.

Ob im Ofen oder auf dem Herd, Sie können diesen Vorgang zwei bis drei mal wiederholen (optional). Die Antihafteigenschaft wird mit jedem Einbrennen besser.

### **Hinweis für Herde mit Glasoberfläche**

Um die Glasplatte des Herdes bestmöglich zu schonen ist die Pfanne mit einem glatten Glanzboden ausgestattet. Dennoch sollte die Pfanne nicht über die Glasoberfläche geschoben, sondern immer angehoben werden, um Kratzer auf dem Glasfeld zu vermeiden.

### ***Hinweis für Gasherde***

Brand- und Verbrennungsgefahr: Die Gasflamme muss immer an die Grundfläche der Pfanne angepasst werden und darf nie über die Seitenwände der Pfanne hinaus-schlagen. Auch darf der Pfannengriff niemals über eine Gasflamme ragen.

### ***Hinweis für Elektroherde***

Energiesparend kochen und braten: Der Durchmesser der Herdplatte sollte immer dem Bodendurchmesser von Kochtöpfen und Pfannen entsprechen.

### ***Hinweis für Induktionsherde***

Der Induktionsherd ist eine äußerst schnelle Wärmequelle.

Vermeiden Sie das Erhitzen der Pfanne ohne Inhalt, da sie durch Überhitzung beschädigt werden kann. Der Durchmesser der Pfanne muss mit der Kochfeldgröße des Induktionsherdes übereinstimmen. Besonders bei zu kleinem Bodendurchmesser kann es passieren, dass das Magnetfeld des Herdes nicht anspricht.

### ***Reinigung und Pflege***

Sehr wichtig: Lassen Sie die Pfanne vor dem Spülen zuerst abkühlen. Durch zu große Temperaturunterschiede kann die Emaillierung beschädigt werden.

Am besten ist es, die abgekühlte Pfanne mit warmem Spülwasser zu reinigen und die Pfanne vor dem Verstauen gut abzutrocknen.

Bei stark anhaftenden Speiseresten die Pfanne mit warmem Wasser füllen und 10 bis 15 Minuten einweichen lassen. Dann wie gewohnt reinigen. Zum Lösen von Speiseresten eignet sich beispielsweise eine Spülbürste mit Nylonborsten.

Das Pfanneninnere und der Glanzboden sollten niemals mit Topfreinigerpads oder anderen scheuernden Materialien bearbeitet werden.

Gusseisen ist sehr haltbar. Die Pfanne kann aber durch Herunterfallen oder Aufschlagen auf harte Oberflächen beschädigt werden. Bitte beachten Sie, dass solche Beschädigungen durch die 5-Jahres-Garantie nicht abgedeckt werden.

### ***Abgesprungene Emaille und Rost***

Ist die Emaillierung an einigen Stellen beschädigt, können Sie die Pfanne trotzdem weiterverwenden. In diesem Fall ist es gut, die beschädigte Stelle im Pfanneninneren mit Öl einzureiben. Damit die Pfanne an den beschädigten Stellen keinen Rost ansetzt, sollte sie vor dem Verstauen immer gut abgetrocknet werden. Ist der Boden

der Pfanne beschädigt, können – beispielsweise im Ceranfeld – Kratzer entstehen. In diesem Fall empfehlen wir den Kauf einer neuen Pfanne. Auch Allergikern (z. B. Nickel, Eisen) raten wir bei beschädigter Emaillierung im Pfanneninneren zum Austausch der Pfanne.

### **Garantie**

Für berechnigte Sachmängel an dem Produkt übernehmen wir 5 Jahre Garantie ab Verkaufsdatum, dokumentiert durch den Kaufbeleg.

### **Keine Gewähr leisten wir für**

- Schnitt- und Kratzspuren
- Überhitzung
- Mängel, die durch fehlerhafte, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung oder Nachlässigkeit entstehen.

Sollten dennoch vor Ablauf des Garantiezeitraums Mängel auftreten, geben Sie das komplette Produkt mit dem Kassenbeleg an die Verkaufsstelle zurück.

## **GB**

### **Care & safety instructions**

*Dear kela customer,*

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

### **Features**

Angus frying pans can be used for a variety of applications. You can use them for gentle frying, braising, cooking, simmering, caramelising, deep-frying, marinating or also baking that preserves the aroma of the food. The frying pans are perfect for searing, promoting the roasting flavours and intensifying the taste of the food.

### **Benefits**

Cookware made of enamelled cast iron is used for a variety of applications and offers unique benefits that are called for in modern kitchens.

- Oven-safe, rigid, robust and easy to clean
- Suitable for use on all kinds of cookers, including induction and high temperatures.
- Enables excellent heat distribution and storage
- Durable and easy to clean
- Cast-iron cookware is perfect for stylish serving and also for keeping food hot for a long time.
- 5 year guarantee

### **Notes on safe use**

- First remove the adhesive label.
- Thoroughly clean the frying pan in hot soapy water and then dry it carefully.
- Do not leave the frying pan unattended during use. Keep out of the reach of children.
- Never heat the empty frying pan for a long period: risk of overheating!
- Handles must not be positioned above hot plates on the cooker: risk of burns!
- Take particular care when using hot fat.
- Never use water to extinguish burning fat. To extinguish burning fat, cover the pan to suffocate the flames.

### **Professional tip:**

Season your frying pan before using it for the first time. The resulting non-stick properties will ensure that less food sticks to your pans.

#### **In the oven:**

1. Clean the frying pan with hot water and washing-up liquid and then dry it thoroughly.
2. Rub vegetable oil onto the inside and outside of the frying pan (not the glossy base). Also the handle.  
Remove excess oil with a cloth.
3. Place the frying pan upside down in the oven, previously pre-heated to 220° - 230°C, with the edge of the pan on the grille (base facing upwards).  
A baking tray placed underneath it will collect any dripping oil.
4. After 30 minutes, switch off the oven and let it cool down with the frying pan still in there. Remove the cooled frying pan and rinse it under the tap.

**On the cooker:**

If the frying pan does not fit into your oven or if you prefer to use the cooker, season the pan as follows:

1. Clean the frying pan with hot water and washing-up liquid and then dry it thoroughly.
2. Rub vegetable oil onto the inside of the frying pan. Remove excess oil with a cloth.
3. Now heat the frying pan on a high setting until the oil starts to smoke.
4. After it has cooled down, rinse the frying pan briefly under the tap. Then wipe it dry.

Whether in the oven or on the cooker, you can repeat this process two to three times (optional). The non-stick properties improve each time the frying pan is seasoned.

***Note for cookers with a glass surface***

In order to protect the glass plate of the cooker as much as possible, the frying pan has a smooth glossy base. However, the frying pan should not be pushed over the glass surface, but always lifted to avoid scratches on the glass plate.

***Note for gas cookers***

Fire hazard and risk of burns: The gas flame must always be adapted to the base of the frying pan and must never extend beyond the side walls of the pan. The frying pan handle must also never be positioned over a gas flame.

***Note for electric cookers***

Energy-saving cooking and frying: The diameter of the hot plate should always match the diameter of the saucepans and frying pans.

***Note for induction cookers***

An induction cooker is an extremely rapid source of heat. Avoid heating the empty frying pan as it can be damaged by overheating. The diameter of the frying pan must match the size of the hot plate of the induction cooker. If the base diameter in particular is too small, it may be the case that the cooker's magnetic field is not activated.

***Cleaning and care***

Very important: Allow the frying pan to cool down completely prior to rinsing it. Extreme temperature variations can damage the enamel.



It is best to clean the cooled frying pan with hot soapy water and dry the pan thoroughly before storing it away.

For stubborn residues, fill the frying pan with hot water and leave it to soak for 10 to 15 minutes. Then clean it in the usual way. For example, a washing-up brush with nylon bristles is suitable for cleaning off food residues.

Scouring pads or other abrasive materials should never be used on the inside of the frying pan and the glossy base.

Cast iron is very durable. However, the frying pan can be damaged if it falls onto or hits hard surfaces. Please note that damage of this kind is not covered by the 5 year guarantee.

### ***Cracked enamel and rust***

If the enamel is damaged in some places, you can still continue to use the frying pan. In this case, it is good to rub oil into the damaged area on the inside of the frying pan. To prevent the frying pan from rusting at the damaged areas, it should always be dried thoroughly before storing it away. Scratches may occur if the base of the frying pan is damaged – for example, on a ceramic cooktop. We recommend purchasing a new frying pan in this case. We also advise allergy sufferers (e.g. nickel, iron) to replace the frying pan if the enamel on the inside of the pan is damaged.

### ***Guarantee***

For legitimate material defects to the product, we provide a 5 year guarantee from the date of purchase with proof of purchase.

### ***We are not liable for***

- Incision and scratch marks
- Overheating
- Defects caused by incorrect, inappropriate or improper use or negligence.

However, if defects should arise before the end of the guarantee period, return the complete product with proof of purchase to the sales outlet.

# F

## Instructions d'entretien et de sécurité

*Chers clients kela,*

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

### **Propriétés**

Les poêles Angus sont très polyvalentes dans leur utilisation. Elles vous permettent de préserver tous les arômes dans vos plats rôtis, braisés, bouillis, mijotés, caramélisés, frits, marinés ou cuits au four. Les poêles sont particulièrement adaptées à la friture à chaud, elles augmentent l'arôme de friture et intensifient le goût.

### **Avantages**

La batterie de cuisine en fonte émaillée est polyvalente et offre des avantages uniques fort utiles dans une cuisine moderne.

- Allant au four, indéformables, robustes et faciles d'entretien
- Conviennent à tous les types de plaques, induction comprise, et aux hautes températures.
- Garantissent une répartition et une conservation optimales de la chaleur
- Résistantes et faciles à entretenir
- Vous permettent de servir élégamment vos plats et la fonte les maintient au chaud pendant longtemps.
- Garantie de 5 ans

### **Consignes pour une utilisation sûre**

- Enlevez d'abord les autocollants.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la bien par la suite.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant l'utilisation. Tenez hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais la poêle chauffer longtemps sans contenu : Risque de surchauffe!
- Les poignées ne doivent pas être placées au-dessus de plaques de cuisson chau-

des : Risque de brûlure!

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez de la graisse chaude.
- Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou une huile surchauffée avec de l'eau ! Prenez une couverture pour éteindre et étouffer les flammes.

### **Conseil de pro :**

faites chauffer fortement votre poêle avant de l'utiliser pour la première fois. La propriété anti-adhésive qui en résulte permettra aux aliments de moins brûler dans votre poêle.

### **Dans le four :**

1. Nettoyez la poêle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la bien.
2. Frottez la poêle à l'intérieur et à l'extérieur (pas le fond brillant) avec de l'huile végétale. N'oubliez pas la poignée.  
Enlevez l'excès d'huile avec un chiffon.
3. Placez la poêle à l'envers avec le bord de la poêle sur la grille (bas en haut) dans le four, qui a été préalablement préchauffé à 220° - 230 °C.  
Placez une plaque de cuisson en dessous afin de récupérer l'huile qui coule éventuellement.
4. Au bout de 30 minutes, éteignez le four et laissez-le refroidir avec la poêle dedans. Retirez la poêle refroidie et rincez-la sous l'eau courante.

### **Dans la cuisinière :**

Si la poêle ne rentre pas dans votre four ou si vous préférez la cuisinière, effectuez la première utilisation comme suit :

1. Nettoyez la poêle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la bien.
2. Frottez l'intérieur de la poêle avec de l'huile végétale. Enlevez l'excès d'huile avec un chiffon.
3. Maintenant, faites chauffer la poêle à feu vif jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
4. Après refroidissement, rincez brièvement la poêle sous l'eau courante. Puis frottez bien pour sécher.

Que ce soit au four ou sur la cuisinière, vous pouvez répéter ce processus deux ou trois fois (facultatif). La propriété anti-adhésive s'améliorera à chaque nouvelle opération.

### **Remarque pour les cuisinières avec une surface en verre**

Afin de protéger au maximum la plaque en verre de la cuisinière, la poêle est équipée d'un fond lisse et brillant. Néanmoins, la poêle ne doit pas être poussée sur la surface vitrée, mais doit toujours être soulevée pour éviter les rayures sur la plaque en verre.

### **Consignes d'utilisation pour les cuisinières à gaz**

Risque d'incendie et de brûlure : la flamme du gaz doit toujours être adaptée à la base de la poêle et ne jamais dépasser les côtés de la poêle. De plus, la poignée de la poêle ne doit jamais se trouver au-dessus d'une flamme de gaz.

### **Consignes d'utilisation pour les cuisinières électriques**

Cuisson et friture à faible consommation d'énergie : Le diamètre de la plaque de cuisson doit toujours correspondre au diamètre de la base des casseroles et des poêles.

### **Consignes d'utilisation pour les feux à induction**

Le feu ou plaque à induction génère une production de chaleur ultra rapide. Évitez de laisser la poêle sans contenu sur la source de chaleur allumée car vous risquez de l'endommager. Le diamètre de la poêle doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson de la cuisinière à induction. En particulier, si le diamètre de la base est trop petit, le champ magnétique de la cuisinière peut ne pas réagir.

### **Nettoyage et entretien**

Très important : laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer. Une trop grande différence de température peut endommager l'émaillage.

Il est préférable de nettoyer la poêle refroidie avec de l'eau chaude de rinçage et de bien la sécher avant de la ranger.

Si des résidus d'aliments collent à la poêle, remplissez-la d'eau chaude et laissez-la tremper pendant 10 à 15 minutes. Ensuite, nettoyez comme d'habitude. Une brosse à vaisselle avec des poils en nylon, par exemple, convient pour détacher les résidus alimentaires.

L'intérieur de la poêle et la base brillante ne doivent jamais être manipulés avec des tampons de nettoyage de casseroles ou d'autres matériaux abrasifs.

La fonte est très durable. Cependant, la poêle peut être endommagée en tombant

ou en heurtant des surfaces dures. Veuillez noter que de tels dommages ne sont pas couverts par la garantie de 5 ans.

### **Écaillage de l'émail et rouille**

Si l'émail est endommagé à certains endroits, vous pouvez continuer à utiliser la poêle. Dans ce cas, il est bon de frotter de l'huile sur la zone endommagée à l'intérieur de la poêle. Pour éviter que la poêle ne rouille dans les zones endommagées, il faut toujours bien la sécher avant de la ranger. Si le fond de la poêle est endommagé, des rayures peuvent apparaître, par exemple sur la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, nous recommandons l'achat d'une nouvelle poêle. Nous recommandons aux personnes allergiques (p. ex. au nickel et au fer) de remplacer la poêle si le revêtement en émail de l'intérieur de la poêle est endommagé.

### **Garantie**

Pour les défauts matériels justifiés du produit, nous assurons une garantie de 5 ans à compter de la date de vente, documentée par la preuve d'achat.

### **Ne sont pas pris en compte dans la garantie :**

- les traces de coupure et de rayures
- la surchauffe
- les défauts causés par une mauvaise utilisation, une utilisation inappropriée ou non conforme ou par faute de négligence.

Si vous deviez toutefois constater des défauts avant la fin de la période de garantie, veuillez retourner le produit complet à notre service commercial en joignant le ticket de caisse.

## **E**

### **Indicaciones de cuidado y seguridad**

*Estimado cliente de kela:*

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

### **Propiedades**

Las sartenes Angus ofrecen una gran variedad de usos. Puede asar, guisar, hervir, cocer, caramelizar, freír, marinar y hornear conservando el aroma de los productos. Las sartenes son especialmente buenas para freír con rapidez, con lo que se realza el aroma de rustido y se intensifica el gusto.

### **Ventajas**

Las baterías de cocina de fundición esmaltada ofrecen una gran variedad de usos posibles, además de ventajas únicas muy demandadas en la cocina moderna.

- Aptas para el horno, no se deforman, robustas y fáciles de limpiar
- Sirven para todos los tipos de cocina, incluida la inducción, y soportan temperaturas elevadas.
- Permiten una distribución y acumulación excelentes del calor.
- Son duraderas y de cuidado fácil.
- Pueden ponerse en la mesa para servir con elegancia. Asimismo, las baterías de cocina de fundición mantienen los alimentos calientes durante mucho tiempo.
- 5 años de garantía

### **Observaciones sobre un uso seguro**

- Primero quite todos los adhesivos.
- Lave la sartén a fondo con agua jabonosa caliente y séquela con cuidado.
- No deje la sartén sin vigilancia durante el uso. Manténgala alejada de los niños.
- No caliente la sartén durante mucho tiempo sin contenido: peligro de sobrecalentamiento
- Las asas no deben estar sobre placas de cocción calientes: peligro de quemaduras
- La manipulación de aceite caliente requiere mucho cuidado.
- Nunca apague aceite ardiendo con agua. Para apagar el fuego use una manta y ahogue las llamas.

### **Consejo profesional:**

Cure la sartén antes del primer uso. De esta forma se genera una propiedad antiadherente que ayuda a evitar que se quemen los alimentos en su sartén.

### **En el horno:**

1. Limpie la sartén con agua caliente y detergente, seguidamente, séquela bien.
2. Unte el interior y el exterior de la sartén con aceite vegetal (no unte el suelo brillante). Unte también el asa. Retire el aceite sobrante con un paño.

3. Coloque la sartén con el borde hacia abajo (al revés) sobre la parrilla del horno, precalentado a 220 - 230 °C.  
Coloque una bandeja de horno en la parte inferior para recoger las gotas de aceite.
4. Pasados unos 30 minutos, apague el horno y deje que se enfríe con la sartén dentro. Saque la sartén cuando esté fría y enjuáguela bajo el grifo con agua corriente.

### **Sobre un fogón:**

Si la sartén no cabe en el horno o si prefiere usar un fogón, realice el curado de la forma siguiente:

1. Limpie la sartén con agua caliente y detergente, seguidamente, séquela bien.
2. Unte el interior de la sartén con aceite vegetal. Retire el aceite sobrante con un paño.
3. Caliente la sartén con la potencia máxima hasta que el aceite comience a humear.
4. Una vez que se haya enfriado, enjuague la sartén bajo el grifo de agua corriente. Seguidamente, frótelas bien con un paño para secarla.

Ya sea en el horno o sobre un fogón, puede repetir este procedimiento dos o tres veces (opcional). Las propiedades antiadherentes mejoran con cada curado.

### ***Nota para fogones con superficie de vidrio***

La sartén está equipada con una base brillante para proteger al máximo el vidrio de la placa. No obstante, es preferible no arrastrar la sartén por la superficie de vidrio, sino levantarla para evitar arañazos en el vidrio.

### ***Nota para cocinas de gas***

Peligro de incendio y quemaduras: La llama de gas debe adaptarse siempre a la base de la sartén y nunca debe subir por los lados de la placa. El mango de la sartén no debe quedar nunca encima de una llama de gas.

### ***Consejos para cocinas eléctricas***

Hervir y asar ahorrando corriente: El diámetro de la placa de cocción debe corresponderse siempre con el diámetro de la base de las ollas y sartenes.

### ***Consejos para cocinas de inducción***

La placa de inducción es una fuente de calor extraordinariamente rápida.

Evite calentar la sartén sin contenido, pues podría dañarse debido al sobrecalentamiento. El diámetro de la sartén debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción de inducción. Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, existe la posibilidad de que no se active el campo magnético de la placa.

### **Limpieza y cuidado**

Nota importante: Deje que la sartén se enfríe antes de lavarla. Los cambios de temperatura demasiado bruscos pueden dañar el esmalte.

Una vez que se haya enfriado, lave la sartén con agua jabonosa caliente y séquela debidamente antes de guardarla.

Si la sartén tiene restos de alimentos muy adheridos, póngala en remojo con agua caliente durante unos 10 o 15 minutos. Seguidamente, lave de la forma acostumbrada. Para limpiar los restos de alimentos use un cepillo con cerdas de nylon.

El interior de la sartén y la base brillante no deben frotarse nunca con estropajos u otros materiales abrasivos.

El hierro fundido es muy duradero. Sin embargo, la sartén puede sufrir daños si cae o se golpea sobre una superficie dura. Tenga en cuenta que estos daños no están cubiertos por la garantía de 5 años.

### **Esmalte desconchado y óxido**

Aunque el esmalte esté dañado en determinados lugares puede seguir empleando la sartén. En este caso, es aconsejable untar la zona dañada del interior con aceite. Para que no se forme óxido en las zonas dañadas de la sartén debe secarla bien antes de guardarla. Si la base de la sartén presenta daños pueden producirse arañazos en la superficie de la placa de vitrocerámica, por ejemplo. En este caso recomendamos comprar una sartén nueva. Si padece alergia (p. ej. al níquel o hierro) también recomendamos comprar una sartén nueva en caso de que el esmalte de la parte interior de la sartén esté dañado.

### **Garantía**

Ofrecemos una garantía de 5 años para daños materiales legítimos a partir de la fecha de venta documentada en el justificante de compra.

### **No ofrecemos garantía en casos de**

- Cortes y arañazos



- Sobrecalentamiento
- Daños causadas por uso indebido e inadecuado o negligencia.

Si a pesar de todo aparecieran defectos antes de vencer la garantía, devuelva el producto completo con el comprobante de compra en el punto de venta.

## P

### Instruções de segurança e conservação

*Caro cliente kela,*

*Parabéns pela aquisição do seu produto de qualidade duradouro da kela. Para poder utilizá-la durante muitos anos, leia as seguintes informações do produto, as indicações para utilização e cuidados, bem como as recomendações de segurança.*

#### **Características**

As frigideiras Angus são versáteis. Pode assar, estufar, ferver, cozinhar, caramelizar, fritar, marinar ou até fazer bolos no forno sem comprometer o aroma. As frigideiras são particularmente adequadas para fritar a quente, o aroma da fritura é favorecido e o sabor é intensificado.

#### **Vantagens**

O conjunto de painéis em ferro fundido esmaltado é muito versátil e oferece vantagens únicas muito apreciadas na cozinha moderna.

- Resistente ao forno, design estável, robusto e fácil de limpar
- Adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução, e altas temperaturas.
- Permite uma excelente distribuição e armazenamento do calor
- Duradouro e fácil de limpar
- Para servir com estilo, e além disso mantém os alimentos mais tempo quentes.
- 5 anos de garantia

#### **Indicações sobre uma utilização segura**

- Remova primeiro quaisquer autocolantes existentes.
- Limpe bem a frigideira em água morna e depois seque a frigideira cuidadosamente.
- Não deixe a frigideira sem vigilância enquanto está a ser usada. Manter afastadas das crianças.

- Nunca aqueça a frigideira durante muito tempo sem conteúdo: Risco de sobreaquecimento!
- As pegas não devem ficar sobre os discos quentes do fogão: Risco de queimaduras!
- Tenha especial atenção ao manusear gorduras quentes.
- Nunca apague gorduras em chamas com água. Para apagar, pegue num cobertor e abafe as chamas.

### ***Dica profissional:***

Coloque a sua frigideira no forno antes da primeira utilização. Através das propriedades antiaderentes resultantes, a sua frigideira queimará menos.

#### **No forno:**

- 1.º Limpar a frigideira com água morna e detergente, depois secar bem.
- 2.º Unte a frigideira por dentro e por fora (não o fundo lustroso) com óleo vegetal. A pega também.  
Remova o excesso de óleo com um pano.
- 3.º Coloque a frigideira virada para baixo com o bordo da frigideira na grelha (fundo virado para cima) no forno, previamente aquecido a 220 ° - 230 °C.  
Um tabuleiro para o forno por baixo apanhará qualquer óleo que pingue.
- 4.º Após 30 minutos, desligue o forno e deixe-o arrefecer com a frigideira dentro.  
Retire a frigideira arrefecida e lave-a sob água corrente.

#### **No fogão:**

Se a frigideira não couber no seu forno ou se preferir o fogão, execute a queima da seguinte forma:

- 1.º Limpar a frigideira com água morna e detergente, depois secar bem.
- 2.º Unte o interior da frigideira com óleo vegetal. Remova o excesso de óleo com um pano.
- 3.º Aqueça agora a frigideira no nível alto até o óleo começar a fumerar.
- 4.º Depois de arrefecer, lave brevemente a frigideira sob água corrente. Depois esfregue bem até ficar seca.

Seja no forno ou no fogão, pode repetir este processo duas a três vezes (opcional). A propriedade antiaderente melhora a cada queima.

### ***Indicação para fogões com superfície de vidro***

A fim de proteger o mais possível a placa de vidro do fogão, a frigideira está

equipada com um fundo lustroso. No entanto, a frigideira não deve ser empurrada sobre a superfície de vidro, mas deve ser sempre levantada para evitar riscos na parte de vidro.

### ***Indicação para fogões a gás***

Risco de incêndio e queimaduras: A chama de gás deve ser sempre ajustada à base da frigideira e nunca deve sair pelos lados da frigideira. Além disso, o cabo da frigideira nunca deve sobressair sobre uma chama de gás.

### ***Indicação para fogões elétricos***

Cozinhar e assar com economia de energia: O diâmetro do disco do fogão deve sempre corresponder ao diâmetro de base das panelas de cozinha e frigideiras.

### ***Indicação para fogões de indução***

O fogão de indução é uma fonte de calor extremamente rápida.

Evite o aquecimento da frigideira sem conteúdo, uma vez que pode ficar danificada devido ao sobreaquecimento. O diâmetro da frigideira deve corresponder ao tamanho do disco do fogão de indução. Especialmente se o diâmetro da base for demasiado pequeno, o campo magnético do fogão pode não responder.

### ***Limpeza e conservação***

Muito importante: Primeiro, deixe arrefecer a frigideira antes de a lavar. As diferenças excessivas de temperatura podem danificar o esmalte.

O melhor é limpar a frigideira arrefecida com água morna e secar bem a frigideira antes de a arrumar.

No caso de resíduos de alimentos muito persistentes, encha a frigideira com água morna e deixe amolecer durante 10 a 15 minutos. Depois limpe como habitualmente. Uma escova de lavar a loiça com cerdas de nylon, por exemplo, é adequada para remover resíduos de alimentos.

O interior da frigideira e a base lustrosa nunca devem ser tratados com esponjas de limpeza de frigideiras ou outros materiais abrasivos.

O ferro fundido é muito resistente. No entanto, a panela pode ficar danificada ao cair ou ao bater em superfícies duras. Por favor, tenha em atenção que tais danos não estão cobertos pela garantia de 5 anos.

### **Esmalte lascado e ferrugem**

Se o esmalte ficar danificado em algumas áreas, ainda pode utilizar a frigideira. Neste caso, é bom untar a área danificada no interior da frigideira com óleo. Para evitar que a frigideira enferruje nas áreas danificadas, seque-a sempre bem antes de a arrumar. Se o fundo da frigideira estiver danificado podem, por exemplo, surgir riscos na placa vitro cerâmica. Nesse caso, recomendamos que adquira uma nova frigideira. As pessoas que sofrem de alergias (p. ex., do níquel, ferro) aconselhamos a substituição da frigideira quando o esmalte no seu interior ficar danificado.

### **Garantia**

Concedemos uma garantia de 5 anos a partir da data de compra (documentada pelo comprovativo de compra) por defeitos justificados no produto.

### **Não assumimos a responsabilidade por**

- cortes ou riscos
- sobreaquecimento
- anomalias causadas por utilização indevida, inadequada ou incorreta ou negligência.

No entanto, se ocorrerem anomalias antes da expiração do prazo de garantia, devolva o produto completo com o comprovativo de compra no ponto de venda.

## **Indicazioni per la cura & istruzioni di sicurezza**

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

### **Proprietà**

Le padelle per Angus hanno un utilizzo versatile e possono esaltare gli aromi in vari modi: arrostando, stufando, lessando, cuocendo a fuoco lento, caramellando, friggendo, marinando o cuocendo al forno. Le padelle sono particolarmente adatte a rosolare a fuoco alto, sprigionando l'aroma di cottura e intensificando il gusto.

### ***Vantaggi***

I tegami in ghisa smaltata hanno un utilizzo versatile e offrono vantaggi unici, oggi indispensabili per le esigenze della cucina moderna.

- Resistenti in forno, indeformabili, robusti e di facile manutenzione
- Idonei per tutti i tipi di fornelli, anche a induzione, e alle alte temperature.
- Consentono un sorprendente grado di distribuzione e mantenimento del calore
- Durano a lungo e sono di facile manutenzione
- Stoviglie in ghisa utilizzabili per servire le pietanze in perfetto stile, mantenendo gli alimenti caldi a lungo.
- 5 anni di garanzia

### ***Indicazioni per un uso sicuro***

- Innanzitutto rimuovere tutti gli adesivi presenti.
- Pulire a fondo la padella con acqua calda, quindi asciugarla accuratamente.
- Non lasciare incustodite le padelle durante l'utilizzo. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non scaldare mai a lungo la padella senza contenuto, per evitare il surriscaldamento. I manici non devono sostare sopra piastre riscaldate, perché esiste il pericolo di scottature.
- Prestare attenzione a maneggiare con cura il grasso caldo.
- Il grasso che brucia non deve mai essere spento con l'acqua. Prendere una coperta per estinguere e soffocare le fiamme.

### ***Suggerimento professionale:***

Sottoporre la padella ad una fase di precottura prima di usarla per la prima volta. Grazie alle migliori proprietà antiaderenti così ottenute, il cibo si attaccherà meno alla padella.

#### **In forno:**

1. Pulire la padella con acqua calda e detergente per piatti, quindi asciugarla bene.
2. Spalmare sulle superfici interne ed esterne della padella (ma non sul fondo lucido) dell'olio vegetale, manico compreso.  
Rimuovere l'olio in eccesso con un panno.
3. Capovolgere la padella con il bordo sulla griglia (fondo verso l'alto) nel forno preriscaldato a 220° - 230°C.  
Una piastra sottostante in lamiera raccoglie l'eventuale olio gocciolante.

4. Dopo 30 minuti spegnere il forno e lasciarlo raffreddare con la padella dentro. Togliere la padella, una volta raffreddata, e sciacquarla sotto acqua corrente.

#### **Sul fornello:**

Se la padella non entra nel forno o si preferisce il fornello, eseguire la precottura come segue:

1. Pulire la padella con acqua calda e detergente per piatti, quindi asciugarla bene.
2. Spalmare l'interno della padella con olio vegetale. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno.
3. Quindi, scaldare la padella a fuoco alto fino al punto di fumo dell'olio.
4. Dopo il raffreddamento, sciacquare brevemente la padella sotto acqua corrente. Poi passarvi sopra un panno, asciugandola bene.

In forno o sul fornello, è possibile ripetere questa procedura da due a tre volte (facoltativo). La proprietà antiaderente migliora a ogni procedura.

#### ***Suggerimento per fornelli con superficie in vetro***

Per proteggere al meglio la piastra di vetro, la padella è stata dotata di fondo liscio. Tuttavia, per evitare graffi sulla superficie in vetro è sempre meglio non trascinare la padella per spostarla, ma sollevarla.

#### ***Indicazione per fornelli a gas***

Pericolo di incendio e scottature: la fiamma del gas deve sempre essere a filo con la superficie della padella, senza fuoriuscire troppo rispetto alle sponde laterali. Anche il manico deve essere messo in modo da non sostare mai sopra una fiamma.

#### ***Indicazione per cucine elettriche***

Come cuocere e stufare risparmiando energia: il diametro della piastra di cottura deve sempre corrispondere al diametro del fondo di casseruole e padelle.

#### ***Indicazione per fornelli a induzione***

Il fornello a induzione è una fonte di calore molto veloce.

Evitare di scaldare la padella vuota; potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi. Il diametro della padella deve corrispondere alle dimensioni dell'area di cottura del fornello ad induzione. Soprattutto in caso di diametro del fondo troppo piccolo può accadere che il campo magnetico del forno non corrisponda alle dimensioni.

### ***Pulizia e cura***

Molto importante: prima di risciacquare la padella, lasciarla raffreddare. A causa di differenze di temperatura eccessive, lo smalto potrebbe danneggiarsi.

La cosa migliore è pulire la padella, una volta raffreddata, con acqua calda e asciugarla bene prima di riportarla.

In caso di residui di cibi che faticano a staccarsi, riempire la padella con acqua calda e lasciare ammorbidire per 10-15 minuti. Quindi, pulire come di consueto. Per staccare i residui di cibi, può essere adatta una spazzola con setole di nylon.

L'interno della padella e il fondo lucido non devono mai essere lavorati con spugnette per la pulizia delle pentole o altri materiali abrasivi.

La ghisa è molto resistente nel tempo. Tuttavia, la padella può danneggiarsi in caso di caduta o urto su superfici dure. È opportuno sapere che danni del genere non sono coperti dalla garanzia di 5 anni.

### ***Smalto scrostato e ruggine***

Se lo smalto in alcuni punti è danneggiato, è comunque possibile riutilizzare la padella. In tal caso è bene spalmare dell'olio sul punto danneggiato all'interno della padella. Affinché non si formi ruggine sui punti danneggiati della padella, prima di riportarla è sempre opportuno asciugarla bene. Se il fondo della padella è danneggiato, possono insorgere dei graffi sulla superficie, ad esempio se si tratta di un piano Ceran. In tal caso si consiglia l'acquisto di una nuova padella. Anche agli allergici (ad esempio al nichel e al metallo), si consiglia una sostituzione in caso di smalto danneggiato all'interno della padella.

### ***Garanzia***

Per difetti di costruzione giustificati del prodotto, è presente una garanzia di 5 anni dalla data di vendita, documentata dalla ricevuta.

### ***Non concediamo alcuna garanzia per***

- tracce di tagli e graffi
- surriscaldamento
- difetti dovuti a un uso errato, inadeguato e inappropriato o negligenza.

Se comunque si rilevano difetti prima dello scadere del periodo di garanzia, consegnare il prodotto completo al punto vendita insieme alla ricevuta di acquisto.

## Onderhouds- & veiligheidsinstructies

*Geachte kela-klant,*

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

### **Eigenschappen**

De Agnus pannen zijn veelzijdig te gebruiken. Met deze pannen kunt braden, stoven, koken, garen, karamelliseren, frituren, marinieren en zelfs bakken waarbij het aroma behouden blijft. De pannen zijn bijzonder geschikt voor snel aanbraden, het aroma wordt daarbij versterkt en er ontstaat een intensievere smaak.

### **Voordelen**

Kookgerei van geëmailleerd gietijzer kan op uiteenlopende manieren worden gebruikt en biedt unieke voordelen die in de moderne keuken goed van pas komen.

- Geschikt voor de oven, vormvast, robuust en eenvoudig te onderhouden.
- Geschikt voor elke soort fornuis, ook inductie, en hoge temperaturen.
- Uitstekende verdeling en opslag van de warmte.
- Duurzaam en eenvoudig te onderhouden.
- Uitstekend geschikt voor stijlvol opdienens, bovendien houden gietijzeren pannen de gerechten lang warm.
- 5 jaar garantie

### **Opmerking over veilig gebruik**

- Verwijder eerst alle aanwezige stickers.
- Was de pan grondig af in warm afwaswater en droog de pan vervolgens zorgvuldig af.
- Laat de pan tijdens gebruik niet zonder toezicht. Uit de buurt van kinderen houden.
- Verhit de pan nooit gedurende langere tijd zonder inhoud: gevaar voor oververhitting!
- Handgrepen mogen zich niet boven verhitte kookplaten bevinden: gevaar voor brandwonden!
- Let op dat u bijzonder voorzichtig moet omgaan met heet vet.
- Brandend vet mag nooit met water worden geblust. Maak voor het blussen gebruik van een blusdeken om de vlammen te verstikken.



### **Tip**

Brand de pan vóór het eerste gebruik in. Door de antiaanbakeigenschappen die daardoor ontstaan, zal de pan minder aanbranden.

### **In de oven:**

1. Pan met warm water en afwasmiddel reinigen en vervolgens goed afdrogen.
2. Wrijf de pan binnen en buiten (niet de glanzende bodem) in met plantaardige olie. Ook de handgreep.  
Verwijder overtollige olie met een doek.
3. Leg de pan omgekeerd met de rand op het rooster (bodem omhoog) in de op 220 °C - 230 °C voorverwarmde oven.  
Eventueel afdruipe olie wordt op een daaronder geplaatste bakplaat opgevangen.
4. Schakel de oven na ca. 30 minuten uit en laat de oven met de pan erin afkoelen.  
Neem vervolgens de afgekoelde pan uit de oven en spoel de pan onder stromend water af.

### **Op het fornuis of de kookplaat:**

Wanneer de pan niet in uw oven past of wanneer u de voorkeur geeft aan het fornuis, kunt u het inbranden als volgt uitvoeren:

1. Pan met warm water en afwasmiddel reinigen en vervolgens goed afdrogen.
2. Wrijf de binnenkant van de pan in met plantaardige olie. Verwijder overtollige olie met een doek.
3. Verwarm nu de pan een hoge stand totdat de olie begint te roken.
4. Na het afkoelen spoelt u de pan onder stromend water kort af. Vervolgens de pan goed droog wrijven.

Indien gewenst, kunt u deze procedure in de oven of op het fornuis twee tot drie maal herhalen. De antiaanbakeigenschappen worden door het inbranden telkens beter.

### **Opmerking voor fornuizen met een glazen oppervlak**

Om de glasplaat van uw fornuis zo goed mogelijk te beschermen is deze pan voorzien van een glanzende bodem. Het wordt echter desondanks aangeraden om de pan niet over het glasoppervlak te schuiven maar altijd op te tillen om krassen op de glasplaat te voorkomen.

### **Opmerking voor gasfornuizen**

Hierbij bestaat gevaar voor brandwonden: De gasvlam moet altijd worden aangepast

aan het oppervlak van de pan en mag nooit buiten de zijwanden van de pan uitsteken. De greep van de pan mag bovendien nooit boven het vuur staan.

### ***Opmerking over elektrische fornuizen***

Energiezuinig koken en braden: De diameter van de kookplaat moet altijd overeenkomen met de bodemdiameter van de pannen of braadpannen.

### ***Opmerkingen over inductiefornuizen***

De inductiekookplaat is een bijzonder snelle warmtebron.

Voorkom verhitten van de pan zonder inhoud omdat de pan door oververhitting kan worden beschadigd. De diameter van de bodem van de pan of braadpan moet overeenkomen met de diameter van het kookveld van een inductiekookplaat. In het bijzonder bij een te kleine diameter bestaat de mogelijkheid dat het magnetisch veld van het fornuis niet reageert.

### ***Reiniging en onderhoud***

Heel belangrijk: Laat de pan vóór het afwassen eerst afkoelen. Door een te groot temperatuurverschil kan de emaillelaag beschadigd raken.

Het wordt aangeraden om de afgekoelde pan met warm afwaswater te reinigen en de pan voor het opbergen goed af te drogen.

Bij sterk hechtende resten van levensmiddelen vult u de pan met warm water en laat u het vuil 10 tot 15 minuten inweken. Vervolgens normaal reinigen. Om resten op te lossen kunt u bijvoorbeeld gebruik maken van een nylon afwasborstel.

De binnenkant van de pan en de glanzende boden mogen nooit met reinigingspads of andere schurende materialen worden bewerkt.

Gietijzer is zeer duurzaam. De pan kan echter door een val of een slag op een hard oppervlak beschadigd raken. Denk eraan dat dergelijke schade niet door de 5 jaar garantie wordt gedekt.

### ***Agessprongen emaille en roest***

Wanneer de emaillelaag op enkele plaatsen is beschadigd, kunt u de pan gewoon blijven gebruiken. Wrijf het beschadigde deel aan de binnenkant van de pan in dit geval in met olie. Om te voorkomen dat op de beschadigde plaatsen roestvorming ontstaat, moet de pan voor het opbergen altijd goed worden afgedroogd. Wanneer de bodem van de pan beschadigd is, kunnen – bijvoorbeeld op een Ceran kookveld

– krassen ontstaan. In dit geval adviseren wij de pan te vervangen. Allergiepatiënten (bv. nikkel, ijzer) wordt aangeraden het product te vervangen wanneer de emaillelaag binnenin is beschadigd.

### **Garantie**

Voor terechte gebreken aan het product bieden wij een garantie van 5 jaar vanaf de datum van aankoop, aan te tonen door middel van de kassabon.

### **Wij geven geen garantie op**

- slijpsporen en krassen
- oververhitting
- gebreken die ontstaan door onjuist, ongeschikt en onvakkundig gebruik of nalatigheid.

Wanneer er echter vóór afloop van de garantieperiode gebreken ontstaan, breng dan het complete product met de kassabon terug naar de winkel.

## **FIN**

### **Hoito- & turvaohjeita**

*Hyvä kela-asiakas, onnitelumme kelan pitkäikäisen laatu tuotteen hankinnasta. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet, hoito- ja puhdistusohjeet sekä turvallisuussuosituksset.*

### **Ominaisuudet**

Angus-pannuja voi käyttää monipuolisesti. Pannulla voit paistaa, hauduttaa, keittää, kypsyttää, karamellisoida, uppoaistaa, marinoida tai myös leipoa aromit säilyttäen. Pannut soveltuvat erityisen hyvin nopeaan paistamiseen, paistamisaromi paranee ja maku voimistuu.

### **Edut**

Emaloidusta valuraudasta valmistetut keittoastiat ovat erittäin monipuolisia ja tarjoavat ainutlaatuisia etuja, joilleon kysyntää modernissa keittiössä.

- Uuninkestävä, muotonsa pitävä, kestävä ja helppo hoitoinen
- Soveltuu kaikille liesityypeille, ja myös korkeisiin lämpötiloihin.

- Mahdollistaa lämmön erinomaisenjakautumisen
- Pitkäikäinen ja helppohoitoinen.
- Soveltuu erinomaisesti ruokien tyylikkääseen tarjoiluun, lisäksi ruoka pysyy kauan lämpimänä valurautaisissa astioissa.
- 5 vuoden takuu

### **Käyttöohjeet**

- Poista ensin mahdolliset tarrat.
- Pese pannu perusteellisesti lämpimällä astianpesuvedellä ja kuivaa se sitten huolellisesti.
- Älä jätä pannua valvomatta käytön aikana. Säilytä astia lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan lämmitä pannua pitkään tyhjänä: ylikuumenemisvaara!
- Kädensijojia ei saa pitää lämpimän liesilevyn päällä: Palovammojen vaara!
- Ole erityisen varovainen kuuman rasvan kanssa.
- Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä.
- Tukahduta liekit peitteellä.

### **Ammattilaisen vinkki:**

Rasvapolta pannu ennen ensimmäistä käyttöä. Näin pannuun tulee tarttumaton pinta eikä ruoka pala siihen niin helposti kiinni.

### **Uunissa:**

1. Puhdista pannu lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, kuivaa sen jälkeen hyvin.
2. Sivele pannu sisältä ja ulkoa (ei kiiltävää pohjaa) kasviöljyllä. Myös kädensija. Poista ylimääräinen öljy liinalla.
3. Aseta pannu ylösalaisin pannunreuna ritilälle (pohja ylöspäin) uuniin, joka on esilämmitetty 220–230 °C:seen. Alla oleva uunipelti kerää tippuvan öljyn.
4. Sammuta uuni 30 minuutin kuluttua ja anna pannun jäähtyä uunissa. Ota jäähtynyt pannu uunista ja huuhtelee se juoksevan veden alla.

### **Liedellä:**

- Jos pannu ei sovi uuniisi ja haluat tehdä rasvapolton liedellä, toimi seuraavasti:
1. Puhdista pannu lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, kuivaa sen jälkeen hyvin.

2. Sivele pannu sisältä kasviöljyllä. Poista ylimääräinen öljy liinalla.
3. Kuumenna pannu nyt suurimmalla teholla, kunnes öljy alkaa savuta.
4. Huuhtele pannu jäähtymisen jälkeen lyhyesti juoksevan veden alla. Kuivaa se lopuksi hyvin.

Voit tehdä tämän käsittelyn kaksi tai kolme kertaa (valinnainen) riippumatta siitä, teetkö sen uunissa vai liedellä. Tarttumattomuusominaisuudet paranevat jokaisen polton jälkeen.

### ***Ohje lasipintaiselle liedelle***

Pannussa on tasainen kiiltävä pohja, jotta lasipintainen liesi suojataan parhaalla mahdollisella tavalla. Siitä huolimatta pannua ei saa työntää lasipintaiselle liedelle, vaan se on aina nostettava sille, jotta lasipinnan naarmuilta vältytään.

### ***Ohjeita kaasuliedelle***

Tulipalon ja palovammojen vaara: Kaasuliekki on aina mukautettava pannun pohjan mukaan eikä liekki saa koskaan ulottua pannun sivuille. Myöskään pannun kädensija ei saa koskaan olla kaasuliekin päällä.

### ***Ohjeita sähköliedelle***

Energiaa säästävää keittäminen ja paistaminen: Liesilevyn läpimitan on aina vastattava keittoastioiden ja pannujen pohjan läpimittaa.

### ***Ohjeita induktioliedelle***

Induktioliesi kuumenee erittäin nopeasti.

Vältä pannun kuumentamista tyhjänä, koska se voi vaurioitua ylikuumenemisen vuoksi. Pannun pohjan läpimitan on vastattava induktiolieden keittopinnan kokoa. Lieden magneettikenttä ei toimi kunnolla varsinkaan, jos pannun pohjan läpimita on liian pieni.

### ***Puhdistus ja huolto***

Erittäin tärkeää: Anna pannun jäähtyä ennen puhdistusta. Suuret lämpötilaerot voivat vahingoittaa emalipintaa.

On parasta puhdistaa jäähtynyt pannu lämpimällä astianpesuveudellä ja kuivata se hyvin ennen kuin asetat sen säilöön.

Täytä pannu lämpimällä vedellä ja anna sen liota 10–15 minuuttia, jos ruoantähteet tarttuvat voimakkaasti pannuun. Puhdista sitten tavalliseen tapaan. Ruoantähteiden

irrottamiseen sopii esimerkiksi nailonharjaksinen astianpesuharja.

Pannun sisäosaa ja kiiltävää pohjaa ei saa koskaan käsitellä hankaussienillä tai muilla hankaavilla materiaaleilla.

Valurauta on hyvin kestävä. Pannu voi vaurioitua, jos se putoaa tai osuu koviin pintoihin. Ota huomioon, että tällaiset vahingot eivät kuulu 5 vuoden takuun piiriin.

### **Halkeillut emali ja ruoste**

Jos emalipinta on osittain vaurioitunut, voit käyttää pannua siitä huolimatta edelleen. Siinä tapauksessa on hyvä, että pannun sisäpuolella olevat vaurioituneet kohdat sivellään öljyllä. Pannu on kuivattava hyvin aina ennen kuin asetat sen säiliöön, jotta sen vaurioituneet kohdat eivät ruostu. Jos pannun pohja on vaurioitunut, voi – esimerkiksi lieden keraamipintaan – tulla naarmuja. Tällaisessa tapauksessa suosittelemme ostamaan uuden pannun. Jos kärsit allergiasta (esim. nikkeli, rauta), suosittelemme myös vaihtamaan tuotteen, jos emalipinta on vaurioitunut pannun sisäpuolelta.

### **Takuu**

Myönnämme tuotevicioille viiden vuoden takuun ostopäivästä kuittia vastaan.

### **Takuu ei koske**

- leikkuujälkiä ja naarmuja
- ylikuumentamista
- virheellisestä, sopimattomasta ja asiattomasta käytöstä tai huolimattomuudesta aiheutuneita vikoja.

Jos tuotteessa kuitenkin esiintyy vikoja takuuaikana, palauta koko tuote myyntipisteeseen. Muista liittää mukaan ostokuitti.

# GR

## **Οδηγίες Χρήσης**

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

## **Ιδιότητες**

Τα τηγάνια Angus μπορούν να χρησιμοποιηθούν με πολλούς τρόπους. Μπορείτε να ψήσετε, να βράσετε, να μαγειρέψετε σε κατσαρόλα, να μαγειρέψετε στον ατμό, να караμελώσετε, να τηγανίσετε, να μαρινάρετε ή και να ψήσετε στο φούρνο, διατηρώντας όλα τα αρώματα. Τα τηγάνια είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για το σοτάρισμα, ενισχύουν τα αρώματα του ψητού και κάνουν τη γεύση πιο έντονη.

## **Πλεονεκτήματα**

Το μαγειρικό σκεύος με εμαγιέ χύτευση έχει διάφορες δυνατότητες χρήσης και προσφέρει μοναδικά πλεονεκτήματα, απαραίτητα για τη σύγχρονη κουζίνα.

- Κατάλληλο και για το φούρνο, σταθερό, ανθεκτικό και εύκολο στο καθάρισμα
- Κατάλληλο για όλους τους τύπους εστιών, και τις επαγωγικές, και για υψηλές θερμοκρασίες.
- Επιτρέπει την εξαιρετική κατανομή και αποθήκευση της θερμότητας
- Ανθεκτικό και εύκολο στο καθάρισμα
- Κατάλληλο για σερβίρισμα με στυλ, επιπλέον το χυτό σκεύος διατηρεί τα φαγητά ζεστά για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- 5 χρόνια εγγύηση

## **Υποδείξεις για ασφαλή χρήση**

- Αφαιρέστε αρχικά τυχόν αυτοκόλλητα.
- Καθαρίστε προσεκτικά το τηγάνι με ζεστό τρεχούμενο νερό και στεγνώστε το τηγάνι έπειτα καλά.
- Μην αφήνετε το τηγάνι χωρίς επίβλεψη, όταν το χρησιμοποιείτε. Κρατήστε το σε απόσταση από τα παιδιά.
- Μην θερμαίνετε ποτέ το τηγάνι και ιδιαίτερα όταν είναι άδειο για μεγάλο χρονικό διάστημα: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Τα χερούλια δεν πρέπει να παραμένουν επάνω από θερμές μαγειρικές εστίες: Κίνδυνος εγκαύματος!
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν διαχειρίζεστε καυτό λίπος.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό σε περίπτωση φλεγόμενου λίπους.
- Σβήστε τη φωτιά με ένα καπάκι καλύπτοντας τις φλόγες.

## **Συμβουλή επαγγελματία:**

Κάψτε το τηγάνι πριν από την πρώτη χρήση. Μέσω της αντικολλητικής ιδιότητας που προκύπτει, το τηγάνι σας εσωτερικά καίγεται λιγότερο.

### **Στον φούρνο:**

1. Καθαρίστε το τηγάνι με ζεστό νερό και καθαριστικό, έπειτα στεγνώστε καλά.
2. Αλείψτε το τηγάνι εσωτερικά και εξωτερικά (όχι τον γυάλινο πάτο) με φυτικό λάδι. Και τη λαβή.  
Αφαιρέστε το λάδι που περισσεύει με ένα πανί.
3. Τοποθετήστε το τηγάνι ανάποδα με το χείλος του τηγανιού στη σχάρα (πάτος προς τα επάνω) σε προθερμασμένο φούρνο στους 220° - 230 °C.  
Ένα ταψί που υπάρχει από κάτω συλλέγει ενδ. το λάδι που στάζει.
4. Μετά από 30 λεπτά σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον μαζί με το τηγάνι να κρυώσει. Αφαιρέστε το τηγάνι που έχει κρυώσει και ξεπλύνετε το κάτω από τρεχούμενο νερό.

### **Στην εστία:**

Εάν το τηγάνι δεν ταιριάζει στον φούρνο σας ή προτιμάτε την εστία, τότε εκτελέστε το κάψιμο ως εξής:

1. Καθαρίστε το τηγάνι με ζεστό νερό και καθαριστικό, έπειτα στεγνώστε καλά.
2. Αλείψτε το τηγάνι εσωτερικά με φυτικό λάδι. Αφαιρέστε το λάδι που περισσεύει με ένα πανί.
3. Θερμάνετε τώρα το τηγάνι σε υψηλή βαθμίδα μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει.
4. Αφού κρυώσει, ξεπλύνετε το τηγάνι σύντομα κάτω από τρεχούμενο νερό.  
Έπειτα, σκουπίστε καλά για να στεγνώσει.

Είτε στον φούρνο είτε στην εστία, μπορείτε να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία δύο έως τρεις φορές (προαιρετικό). Η αντικολλητική ιδιότητα βελτιώνεται με κάθε κάψιμο.

### ***Υπόδειξη για εστίες με γυάλινες επιφάνειες***

Για να προστατεύσετε με τον καλύτερο τρόπο τη γυάλινη πλάκα της εστίας, το τηγάνι διαθέτει λείο γυάλινο πάτο. Δεν πρέπει ωστόσο να σπρώχνετε το τηγάνι πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, αλλά πάντα να το σηκώνετε για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στη γυάλινη επιφάνεια.

### ***Υπόδειξη για εστίες γκαζιού***

Κίνδυνος πυρκαγιάς και εγκαύματος: Η φλόγα γκαζιού πρέπει πάντα να εφαρμόζει στη βασική επιφάνεια του τηγανιού και δεν επιτρέπεται ποτέ να εξέρχεται από



τα πλευρικά τοιχώματα. Επίσης, δεν επιτρέπεται ποτέ η λαβή του τηγανιού να προεξέχει σε φλόγα γκαζιού.

### **Υπόδειξη για ηλεκτρικές εστίες**

Μαγειρέψτε και ψήστε εξοικονομώντας ενέργεια: Η διάμετρος της μαγειρικής εστίας πρέπει πάντα να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου των κατασαρών και των τηγανιών.

### **Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες**

Η επαγωγική εστία θερμαίνεται υπερβολικά γρήγορα.

Αποφύγετε τη θέρμανση του τηγανιού όταν είναι άδειο, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά από την υπερθέρμανση. Η διάμετρος στον πάτο του τηγανιού πρέπει να συμφωνεί με το μέγεθος του μαπού της επαγωγικής εστίας. Ιδιαίτερα σε πολύ μικρές διαμέτρους πάτου υπάρχει η πιθανότητα να μην αποκρίνεται το μαγνητικό πεδίο της εστίας.

### **Καθαρισμός και φροντίδα**

Πολύ σημαντικό: Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει εντελώς πριν το ξεπλύνετε.

Εξαιτίας πολύ μεγάλων διαφορών θερμοκρασίας μπορεί να καταστραφεί η εμαγιέ επίστρωση.

Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το τηγάνι που έχει κρυώσει με ζεστό νερό και να στεγνώνετε καλά το τηγάνι πριν το αποθηκεύσετε.

Σε υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει, γεμίστε το τηγάνι με ζεστό νερό και αφήστε το για 10 έως 15 λεπτά. Έπειτα, καθαρίστε το όπως συνήθως. Για να διαλυθούν τα υπολείμματα φαγητού είναι κατάλληλη, για παράδειγμα, μια βούρτσα με νάιλον τρίχες.

Στο εσωτερικό του τηγανιού και στον γυάλινο πάτο δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείτε σφουγγάρια καθαρισμού με μεταλλικές ίνες ή άλλα λειαντικά υλικά.

Ο χυτοσίδηρος έχει μεγάλη αντοχή. Το τηγάνι μπορεί όμως να καταστραφεί εάν πέσει ή χτυπηθεί σε σκληρές επιφάνειες. Προσέξτε ότι αυτές οι ζημιές δεν καλύπτονται από την εγγύηση 5 ετών.

### **Ξεφλουδισμένο εμαγιέ και σκουριά**

Εάν έχει καταστραφεί η εμαγιέ επίστρωση σε μερικά σημεία, τότε μπορείτε να

συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το τηγάνι. Σε αυτήν την περίπτωση συνιστάται να αλείψετε το κατεστραμμένο σημείο στο εσωτερικό του τηγανιού με λάδι. Για να μην σκουριάσει το τηγάνι στα κατεστραμμένα σημεία, τότε πρέπει να το στεγνώσετε καλά πριν το αποθηκεύσετε. Εάν έχει υποστεί ζημιά ο πάτος του τηγανιού, μπορεί να εμφανιστούν γρατσουνιές για παράδειγμα, στην κεραμική επιφάνεια. Σε αυτήν την περίπτωση συνιστάται η αγορά νέου τηγανιού. Επίσης, η αντικατάσταση συνιστάται και σε περίπτωση αλλεργιών (π.χ. ψευδάργυρος, σίδηρος), εάν υπάρχει ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση στο εσωτερικό του τηγανιού.

### **Εγγύηση**

Για λογικά ελαττώματα υλικού στο προϊόν ισχύει εγγύηση 5 ετών από την ημερομηνία αγοράς, που να συνοδεύεται από την απόδειξη αγοράς.

### **Δε φέρουμε καμία ευθύνη για τα παρακάτω**

- Κοψίματα και γρατσουνιές
- Υπερθέρμανση
- Σφάλματα που προκύπτουν από εσφαλμένη, ακατάλληλη και μη αρμόζουσα χρήση ή αμέλεια.

Σε περίπτωση που προκύψουν ωστόσο σφάλματα πριν από τη λήξη της εγγύησης, επιστρέψτε το πλήρες προϊόν μαζί με την απόδειξη από το ταμείο στο κατάστημα αγοράς.

# TK

## **Bakım ve emniyet bilgileri**

*Sayın kela Müşterisi,  
kela markasının uzun ömürlü kaliteli ürününü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz.  
Bu üründen uzun yıllar memnun kalmak için lütfen aşağıdaki ürün bilgilerinizi,  
kullanım ve bakım uyarılarını ve güvenlik tavsiyelerini okuyun.*

### **Özellikler**

Angus dökme tavalar çok yönlü kullanıma uygundur. Tadını koruyarak kızartma, güveç, pişirme, buğulama, karamelize etme, yağda kızartma, marine etme veya fırında pişirme işlemleri yapabilirsiniz. Tavalar özellikle etin mühürlenmesi için uygundur, kızartma aroması ve tadı daha fazla yoğunlaşır.

### **Avantajlar**

Emaye dökümden oluşan pişirme kapları çok yönlü olarak kullanılabilir ve modern mutfakta tercih edilen eşsiz avantajlar sunar.

- Fırına dayanıklıdır, şekli bozulmaz, sağlam ve bakımı kolaydır
- İndüksiyonlu ve yüksek ısılar da dahil olmak üzere her türlü ocak için uygundur.
- Isının kusursuz bir şekilde dağılmasını ve depolanmasını sağlar
- Uzun ömürlüdür ve bakımı kolaydır
- Şık bir servis için idealdir, ayrıca dökme pişirme kapları yemekleri uzun süre sıcak tutar.
- 5 yıl garanti

### **Güvenli kullanıma yönelik uyarılar**

- İlk önce mevcut etiketleri çıkartın.
- Tavayı ılık suyla titizlikle yıkayın ve ardından özenle kurulayın.
- Tavayı kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın. Çocuklardan uzak tutun.
- Tavayı içinde malzeme olmadan asla uzun süre ısıtmayın: Aşırı ısınma tehlikesi!
- Tutma sapları sıcak ocak plakalarının üzerinde bulunmamalıdır: Yanma tehlikesi!
- Sıcak yağ kullanırken çok dikkatli olmaya özen gösterin.
- Yanan yağı asla suyla söndürmeyin. Söndürmek için bir örtü kullanın ve ateşi boğarak söndürün.

### **Uzman önerisi:**

İlk kullanımdan önce tavanıza yakma işlemi yapın. Bu işlem sayesinde tavanız yapıştırmama özelliği kazanır ve ürünleriniz daha az yanar.

### **Fırında:**

1. Tavayı ılık su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın, ardından iyice kurulayın.
2. Tavanın içini ve dışını (parlak tabanı değil) bitkisel yağ ile ovun. Kulpu da. Fazla yağı bir bez ile silin.
3. Tavayı, kenarı fırının ızgarasına gelecek şekilde ters çevirin (taban yukarı) ve 220° ila 230° C'ye önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Altında bulunan bir fırın tepsi, gerekirse damlayan yağı yakalar.
4. 30 dakika sonra fırını kapatın ve tavayı soğumaya bırakın. Soğuyan tavayı fırından çıkarın ve akan suyun altında yıkayın.

### **Ocakta:**

Tava fırınına sığmazsa veya ocağı tercih ederseniz, o zaman yakma işlemi

aşağıdaki gibi gerçekleştirin:

1. Tavayı ılık su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın, ardından iyice kurulayın.
2. Tavanın iç kısmını bitkisel yağ ile ovun. Fazla yağı bir bez ile silin.
3. Şimdi tavadan duman çıkarana kadar yüksek seviyede ısıtın.
4. Tava soğuduktan sonra, akan suyun altında kısa bir süre durulayın. Ardından iyice kurulayın.

İster fırında, isterse ocakta, bu işlemi iki ila üç kez tekrarlayabilirsiniz (isteğe bağlı). Yapışmaz özelliği her yakma işleminden sonra daha iyi olacaktır.

### **Cam yüzeyli ocaklar için uyarılar**

Ocağın cam plakasını mümkün olan en iyi şekilde korumak için, tava pürüzsüz bir parlak tabana sahiptir. Yine de tava cam yüzeyin üstünde itilmemeli, cam yüzeyde çizilmeleri önlemek için her zaman kaldırılmalı.

### **Cam ocaklar için uyarılar**

Yangın ve yanma tehlikesi: Gaz alevi her zaman tavanın taban alanına göre uyarlanmalı ve asla tavanın yan duvarlarına taşmamalıdır. Tavanın kulpu da aynı şekilde gaz alevinin üzerinde bulunmamalı.

### **Elektronik ocaklar için açıklama**

Enerji tasarruflı pişirme ve kızartma: Ocak plakasının çapı her zaman tencerelerin ve tavaların taban çapı ile aynı olmalıdır.

### **İndüksiyonlu ocaklar için açıklama**

İndüksiyonlu ocak oldukça hızlı bir ısı kaynağıdır.

Tavayı içinde malzeme olmadan ısıtmayın, çünkü aşırı ısınmadan zarar görebilir. Tavanın çapı, indüksiyonlu ocağın pişirme yüzeyine uygun olmalıdır. Özellikle çok küçük zemin çapında ocağın manyetik alanının çalışmaması söz konusu olabilir.

### **Temizlik ve bakım**

Çok önemli: Tavayı yıkamadan önce soğumaya bırakın. Çok büyük ısı farklılıkları nedeniyle, emaye kaplama hasar görebilir.

Soğumuş tavayı ılık durulama suyu ile yıkamak ve tavayı yerine yerleştirmeden önce iyice kurulamak en iyisidir.

Çok fazla yapışmış yiyecek artıklarında, tavayı ılık suyla doldurun ve 10 ila 15 dakika bekletin. Daha sonra her zamanki gibi yıkayın. Yapışan yiyecek artıklarını çıkarmak

için, naylon kılı bir fırça uygundur.

Tavanın iç kısmı ve parlak taban hiçbir zaman tencere temizleme süngerleriyle veya diğer aşındırıcı maddelerle temizlenmemelidir.

Döküm demir uzun süre dayanır. Ancak, tava sert yüzeylere düştüğünde veya çarptığında hasar görebilir. Bu tür hasarların 5 yıllık garanti kapsamında olmadığını lütfen unutmayın.

### **Kalkmış emaye kaplama ve pas**

Emaye kaplama birkaç yerinden hasar görmüşse, yine de tavayı kullanmaya devam edebilirsiniz. Bu durumda, hasar görmüş yeri yağ ile ovmak iyi olacaktır. Tavanın hasar görmüş yerlerinden paslanmaması için, yerine yerleştirmeden önce her zaman iyice kurulanması gerekmektedir. Tavanın tabanı örneğin seramik ocakta hasar gördüyse çizikler oluşturabilir. Bu durumda yeni bir tava satın alınmasını tavsiye ederiz. Tavanın içindeki emaye kaplama hasarlıysa, alerjik kişilerin de (örn. nikel, demir) tavayı değiştirmesini tavsiye ederiz.

### **Garanti**

Üründeki haklı kusurlar için satış belgesi ile belgelenmek üzere, satış tarihinden itibaren 5 yıl garanti veriyoruz.

### **Şu durumlar için garanti vermiyoruz**

- Kesik ve çizik izleri
- Aşırı ısıtma
- Hatalı, uygunsuz ve amacı dışında kullanıma ve ihmale bağlı olarak oluşan kusurlar.

Buna rağmen garanti süresi bitiminden önce bir kusurun ortaya çıkması halinde tüm ürünü kasa fişi ile birlikte satış noktasına iade edin.

# AR

قبل أول استعمال: إرشادات العناية والسلامة

عميل kela العزيز،  
نهنك على شراء منتجك ذي الجودة المعتبرة من kela. يُرجى قراءة المعلومات التالية عن المنتج وإرشادات الاستخدام والعناية والسلامة، كي تستمتع بمنتجك لسنوات عديدة.

## الخصائص

تتعدد استخدامات مقالي Angus، فيمكنك قلي الطعام أو تسويته ببطء أو طبخه أو تسويته جيداً أو كرملمته أو تحميره أو تبليبه أو حتى جزه، مع الحفاظ على نكهته المميزة، وهذه المقالي مناسبة للغاية للقلي لا سيما على درجة حرارة عالية، حيث تُعزّز نكهة القلي ويتركز المذاق.

## المزايا

- تتعدد استخدامات المقلاة المصنوعة من الحديد الزهر المطلي بالميينا وتقدم مزايا فريدة مطلوبة في المطابخ العصرية.
- تدخل الفرن ولا تتغير أبعادها بالحرارة ومثبتة ويسهل تنظيفها
- مناسبة لجميع أنواع المواد بما في ذلك مواد الحد الحراري ودرجات الحرارة المرتفعة.
- توزع الحرارة وتحتفظها بطريقة متميزة
- معمرة ويسهل تنظيفها
- مثالية لتقديم الطعام بصورة أنيقة، كما تحافظ هذه المقلاة المصنوعة من الحديد الزهر على سخونة الطعام لمدة طويلة.
- ضمان لمدة 5 سنوات

## إرشادات للاستخدام الآمن

- أزل الماصقات الموجودة أولاً.
- اغسل المقلاة جيداً بماء شطف دافئ ثم جففها بعناية.
- لا تترك المقلاة دون مراقبة أثناء الاستخدام وأبعدها عن متناول الأطفال.
- لا تسخن المقلاة أبداً لفترة طويلة وهي فارغة؛ تجنباً لخطر فرط السخونة!
- ينبغي عدم وضع المقابض على أعين الموقد المشتعلة؛ تجنباً لخطر الاحتراق!
- تعامل بحذر شديد مع الدهون الساخنة.
- لا تستخدم الماء أبداً لإطفاء الدهون المحترقة، بل استخدم غطاءً للإطفاء، وأخذ اللهب.

## تقارير ذات صلة

هذه التقارير ذات صلة بالمنتجات الخاصة بـ، مالتس لـ أو القلي بالميينا، هذه المقالي تتجزأ بالهندسة قدشيد قلمقلا نخذس قلمقلا في قارنتلا ليلقلى لا يحوته قلمقلا

## نرفلا يـ

- أخبيا هفقجمة، بقظنم قمامو عى فاد علمر قلمقلا فبطنة
  - تجزأ باليضاً ض قلمقلا نهداو، يـ تليذ تجزذ (قعملا قءاعلا لءع) جزأ لاو لخلدا ل قلمقلا نهدا نلمقلا ن معط قءلارلا تجزلا لرا
  - نـ خسملا نرفلا يـ (نـ اعلا قءاعلا يـ) يـ كبشلا فرلا يـ لء قلمقلا قءاد نوكتشيدج بءولم قلمقلا عض قءوئمة جرد 230 - 220 عـ لقميسم
  - لـ ففسلاو عووسملا نرفلا حاصل خاد طفاستة فوسوس، تجدو نـ، قءلارلا تجزلا تاربطة
4. لهقظشما مؤءدية نـ جبع نرفلا ن قلمقلا جزأاً. ادريبي تحملا خاد قلمقلا لئراو نرفلا قئاغ قءيقء 30 جبع راج علمر

## دقو مالىء

لوا لىقة قىلانا تا لو طوخلنا عى بنا ف دقو مالا ملحدتسا ل لصفقتنك اذ ا وا لك نرقلا قىسانم قلقملا ن كتملا اذ ا  
ملحدتسا

1. ل ا لىقلا هلقمءة بقفظنه قمامو عى فاد علمر قلقملا فبطا
2. شىامقلا ن م قعطق دقازلا تىزلا لرا لى تان تىزىل خالدا ن م قلقملا ن هذا
3. تىزلا ن م ناخذ د عاصد ل ا لىقى ن د قىباء قرا ل د قىرد لى لى قلقملا ن خىس
4. ل ا لىقلا هلقمءة قزىبو قرتقلا رابا علمر هلقطننا قلقملا درىبت نا حبر

ة موالمق قىصا ن سىدنت اذ ا (ل لى باىنخا) تلامر ثلانى ل ا ن ىترم قىلمعلا مذهب رارىكتك ن كمد قو مالىء لى و ا ن رىقلا لى ف ا و سوا  
قىلمعلا مذهب رارىكتى قاصنللا

## تنبیه خاص بالمواقف ذات السطح الزجاجی

من اذل حماية السطح الزجاجى للموقد قدر الیمكان زوڈت المقللة بقاعدة ناعمة ولامعة، ومع ذلك لا ینبغى تحريك  
المقللة على السطح الزجاجى مطلقا، بل يجب دائما رفعها للعلی دون زحزة تجنبا لخدش السطح الزجاجى.

## تنبیه خاص بالمواقف الغازیة

تجنبنا لخطر نشوب حریق أو التعرض لحروق: يجب أن تتناسب شعله الغاز مع قطر قاعدة المقللة دوما، فینبغى ألا  
تصطدم الشعله ابدأ بالجدران الجانبیة للمقللة، كما ینبغى ألا یعنلى مقبض المقللة شعله الغاز.

## تنبیه خاص بالمواقف الكهريائیة

الطبخ والقلى بطریقة موفرة للطاقة: ینبغى أن يتوافق قطر عين الموقد دائما مع قطر قواعد النوانى والمقالى.

## تنبیه خاص بالمواقف الحثیة

الموقد الحثى عبارة عن مصدر حرارة سریع للغاية،

لذا تجنب تسخين المقللة وهى فارغة، لانها قد تتضرر بسبب فرط السخونة. يجب أن يتوافق قطر قاعدة المقللة مع  
حجم عين الموقد الحثى، فقد یؤدى ذلك لعدم استجابة المجال المغناطیسى للموقد، لا سيما إذا كان قطر القاعدة  
صغیر جدا.

## تنظیف المنتج والعناية به

مهمر للغاية: اترك المقللة لتبرد قبل غسلها، إذ يمكن أن تؤدي الفروق الكبيرة فى درجات الحرارة إلى إتلاف المینا.  
یفضّل بعد أن تبرد المقللة أن تُنظّف بالماء الدافىء والصابون وتُجفّف جيدا قبل تخزينها.

إذا انصفت بقايا الطعام بالمقللة فاملأها بالماء الدافىء واتركها تُنقع لمدة 10 إلى 15 دقيقة، ثم نظفها بالطریقة  
المعتادة. للراحة بقايا الطعام يمكن استخدام فرشاة الأطباق ذات الشعیرات النایلون، على سبیل المثال.

لا ینبغى مطلقا تنظيف الجزء الداخلى من المقللة أو القاعدة اللامعة بلیفة تنظيف خشنة أو أى مواد كاشطة أخرى.

یتمعت حديد الزهر بقدره شديدة على التحمل، إلا أن المقللة يمكن أن تتعرض للتلف إذا سقطت على الأرض أو  
ارتطمت بأسطح صلبة، فیرجى العلم بان هذا الضرر غیر مشمول بالضمان السارى لمدة 5 سنوات.

### طريقة المينا المتضررة والصدأ

يمكنك استخدام المقللة حتى وإن تعرضت بعض أجزاء طبقة المينا للضرر. وفي هذه الحالة يُفضّل دهن الجزء المتضرر داخل المقللة بالزيت، ولضمان عدم تعرض الأجزاء المتضررة للصدأ يجب دائماً تحفيقها جيداً قبل تخزينها. في حالة تضرر قاعدة المقللة قد تحدث خدوش على السطح السيراميكي على سبيل المثال، وتنتج في هذه الحالة بشرارة مقللة جديدة، كما ننصح أيضاً مرضى الحساسية (من النيكل أو الحديد على سبيل المثال) بشراء مقللة جديدة إذا تضررت طبقة المينا داخل المقللة.

### الضمان

نضمن عيوب المنتج المبررة، لمدة 5 سنوات من تاريخ البيع، الموثق بإيصال الشراء.

### لا تتحمل أي ضمان عن

- آثار القطع والخدوش
- قرط السخونة
- العيوب التي تحدث نتيجة للاستخدام الخاطيء أو غير المناسب أو المخالف للتعليمات أو التي تحدث بسبب الإهمال.

وعلى أي حال، إذا ظهرت أي عيوب قبل انتهاء فترة الضمان، يُرجى إرجاع المنتج بالكامل مع إيصال الشراء إلى مقر البيع.

## RU

### Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

*Уважаемый клиент фирмы kela!*

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

### **Характеристики**

Сковороды Angus универсальны в применении. На них можно жарить, тушить, варить, запекать, карамелизовать, готовить во фритюре, мариновать и даже печь, сохраняя все ароматы. Эти сковороды великолепно подходят для быстрого обжаривания, оно способствует появлению характерного запаха и усиливает вкус.



### **Преимущества**

Кухонная посуда из эмалированного чугуна отличается универсальностью в использовании и обладает уникальными преимуществами, которые востребованы в современной кухне.

- Может использоваться для приготовления блюд в духовке, не деформируется, отличается прочностью и не требует сложного ухода
- Подходит для всех видов плит, в том числе для индукционных, и высоких температур.
- Обеспечивает великолепное распределение и сохранение тепла
- Долговечна и неприхотлива в уходе.
- Прекрасно подходит для стильной сервировки, к тому же в чугунной посуде еда долго остается теплой.
- Гарантия 5 лет

### **Указания по безопасному использованию**

- Сначала снимите все наклейки.
- Затем тщательно вымойте сковороду теплой проточной водой и тщательно вытрите ее.
- Во время использования не оставляйте сковороду без присмотра. Хранить ее в недоступном для детей месте.
- Не допускайте длительного нагревания сковороды без пищевых продуктов: опасность перегрева!
- Ручки не должны находиться над нагретыми конфорками плиты: опасность получения ожогов!
- Горячий жир требует особенно осторожного обращения.
- Никогда не тушите горящий жир водой.
- Для подавления пламени используйте противопожарное покрывало.

### **Совет профессионала:**

Прокалите сковороду перед первым использованием. Благодаря возникающим при этом антипригарным свойствам блюда в сковороде будут меньше пригорать.

### **В духовке:**

1. Вымойте сковороду теплой водой с моющим средством, затем тщательно вытрите.

2. Натрите внутренние и наружные поверхности сковороды (кроме глянцевого дна) растительным маслом. Также смажьте ручку. Вытрите избыток масла салфеткой.
3. Положите сковороду краями вниз (дном вверх) на решетку духовки, предварительно нагретой до 220–230 °С. При этом на установленный под решеткой противень начнет капать масло.
4. Через 30 минут выключите духовку и оставьте ее остывать вместе со сковородой. Затем достаньте остывшую сковороду и промойте ее проточной водой.

#### **На плите:**

Если сковорода не помещается в духовку или если вы предпочитаете использовать плиту, выполните прокаливание следующим образом:

1. Вымойте сковороду теплой водой с моющим средством, затем тщательно вытрите.
2. Натрите сковороду изнутри растительным маслом. Вытрите избыток масла салфеткой.
3. Нагревайте сковороду на высокой ступени мощности, пока масло не начнет дымиться.
4. После остывания быстро промойте сковороду проточной водой. Затем тщательно вытрите насухо.

Вы можете повторить этот процесс два-три раза как в духовке, так и на плите (по желанию). После каждого прокаливания антипригарные свойства будут улучшаться.

#### ***Указания для плит со стеклянной поверхностью***

Для максимальной защиты стеклянной панели плиты сковорода имеет гладкое глянцевое дно. Несмотря на это, следует не двигать сковороду по стеклянной поверхности, а всегда приподнимать ее, чтобы избежать образования царапин на стеклянной панели.

#### ***Указания для газовых плит***

Опасность возгорания и получения ожогов: Необходимо всегда регулировать газовое пламя в зависимости от площади дна сковороды, так чтобы оно никогда не выходило за боковые стенки сковороды. Ручка сковороды также никогда не должна находиться над газовым пламенем.

### **Указания для электроплит**

Энергосбережение при варке и обжаривании: Диаметр конфорки всегда должен соответствовать диаметру дна кастрюль и сковородок.

### **Указания для индукционных плит**

Индукционная плита — это очень быстрый источник тепла.

Не допускайте нагревания пустой сковороды, так как перегрев может привести к ее повреждению. Диаметр дна сковороды должен совпадать с размером варочной поверхности индукционной плиты. При малом диаметре дна существует вероятность, что электромагнитное поле индукционной плиты не работает.

### **Очистка и уход**

Очень важно: Прежде чем мыть сковороду, необходимо дать ей остыть. Резкие перепады температуры могут привести к повреждению эмали.

Лучше всего вымыть остывшую сковороду теплой водой, тщательно вытереть и сложить на хранение.

Если в сковороде есть сильно прилипшие остатки пищи, наполните ее теплой водой и оставьте отмочать на 10–15 минут. После этого очистите обычным способом. Для удаления остатков пищи хорошо подходят ершики с нейлоновой щетиной.

Не использовать для очистки внутренней поверхности сковороды и глянцевого дна металлические губки для мытья посуды или другие абразивные материалы.

Чугун служит очень долго. Однако при падении или ударе о твердые поверхности сковорода может быть повреждена. Имейте в виду, что действие 5-летней гарантии не распространяется на такие повреждения.

### **Скол эмали и образование ржавчины**

Если эмаль повреждена в нескольких местах, сковородой по-прежнему можно пользоваться. В этом случае полезно натирать поврежденный участок на внутренней поверхности сковороды растительным маслом. Чтобы не допускать образования ржавчины на поврежденных участках сковороды, необходимо всегда тщательно вытирать ее и только после этого складывать на хранение. При повреждении дна сковороды на поверхности со

стеклокерамическим покрытием могут появиться царапины. В таком случае мы рекомендуем приобрести новую сковороду. Людям с аллергией (например, на никель, железо) при повреждении эмали внутри сковороды мы также рекомендуем заменить ее.

### **Гарантия**

Гарантийный срок по обоснованным претензиям в связи с выявленными дефектами товара составляет 5 лет с момента покупки, для подтверждения даты покупки необходимо предъявить чек.

### **Гарантийные обязательства не распространяются на**

- следы порезов и царапин;
- повреждения вследствие перегрева;
- дефекты, вызванные неправильным, неподходящим или ненадлежащим использованием, а также небрежным отношением.

В случае обнаружения дефектов до истечения гарантийного срока необходимо вернуть изделие в полном комплекте в пункт продажи, приложив кассовый чек.

# PL

## **Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa**

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

### **Właściwości**

Patelnie Angus mają wszechstronne zastosowanie. Można w nich piec, dusić, gotować, dogotowywać, karmelizować, przygotowywać potrawy w głębokim tłuszczu, marynować czy też smażyć potrawy z zachowaniem ich zapachu. Patelnie szczególnie dobrze nadają się do ostrego przypiekania, wzmacniają zapach pieczenia i smak.

## **Zalety**

Naczynia z emaliowanego żeliwa mają wszechstronne zastosowanie i wyjątkowe zalety, które są pożądane w nowoczesnych kuchniach.

- Możliwość używania w piekarnikach, odporność na odkształcenia, solidność i łatwa pielęgnacja
- Odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek, również indukcyjnych, i wysokich temperatur.
- Doskonałe rozprzewadzenie i gromadzenie ciepła
- Długa żywotność i łatwa pielęgnacja
- Idealne do stylowego serwowania potraw, zwłaszcza że naczynia żeliwne długo utrzymują ciepło.
- 5 lat gwarancji

## **Informacje dotyczące bezpiecznego użycia**

- Najpierw usunąć naklejki.
- Umyć dokładnie patelnię w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie ją osuszyć.
- Nie zostawiać patelni bez nadzoru, jeśli jest aktualnie używana. Chronić przed dziećmi.
- Nie nagrzewać przez dłuższy czas pustej patelni: niebezpieczeństwo przegrzania!
- Uchwyty nie mogą znajdować się nad rozgrzаныmi płytami kucharki: niebezpieczeństwo oparzenia!
- Ze szczególną ostrożnością należy obchodzić się z gorącym tłuszczem.
- Płonącego tłuszczu nie wolno gasić wodą. W celu zduszenia ognia należy używać koca.

## **Porada fachowa:**

Przed pierwszym użyciem patelni należy ją wypalić. Powstanie wtedy ochrona przed przywieraniem i potrawy będą mieć mniejszą skłonność do przypalania się.

## **W piekarniku:**

1. Wymyć patelnię ciepłą wodą i płynem do naczyń, następnie dokładnie wysuszyć.
2. Natrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę patelni (z wyjątkiem błyszczącego dna) olejem roślinnym. Natrzeć również uchwyt. Nadmiar oleju usunąć szmatką.
3. Umieścić patelnię do góry dnem, krawędzią patelni na ruszcie (góry dnem) w piekarniku nagrzanym do 220 – 230°C.

Blacha do pieczenia znajdująca się pod spodem powinna wychwytywać ewentualny kapiący olej.

4. Po 30 minutach wyłączyć piekarnik i poczekać, aż patelnia ostygnie razem z piekarnikiem. Wyjąć ostudzoną patelnię i opłukać ją pod bieżącą wodą.

#### **Na kuchence:**

Jeśli patelnia nie mieści się w piekarniku lub jeśli wolisz kuchenkę, można przeprowadzić wypalanie w następujący sposób:

1. Wymyć patelnię ciepłą wodą i płynem do naczyń, następnie dokładnie wysuszyć.
2. Wnętrze patelni natrzeć olejem roślinnym. Nadmiar oleju usunąć szmatką.
3. Następnie rozgrzać patelnię na wysokim stopniu, aż olej zacznie dymić.
4. Po ostygnięciu opłukać szybko patelnię pod bieżącą wodą. Następnie dobrze wytrzeć ją do sucha.

Niezależnie od tego, czy patelnia wypalana jest w piekarnik czy na kuchence, można powtórzyć te operacje dwa lub trzy razy (opcjonalnie). Każde wypalanie zwiększa ochronę przed przywieraniem.

#### **Informacja dotycząca kuchenek ze szklaną powierzchnią**

Aby nie uszkodzić szklanej płyty kuchenki, patelnia ma dno wykończone z połyskiem. Mimo to nie należy patelni przesuwac po powierzchni szkła, tylko należy ją zawsze podnosić, aby zapobiec porysowaniu kuchenki.

#### **Informacja dotycząca kuchenek gazowych**

Zagrożenie pożarem lub oparzeniem: Płomień gazowy musi zawsze pasować do powierzchni dna patelni i nie może wychodzić poza ściankę boczną patelni. Również uchwyty nie może wystawać nad płomień gazowy.

#### **Informacja dotycząca kuchenek elektrycznych**

Energooszczędne gotowanie i pieczenie: Średnica płyty kuchenki powinna być zawsze dopasowana do średnicy dna naczyń kuchennych.

#### **Informacja dotycząca kuchenek indukcyjnych**

Kuchenki indukcyjne są bardzo szybko nagrzewającymi się źródłami ciepła. Nie należy podgrzewać pustej patelni, ponieważ przegrzanie może spowodować jej uszkodzenie. Średnica patelni musi odpowiadać średnicy pola kuchenki indukcyjnej. Zwłaszcza w przypadku za małych średnic dna istnieje możliwość, że pole magnetyczne kuchenki nie zadziała.

### **Czyszczenie i konserwacja**

Bardzo ważne: Przed myciem należy poczekać, aż patelnia ostygnie. Zbyt duże różnice temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii.

Schłodzoną patelnię najlepiej myć ciepłą wodą z płynem do naczyń; dokładnie wysuszyć patelnię przed jej schowaniem.

Jeśli resztki jedzenia mocno przywierają, patelnię napełnić ciepłą wodą i zostawić na 10–15 minut. Następnie wyczyścić jak zwykle. Na przykład szcztotka do naczyń z nylonowym włosiem jest odpowiednia do usuwania resztek jedzenia.

Wnętrze patelni i błyszczące dno nigdy nie powinny być czyszczone czyszczywami do garnków innymi szorującymi materiałami.

Żeliwo jest bardzo trwałe. Jednak patelnię można uszkodzić, upuszczając ją lub uderzając nią o twarde powierzchnie. Należy pamiętać, że takie uszkodzenie nie jest objęte 5-letnią gwarancją.

### **Odpryski emalii, rdza**

Jeśli emalia jest uszkodzona w niektórych miejscach, nadal można używać patelni. W takim przypadku dobrze jest natrzeć olejem uszkodzone miejsce wewnątrz patelni. Aby patelnia nie rdzewiała w uszkodzonych miejscach, należy ją zawsze dobrze wysuszyć przed schowaniem. W przypadku uszkodzenia dna patelni mogą powstać zarysowania, na przykład na płycie ceramicznej. W takim przypadku zalecamy zakup nowej patelni. Także w przypadku alergików (np. na nikiel, żelazo) wskazana jest wymiana patelni, jeżeli powłoka emaliowana wewnątrz patelni jest uszkodzona.

### **Gwarancja**

Gwarancja w przypadku uzasadnionych wad materialnych wynosi 5 lat od daty zakupu za okazaniem dowodu zakupu.

### **Gwarancja nie obejmuje**

- śladów cięcia i zadrapań,
- przegrzania,
- wad wynikających z niewłaściwego, nieodpowiedniego używania produktu lub niedbałości.

Jeśli w okresie gwarancji wystąpiłyby wady, kompletny produkt wraz z paragonem należy zwrócić do sklepu.

# CZ

## Návod na údržbu & bezpečnostní pokyny

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

### **Vlastnosti**

Pánve Angus jsou mnohostranně využitelné. Můžete v nich péct, dusit, vařit, karamelizovat, fritovat, marinovat nebo zapékat a všechny pokrmy si přitom zachovají svou přirozenou vůni. Pánve jsou obzvláště vhodné k prudkému opékání, čímž se podpoří aroma pečeného pokrmu a zintenzivní chuť.

### **Přednosti**

Nádobí ze smaltované litiny má mnohostranné využití s jedinečnými výhodami, které se uplatní v moderní kuchyni.

- Vhodné pro použití v troubě, tvarově stálé, odolné a snadno udržovatelné
- Vhodné pro všechny druhy sporáků, i pro indukci, a vysoké teploty.
- Výborně rozvádí a ukládá teplo
- Má dlouhou dobu životnosti a velmi snadno se udržuje
- Je vhodné pro stylové podávání pokrmů a navíc velmi dlouho udrží jídlo teplé.
- 5letá záruka

### **Pokyny k bezpečnému použití**

- Nejdříve odstraňte případné nálepky.
- Pánev důkladně umyjte v teplé vodě a následně ji pečlivě utřete do sucha.
- Nikdy pánev neponechávejte během přípravy jídla bez dozoru. Dbejte na to, aby se k nádobí nepřibližovaly děti.
- Pánev nikdy nerozpékejte po delší dobu prázdnou: Hrozí riziko přepálení!
- Rukojeti nádobí se nesmí nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Nebezpečí popálení!
- Mimořádnou pozornost věnujte manipulaci s rozpáleným tukem.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. K hašení použijte pokličku a plameny uduste.



### **Profi tip:**

Před prvním použitím pánev vypalte. Díky takto vzniklé nepřilnavé vrstvě se vám pak budou pokrmy v pánvi méně připalovat.

### **V troubě:**

1. Umyjte pánve teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a následně dobře osušte.
2. Potřete pánve zevnitř i zvenku (bez lesklého dna) rostlinným olejem. Stejně tak rukojeť.  
Přebytečný olej odstraňte hadrem.
3. Vložte pánve obráceně okrajem na rošt (dnem vzhůru) do trouby předem vyhřáté na 220–230°C.  
Odkapávající olej je možné zachytávat do pečicího plechu umístěného pod něj.
4. Po 30 minutách trouby vypněte a nechte ji spolu s pánvemi vychladnout. Zchladlou pánve vyndejte a umyjte ji pod tekoucí vodou.

### **Na sporáku:**

Pokud se pánve nevejde do trouby, nebo dáváte přednost sporáku, proveďte vypálení následovně:

1. Umyjte pánve teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a následně dobře osušte.
2. Zevnitř pánve potřete rostlinným olejem. Přebytečný olej odstraňte hadrem.
3. Nyní pánve zahřívejte na vysoký stupeň, dokud olej nezačne kouřit.
4. Po vychladnutí pánve krátce omyjte pod tekoucí vodou. Následně dobře vytřete do sucha.

Ať už vypalování provedete v troubě nebo na sporáku, můžete tento proces dvakrát až třikrát zopakovat (pokud chcete). S každým vypálením se nepřilnavost zvyšuje.

### **Upozornění pro použití na sporáku se skleněnou varnou deskou**

Aby byla skleněná varná deska co možná nejlépe chráněna, je pánve opatřena hladkým lesklým dnem. Přesto by se pánve nikdy neměla po skleněném povrchu posouvat, ale měla by se vždy nadzvednout, aby se zabránilo poškrábání skleněné desky.

### **Upozornění pro použití na plynovém sporáku**

Nebezpečí požáru a popálení: Plamen musí být vždy přizpůsoben základní ploše

pánve a nikdy nesmí olizovat boční stěny pánve. Nad plamenem se nikdy nesmí ocitnout ani rukojeť pánve.

### ***Upozornění pro použití na elektrickém sporáku***

Energeticky úsporné vaření a pečení: Průměr varné plotýnky musí vždy odpovídat průměru dna hrnců a pánví.

### ***Upozornění pro použití na indukčním sporáku***

Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla.

Dbejte na to, aby nedošlo k rozpálení prázdné pánve, protože by při přehřátí mohlo dojít k jejímu poškození. Průměr dna pánve musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku. Zvláště u příliš malého průměru dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

### ***Čištění a péče***

Velmi důležité: Před mytím nechte pánev nejprve zchladnout. V důsledku velkých teplotních rozdílů by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Nejlépe ji zchladlou pánev umýt teplou vodou a před uložením ji dobře vysušit.

V případě připečených zbytků jídla pánev naplňte teplou vodou a nechte ji 10 až 15 minut odmočit. Pak ji umyjte jako obvykle. K odstranění zbytků jídla se například hodí kartáč na nádobí s nylonovými štětinami.

Vnitřní část pánve a lesklé dno nikdy nečistěte houbičkami na nádobí ani jinými abrazivními materiály.

Litina je velmi odolná. Při pádu nebo nárazu na tvrdé povrchy se ale pánev může poškodit. Pamatujte, že na takováto poškození se 5letá záruka nevztahuje.

### ***Oprýskané smalty a rez***

I když je smalt na některých místech poškozen, můžete pánev i nadále používat. V tomto případě je dobré poškozené místo uvnitř pánve potřít olejem. Aby se na poškozených místech v pánvi neusazoval rez, je nutné ji před každým uložením dobře osušit. Pokud je dno pánve poškozené, mohou – například na sklokeramické desce – vzniknout skrábance. V takovém případě doporučujeme zakoupit novou pánev. Alergikům (např. alergie na nikl, železo) doporučujeme pánev v případě poškození vnitřního smaltovaného povrchu vyměnit.

## **Záruka**

Za oprávněné věcné vady na výrobku přebíráme 5letou záruku od data prodeje doloženého dokladem o nákupu.

## **Záruku neposkytujeme v případech**

- pořezání a poškrábání výrobku
- přehřátí
- vad, které vzniknou nesprávným, nevhodným a neodborným použitím nebo z nedbalosti.

Pokud přece jen vzniknou závady na výrobku ještě před uplynutím záruční doby, vraťte kompletní výrobek i s dokladem o nákupu zpět do prodejny.

# **SK**

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

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

## **Vlastnosti**

Odlievané panvice sú univerzálne použiteľné. Môžete so štetrením arómy piecť, opekať, variť, dusiť, karamelizovať, fritovať, marinovať alebo tiež piecť. Panvice sú zvlášť dobre vhodné na ostré opekanie, podporuje sa aróma z pečenia a chuť sa zintenzívňuje.

## **Výhody**

Kuchyňský riad zo smaltovanej liatiny je univerzálne použiteľný a poskytuje jedinečné výhody, ktoré sú žiadané v modernej kuchyni.

- Vhodný pre rúry, tvarovo stály, robustný a ľahko sa ošetruje.
- Vhodný pre všetky druhy sporákov, tiež pre indukciu a vysoké teploty.
- Umožňuje vynikajúce rozdeľovanie a akumulovanie tepla.
- S dlhou životnosťou a ľahkým ošetrovaním.

- Najlepšie vhodný na štýlové servírovanie, navyše liatinový riad udržuje jedlá dlho teplé.
- Záruka 5 rokov

### ***Pokyny k bezpečnému používaniu***

- Najprv odstráňte existujúce nálepky.
- Panvicu umyte dôkladne v teplej vode so saponátom a starostlivo ju vysušte.
- Panvicu nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Panvicu nezohrievajte nikdy dlhší čas bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!
- Úchytky sa nesmú nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
- Dávajte pozor na zvlášť opatrnú manipuláciu s horúcim tukom.
- Horiaci tuk nehaste nikdy vodou. Na hasenie zoberte deku a zaduste plamene.

### ***Tip pre profesionálov:***

Pred prvým použitím panvicu vypáľte. Vďaka takto vzniknutej antiadhéznej vlastnosti sa vo vašej panvici bude jedlo menej pripaľovať.

#### **V rúre:**

1. Panvicu umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, následne dobre vysušte.
2. Panvicu vytrite zvnútra a zvonka rastlinným olejom (nie lesklé dno). Tiež rúčku. Nadbytočný olej odstráňte utierkou.
3. Položte panvicu opačne s okrajom panvice na mriežkový rošt (dno nahor) do predtým predohriatej rúry na 220° – 230 °C.  
Pod tým nachádzajúci sa plech na pečenie zachytí príp. odkvapkávajúci olej.
4. Po 30 minútach vypnite rúru a nechajte túto vychladnúť s panvicou vo vnútri. Vyberte vychladnutú panvicu a túto vypláchnite pod tečúcou vodou.

#### **V sporáku:**

Ak sa panvica nehodí do vašej rúry a uprednostňujete sporák, vypálenie vykonajte nasledovne:

1. Panvicu umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, následne dobre vysušte.
2. Panvicu vytrite vnútri rastlinným olejom. Nadbytočný olej odstráňte utierkou.
3. Teraz panvicu zohrievajte na vysokom stupni, až olej začne dymiť.
4. Po vychladnutí vypláchnite panvicu krátko pod tečúcou vodou. Následne dobre vytrite dosucha.

Či v peci alebo na sporáku, môžete tento proces zopakovať dva až tri krát (voliteľne). Antiadhézna vlastnosť bude s každým vypálením lepšia.

### ***Upozornenie pre sporáky so skleneným povrchom***

Aby bolo možné chrániť sklenenú dosku sporáka čo najviac ako je to možné, je panvica vybavená lesklým dnom. Napriek tomu by sa nemala panvica posúvať po sklenenom povrchu, ale mala by sa vždy nadvihnúť, aby sa zabránilo škrabancom na sklenenom paneli.

### ***Upozornenie pre plynové sporáky***

Nebezpečenstvo požiaru a popálenia: Plynový plameň prispôsobte na spodnú stranu panvice a nikdy nesmie šľahať von cez bočné steny panvice. Ani rúčka panvice nesmie nikdy vyčnievať cez plynový plameň.

### ***Upozornenie pre elektrické sporáky***

Varenie a pečenie s úsporou energie: Priemer platne sporáka by mal vždy zodpovedať priemeru dna hrncov a panvíc.

### ***Upozornenie pre indukčné sporáky***

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla.

Zabráňte zohrievaniu panvice bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Priemer dna panvice sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri príliš malých priemeroch dna sa môže stať, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

### ***Čistenie a ošetrovanie***

Veľmi dôležité: Pred umývaním nechajte panvicu najprv vychladnúť. Príliš veľké teplotné rozdiely môžu poškodiť smaltovanie.

Najlepšie je umyť vychladnutú panvicu teplou vodou so saponátom a pred uložením ju dobre vysušiť.

Pri silne prichytených zvyškoch jedla naplňte panvicu teplou vodou a nechajte ju 10 až 15 minút namáčať. Potom ju umyte, ako obvykle. Na uvoľnenie zvyškov jedla sa najlepšie hodí napríklad kefka na umývanie riadu s nylonovými štetinami.

Vnútro panvice a lesklé dno by sa nikdy nemali spracovávať čistiacimi vložkami na hrnce alebo inými drhúcimi materiálmi.

Liatina je veľmi trvanlivá. Panvica sa môže ale poškodiť v dôsledku spadnutia alebo

narazenja na tvrdé povrchy. Zohľadnite prosím, že takéto poškodenia nie sú pokryté 5-ročnou zárukou.

### **Opraskaný smalt a rošť**

Ak je smaltovanie na nejakých miestach poškodené, panvica sa napriek tomu môže používať ďalej. V takomto prípade je dobré poškodené miesto vo vnútri panvice vytrieť olejom. Aby sa panvica na poškodených miestach nenapadla hrdzou, pred uložením by sa mala vždy dobre vysušiť. Ak je dno panvice poškodené, môžu – napríklad v oblasti Ceranfeld – vzniknúť škrabance. V tomto prípade odporúčame kúpu novej panvice. Tiež alergikom (napr. nikel, železo) radíme pri poškodenom smaltovaní vo vnútri hrnca túto vymeniť.

### **Záruka**

Na oprávnené vecné nedostatky na riade preberáme záruku 5 rokov od dátumu predaja, zdokumentovaného dokladom o kúpe.

### **Žiadne ručenie neposkytujeme na**

- stopy porezania a poškrabania,
- prehriatie,
- nedostatky, ktoré vzniknú v dôsledku chybného, nevhodného a neodborného používania alebo nedbalosti.

Ak by sa mali napriek tomu vyskytnúť nedostatky pred uplynutím záručnej doby, kompletný výrobok s pokladničným dokladom vráťte späť na predajné miesto.

# SLO

## **Nega in varnostni napotki**

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

### **Lastnosti**

Ponve Angus so vsestransko uporabne. Z njimi lahko pečete, kuhate, pražite, karamelizirate, cvrete, marinirate in pri tem ohranite aromo živil. Ponve so posebej

primerne za hitro popečenje, spodbujajo aromo pečenja in naredijo okus bolj intenziven.

### ***Prednosti***

Posoda za kuhanje iz emajliranega litega železa je vsestransko uporabna in omogoča edinstvene prednosti, ki so zelo zaželeni v sodobni kuhinji.

- Primerna za uporabo v pečici, oblikovno stabilna, trpežna in preprosta za nego
- Primerna za vse vrste kuhališč, tudi za indukcijo, in visoke temperature
- Omogoča odlično porazdelitev in ohranjanje toplote.
- Dolga življenjska doba in preprosto vzdrževanje.
- Za stilno serviranje, dodatno ostanejo jedi v litoželezni posodi dolgo tople.
- 5-letna garancija

### ***Navodila za varno uporabo***

- Najprej odstranite morebitne nalepke.
- Ponev temeljito očistite s toplo vodo z detergentom in jo dobro osušite.
- Ponve med uporabo ne pustite brez nadzora. Hranite izven dosega otrok.
- Prazne ponve ne segrevajte dlje časa: nevarnost pregretja!
- Ročaji naj ne bodo nad vročimi ploščami štedilnika: nevarnost opeklin!
- Posebno previdni bodite pri ravnanju z vročo maščobo.
- Goreče maščobe nikoli ne gasite z vodo. Pogasite jo z odejo, ki zaduši plamene.

### ***Strokovni nasvet:***

Ponev pred prvo uporabo premažite z oljem in segrejte. Površina tako postane odporna na sprijemanje in hrana se vam bo manj prismočila.

### ***V pečici:***

1. Ponev očistite s toplo vodo in detergentom za posodo, nato jo dobro posušite.
2. Notranjo in zunanjo površino ponve (ne dna z leskom) premažite z rastlinskim oljem. Tudi ročaj.  
Odvečno olje odstranite s krpo.
3. Obrnjeno ponev položite z robom ponve na rešetko (dno gleda navzgor) v pečico, ki je segreta na 220–230° C.  
Na spodnje vodilo namestite nizki pekač, v katerega bo steklo odvečno olje.
4. Po 30 minutah izklopite pečico in pustite ponev v pečici, da se ohladi. Ohlajeno ponev vzemite ven in jo sperite pod tekočo vodo.

## **Na kuhališču:**

Če je ponev prevelika za vašo pečico ali vam je ljubše kuhališče, jo lahko segrejete na naslednji način:

1. Ponev očistite s toplo vodo in detergentom za posodo, nato jo dobro posušite.
2. Notranjost ponve premažite z rastlinskim oljem. Odvečno olje odstranite s krpo.
3. Ponev zdaj segrevajte na najvišji stopnji, da se olje začne kaditi.
4. Ohlajeno ponev hitro sperite pod tekočo vodo. Obrišite ga do suhoga.

Postopek v pečici ali na kuhališču lahko ponovite dvakrat ali trikrat (izbirno). Učinek preprečevanja sprijemanja je vsakič boljši.

### ***Navodilo za kuhališča s stekleno površino***

Da bi čim bolj zaščitili stekleno ploščo kuhališča, ima ponev dno s sijajem. Kljub temu ponve ne vlecite po stekleni površini, temveč jo vedno dvignite, da preprečite nastajanje prask na stekleni plošči.

### ***Navodilo za plinska kuhališča***

Nevarnost požara in opeklin: plinski plamen je treba vedno prilagoditi velikosti ponve in ne sme segati čez rob ponve. Tudi ročaj ponve ne sme biti nad plinskim plamenom.

### ***Navodila za električne štedilnike***

Energetsko varčno kuhanje in pečenje: premer kuhalne plošče mora vedno ustrezati premeru dna posode in ponve.

### ***Navodila za indukcijske štedilnike***

Indukcijski štedilnik omogoča izredno hitro segrevanje. Ponve ne segrevajte brez vsebine, saj se lahko pregreje in poškoduje. Premer ponve mora biti enak premeru indukcijskega kuhalnega polja. Če je premer dna premajhen, se lahko zgodi, da se magnetno polje kuhališča ne odzove.

### ***Čiščenje in vzdrževanje***

Zelo pomembno: pred čiščenjem se mora ponev ohladiti. Zaradi prevelikih temperaturnih razlik se lahko poškoduje emajl.

Najbolje je, če ohlajeno ponev očistite s toplo vodo z detergentom in ponev dobro posušite, preden jo shranite.

Če so ostanki hrane močno sprijeti, ponev napolnite s toplo vodo in jo namakajte 10 do 15 minut. Nato jo očistite kot običajno. Za odstranjevanje ostankov hrane je



primerna krtačka z najlonskimi ščetinami.

Notranjosti ponve in dna z leskom nikoli ne čistite z grobimi gobicami ali drugimi abrazivnimi materiali.

Lito železo je zelo trpežno. Ponve se lahko poškoduje tudi ob padcu ali udarcu ob trde površine. 5-letna garancija ne velja za takšne poškodbe.

### ***Luščenje emajla in rja***

Če je emajl na nekaj mestih poškodovan, lahko ponev kljub temu uporabljate. V takšnem primeru je dobro, če poškodovano mesto v notranjosti ponve premažete z oljem. Da na poškodovanih mestih na ponvi ne bi nastala rja, ponev vedno dobro posušite, preden jo shranite. Če je poškodovano dno ponve, lahko na površinah nastanejo praske, na primer na steklokeramični plošči. V tem primeru priporočamo nakup nove ponve. Tudi alergikom (npr. nikelj, železo) priporočamo, da zamenjajo ponev s poškodovanim emajlom na notranji strani ponve.

### ***Garancija***

V primeru upravičenih materialnih napak na izdelku zagotavljamo 5-letno garancijo, ki velja od datuma prodaje in se dokazuje z računom.

### ***Garancije ne zagotavljamo v primeru***

- sledi rezov in prask,
- pregretja,
- napak, do katerih pride zaradi nepravilne, neprimerne in neustrezne uporabe ali malomarnosti.

Če se kljub temu pred potekom garancije pojavijo napake, celoten izdelek z računom vrnite na prodajno mesto.

# HR

## **Upute za njegu i sigurnosne napomene**

*Poštovani kela kupče,*

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

## **Svojstva**

Angus tave su vrlo svestrane. Možete peći, pirjati, kuhati, karamelizirati, pržiti, marinirati ili čak peći uz očuvanje arome. Tave su posebno pogodne za naglo zapecanje, promiče se aroma prženja i pojačava okus.

## **Prednosti**

Posude od lijevanog željeza svestrano je i nudi jedinstvene pogodnosti koje su tražene u modernim kuhinjama.

- Može se koristiti u pećnici, stabilnog oblika, robusno i lako za održavanje
- Pogodno za sve vrste štednjaka, i indukcijske, i pogodno za visoke temperature.
- Omogućuje izvrsnu distribuciju i skladištenje topline
- Izdržljivo i jednostavno za njegu
- Idealno za elegantno posluživanje, i pritom hrana dugo ostaje topla.
- 5 godina jamstva

## **Napomene za sigurnu uporabu**

- Prvo skinite postojeće naljepnice.
- Temeljno operite tavu u toploj vodi za pranje posuda i nakon toga je pažljivo obrišite.
- Ne ostavljajte tavu bez nadzora tijekom uporabe. Držati podalje od djece.
- Nikada ne zagrijavajte tavu dulje vrijeme bez sadržaja u njoj: Opasnost od pregrijavanja!
- Ručke se ne smiju nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča: Opasnost od opekлина!
- Pazite na posebno oprezno rukovanje s vrućom mašću.
- Nikada ne gasite goreću mast vodom. Za gašenje koristite pokrivač i ugušite plamen.

## **Stručni savjet:**

Prije prve uporabe tavu zapecite. Zbog rezultirajućeg sloja protiv prijanjanja, hrana će u tavi manje zagorijevati.

## **U pećnici:**

1. Tavu očistite toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, pa zatim dobro osušite.
2. Tavu iznutra i izvana (ali ne i polirano dno) natrljajte biljnim uljem. Također i ručku. Višak ulja uklonite krpom.

3. Tavu stavite naopako – s rubom tave na žičanu rešetku (dno okrenuto prema gore) u pećnicu prethodno zagrijanu na 220° - 230° C.  
Ako pod posudu stavite lim za pečenje, uhvatit će ulje koje eventualno kapne s lonca.
4. Nakon 30 minuta isključite pećnicu i tavu ostavite da se ohladi u pećnici. Izvadite ohlađenu tavu i isperite je pod mlazom vode.

#### **Na štednjaku:**

Ako tava ne stane u vašu pećnicu ili ako više volite štednjak, možete je zapeći na sljedeći način:

1. Tavu očistite toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, pa zatim dobro osušite.
2. Tavu iznutra natrljajte biljnim uljem. Višak ulja uklonite krpom.
3. Tavu sada zagrijte na visokoj razini sve dok se ulje ne počne dimiti.
4. Nakon što se ohladi, tavu kratko isperite pod mlazom vode. Zatim dobro osušite trljajući je krpom.

Bilo u pećnici ili na štednjaku, ovaj postupak možete ponoviti dva do tri puta (nije obavezno). Svojestvo protiv prljanja poboljšava se svakim dodatnim zapecanjem.

#### ***Napomena za štednjake sa staklenom površinom***

Kako bi se što bolje zaštitila staklena ploča štednjaka, tava ima glatko polirano dno. Ipak, tavu se ne smije gurati preko staklene površine, već je uvijek treba podići kako bi se izbjegle ogrebotine na staklenom štednjaku.

#### ***Napomena za plinske štednjake***

Opasnost od požara i opekline: Plinski plamen uvijek mora biti prilagođen dnu tave i nikada ne smije lizati bočne stijenke tave. Ručka tave također se nikada smije nalaziti iznad plinskog plamena.

#### ***Napomena za peći na struju***

Kuhanje i prženje uz uštedu energije: Promjer ploče štednjaka uvijek treba odgovarati promjeru dna lonca i tava.

#### ***Napomena za indukcijske peći***

Indukcijska peć je izuzetno brzi izvor topline.

Izbjegavajte zagrijavanje tave bez sadržaja jer se može oštetiti pregrijavanjem. Promjer dna tave mora odgovarati veličini grijaćeg polja indukcijskog štednjaka. Posebno

u slučaju malih promjera dna može se dogoditi da magnetno polje štednjaka ne reagira.

### **Čišćenje i održavanje**

Vrlo važno: Ostavite da se tava najprije ohladi prije ispiranja. Pretjerane temperaturne razlike mogu oštetiti emajl.

Najbolje je ohlađenu tavu očistiti toplom otopinom sredstva za pranje posuđa i dobro osušiti prije nego što je spremite.

U slučaju jako zalijepljenih ostataka hrane, tavu napunite toplom vodom i pustite da se namače 10 do 15 minuta. Zatim očistite kao i obično. Za odstranjivanje ostataka hrane prikladna je, primjerice, četka za pranje posuđa s najlonskim vlaknima.

Unutrašnjost tave i polirano dno nikada se ne smiju ribati spužvicama za čišćenje lonaca ili drugim abrazivnim materijalima.

Lijevano željezo je vrlo trajno. Tava se međutim može oštetiti padom ili udarom o tvrde površine. Imajte na umu da takva oštećenja nisu pokrivena 5-godišnjim jamstvom.

### **Oštećeni emajl i hrđa**

Ako je emajl na nekim mjestima oštećen, tavu svejedno možete i dalje koristiti. U tom je slučaju dobro oštećeno područje unutar tave namazati uljem. Kako tava na oštećenim mjestima ne bi hrđala, uvijek je prije spremanja treba dobro osušiti. Ako je dno tave oštećeno, može doći do ogrebotina, primjerice na keramičkoj ploči za kuhanje. U tom slučaju preporučujemo kupnju nove tave. Alergičarima (npr. na nikal, željezo) savjetujemo zamjenu u slučaju oštećenja emajla u unutrašnjosti tave.

### **Jamstvo**

Za opravdane materijalne nedostatke na proizvodu preuzimamo jamstvo od 5 godina od datuma prodaje, što se dokazuje računom.

### **Ne preuzimamo jamstvo za**

- Tragove rezanja i grebanja
- Pregrijavanje
- Nedostatke nastale pogrešnom, neprikladnom i nestručnom uporabom ili nemarom.

Ako nastanu nedostaci prije isteka jamstvenog roka vratite kompletan proizvod s računom u trgovinu u kojoj ste ga kupili.

# RO

## Instrucțiuni pentru întreținere & siguranță

*Stimate client kela, felicitări pentru achiziționarea unui produs de înaltă calitate marca kela. Pentru a vă putea bucura mulți ani de acesta, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, indicații privind utilizarea și întreținerea, precum și recomandările legate de siguranță.*

### **Proprietăți**

Tigăile Angus pot fi utilizate în mai multe moduri. Alimentele pot fi preparate, fără a-și pierde aroma, prin prăjire, gătire înăbușită, fierbere, caramelizare, frigere, marinare sau chiar coacere. Tigăile sunt ideale pentru prăjirea puternică, facilitând păstrarea aromei alimentului prăjit, pentru un gust mai intens.

### **Avantaje**

Vasele de gătit din fontă emailată sunt versatile și oferă avantaje unice, care răspund cerințelor unei bucătării moderne.

- Adecvat pentru cuptor, nedeformabil, robust și ușor de curățat
- Adecvat pentru toate tipurile de mașini de gătit, chiar și pentru cele cu inducție și pentru temperaturi ridicate.
- Permite o distribuire și o stocare excepțională a căldurii
- Rezistente și ușor de curățat
- Adecvate în mod deosebit pentru o servire elegantă; de asemenea, vasele din fontă mențin alimentele calde pentru mai mult timp.
- 5 ani garanție

### **Instrucțiuni pentru utilizarea în siguranță**

- Îndepărtați mai întâi etichetele adezive prezente.
- Spălați tigaia temeinic cu apă caldă și apoi uscați-o cu grijă.
- Nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate în timpul utilizării. Nu lăsați vasele la îndemâna copiilor.
- Nu încălziți niciodată tigaia goală pentru mult timp: Pericol de supraîncălzire!
- Mânerile nu trebuie să se afle deasupra mașinilor de gătit încinse: Pericol de ardere!

- Acordați atenție deosebită la folosirea vasului cu grăsime încinsă.
- Nu stingeți niciodată grăsimea care arde cu apă. Stingeți flăcările acoperindu-le cu un capac.

### **Sfat profesionist:**

Înainte de prima utilizare, țineți tigaia pe foc. Datorită proprietăților antiaderente rezultate, preparatele pregătite în tigăile dumneavoastră se vor arde mai puțin.

### **În cuptor:**

1. Curățați tigaia cu apă caldă și agent de curățare și apoi uscați-o bine.
2. Frecați tigaia pe interior și exterior (nu pe partea inferioară lucioasă) cu grăsime vegetală. Frecați și mânerul.  
Îndepărtați uleiul în exces cu o cârpă.
3. Așezați tigaia invers, cu marginea pe grătar (partea inferioară în sus) în cuptorul preîncălzit la 220° - 230 °C.  
Tava de copt amplasată dedesubt captează uleiul scurs, dacă este cazul.
4. După 30 de minute, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească, lăsând tigaia înăuntru. Scoateți tigaia răcită și clătiți-o sub jet de apă.

### **În mașina de gătit:**

Dacă tigaia nu încape în cuptor sau preferați să utilizați mașina de gătit, procedați în modul următor pentru prăjirea alimentelor:

1. Curățați tigaia cu apă caldă și agent de curățare și apoi uscați-o bine.
2. Frecați interiorul tigăii cu grăsime vegetală. Îndepărtați uleiul în exces cu o cârpă.
3. Încălziți tigaia la treapta maximă până când uleiul scoate fum.
4. După răcire, clătiți pentru scurt timp tigaia sub jet de apă. Apoi frecați-o bine pentru a o usca.

Indiferent dacă o folosiți în cuptor sau pe mașina de gătit, puteți repeta acest procedeu de două până la trei ori (opțional). Proprietățile antiaderente se îmbunătățesc cu fiecare utilizare.

### **Indicație pentru mașini de gătit cu suprafață de sticlă**

În mod ideal, pentru a proteja, pe cât posibil, placa de sticlă a mașinii de gătit, tigaia trebuie să aibă partea inferioară lucioasă și netedă. Tigaia nu trebuie împinsă niciodată pe suprafața de sticlă, ci trebuie ridicată întotdeauna, pentru a evita zgârieturile la nivelul panoului de sticlă.

### ***Indicații pentru mașini de gătit cu gaz***

Pericol de incendiu și arsuri: Flacăra trebuie adaptată întotdeauna la suprafața tigăii și nu trebuie să depășească pereții laterali ai tigăii. De asemenea, mânerul tigăii nu trebuie să se afle deasupra unei flăcări.

### ***Instrucțiuni pentru mașinile de gătit electrice***

Economisiți energie în timpul gătirii și prăjirii: Diametrul ochiului mașinii de gătit trebuie să corespundă întotdeauna diametrului părții inferioare a vaselor și tigăilor.

### ***Instrucțiuni pentru mașinile de gătit cu inducție***

Mașina de gătit cu inducție este o sursă de căldură extrem de rapidă. Evitați încălzirea tigăii goale, deoarece aceasta se poate deteriora din cauza supraîncălzirii. Diametrul tigăii trebuie să corespundă dimensiunii ochiului mașinii de gătit cu inducție. În special în cazul diametrelor prea mici ale părții inferioare, câmpul magnetic al mașinii de gătit poate să nu corespundă.

### ***Curățarea și întreținerea***

Foarte important: Înainte de clătire, lăsați tigaia să se răcească. Diferența prea ridicată de temperatură poate duce la deteriorarea stratului de email.

Cel mai bine este să curățați tigaia răcită cu apă caldă și să uscați bine tigaia înainte de a o depozita.

În cazul resturilor foarte aderente de alimente, umpleți tigaia cu apă caldă și lăsați-o la înmuiat timp de 10-15 minute. Apoi curățați-o în mod obișnuit. Pentru dizolvarea resturilor de alimente, este ideală o perie pentru vase cu peri din nylon.

La nivelul interiorului tigăii și al părții inferioare lucioase, nu trebuie utilizați niciodată bureți de curățare sau alte materiale abrazive.

Fonta este foarte rezistentă în timp. Cu toate acestea, tigaia se poate deteriora în cazul în care cade sau se lovește de obiecte puternice. Aveți în vedere faptul că aceste defecțiuni nu sunt acoperite de garanția pe 5 ani.

### ***Strat de email desprins și rugină***

Chiar dacă stratul de email este deteriorat în câteva locuri, puteți utiliza în continuare tigaia. În acest caz, este bine să frecați cu ulei locurile deteriorate din interiorul tigăii. Pentru a evita depunerea ruginii pe locurile deteriorate ale tigăii, uscați-o întotdeauna bine înainte de a o depozita. Dacă partea inferioară a tigăii este deteriorată, se

pot produce zgârieturi – de exemplu la nivelul suprafețelor ceramice. În acest caz, recomandăm achiziționarea unei tigăi noi. De asemenea, pentru persoanele care suferă de alergii (de exemplu, la nichel, fier), recomandăm înlocuirea tigăii în cazul deteriorării stratului de email din interior.

### **Garanție**

Pentru defecte justificabile ale produsului, oferim 5 ani de garanție de la data cumpărării, cu prezentarea bonului de cumpărare.

### **Nu oferim garanție pentru**

- urme de tăieturi și zgârieturi
- supraîncălzire
- defecte cauzate de utilizarea greșită, nepotrivită și incorectă sau de neglijență.

Dacă totuși apar defecte înainte de expirarea perioadei de garanție, vă rugăm să returnați produsul complet împreună cu chitanța de casă la locul de unde l-ați achiziționat.

## **BG**

### **казания за поддръжка и безопасност**

*Уважаеми клиенти на Kela,  
Поздравяваме ви за покупката на вашия висококачествен и дълготраен продукт от фирма Kela. За да ви доставя той радост още много години напред, прочетете предоставената по-надолу информация, указанията за употреба и поддръжка, както и препоръките за безопасност.*

### **Характеристики**

Тиганите Angus са многофункционални. С тях можете да пържите, задушавате, готвите, варите, карамелизирате, фритирате, мариновате или дори да печете, като запазвате аромата на храната. Тиганите са особено подходящи за пържене при много висока температура, ароматът се подобрява и вкусът се усилва.



### **Предимства**

Кухненските съдове от емайлиран чугун имат широко приложение и предлагат уникални предимства, които се изискват в съвременната кухня.

- Устойчиви на печене във фурна, със стабилна форма, здрави и лесни за поддръжка
- Подходящи за всички видове печки, също за индукционни, и за високи температури.
- Позволяват превъзходно разпределяне и запазване на топлината
- Дълъг живот и лесна поддръжка
- Много подходящи за стилно сервиране, освен това чугунените съдове поддържат ястията топли дълго време.
- 5 години гаранция

### **Указания за безопасна употреба**

- Първо отстранете наличните стикери.
- Измийте добре тигана с топла вода и след това подсушете тигана внимателно.
- При употреба не оставяйте тигана без надзор. Пазете от деца.
- Никога не загревайте тигана по-продължително време без съдържание: Опасност от прегряване!
- Дръжките не трябва да се намират над нагрети котлони: Опасност от изгаряне!
- Внимавайте особено при работа с гореща мазнина.
- Никога не гасете горящата мазнина с вода. За гасене вземете одеяло и потушете пламъците.

### **Професионален съвет:**

Прогорете тигана преди първата употреба. По този начин получавате незалепащ ефект и храната във Вашия тиган ще загаря по-малко.

### **Във фурна:**

1. Почистете тигана с топла вода и препарат, след което го подсушете добре.
2. Намажете тигана отвътре и отвън (но не гланцираното дъно) с растителна мазнина. Също и дръжката.  
Отстранете излишната мазнина с кърпа.
3. Поставете тигана наопак с краищата върху решетката (дъното нагоре) в

предварително загрята фурна до 220° – 230° С.

Ако поставите хартия за печене отдолу, тя ще поема капещата мазнина.

4. След 30 минути изключете фурната и оставете да изстине с тигана вътре. Извадете изстиналия тиган и го измийте под течаща вода.

#### **В печка:**

Ако тиганът не пасва във Вашата фурна и предпочитате да го използвате върху печката, прогорете по следния начин:

1. Почистете тигана с топла вода и препарат, след което го подсушете добре.
2. Намажете тигана отвътре с растителна мазнина. Отстранете излишната мазнина с кърпа.
3. Загрейте тигана до висока степен, докато мазнината започне да дими.
4. След изстиване измийте тигана за кратко под течаща вода. Накрая подсушете добре.

Независимо дали във фурната или на печката, можете да повторите този процес два до три пъти (по избор). С всяко прогаряне незалепващият ефект става по-добър.

#### ***Указания за печки със стъклена повърхност***

За възможно най-добра защита на стъклената плоча на печката тиганът има гланцирано дъно. Въпреки това тиганът не трябва да се бутва по стъклената повърхност, а винаги да се повдига, за да се избегнат драскотини по стъклото.

#### ***Указания за газови печки***

Опасност от пожар и изгаряне: Пламъкът на газта винаги трябва да бъде адаптиран към основата на тигана и никога да не удря страничните стени на тигана. Дръжката на тигана също никога не трябва да стърчи над пламъка на газта.

#### ***Указание за електрически печки***

Енергоспестяващо готвене и пържене: Диаметърът на плота на печката винаги трябва да съответства на диаметъра на дъното на тенджерите и тиганите.

#### ***Указание за индукционни печки***

Индукционната печка е извънредно бърз топлинен източник.

Избягвайте нагряването на тигана без съдържание, тъй като той може да се повреди от прегряване. Диаметърът на тигана трябва да съответства на големината на полето за готвене на индукционната печка. Особено при много малки диаметри на дъното е възможно магнитното поле на печката да не съответства.

### ***Почистване и поддръжка***

Много важно: Преди почистването първо оставете тиганът да се охлади. Прекомерните температурни разлики могат да повредят емайла.

Най-добре е да почистите охладения тиган с топла вода и да изсушите добре тигана, преди да го приберете.

При силно залепнали остатъци от храна напълнете тигана с топла вода и киснете за 10 до 15 минути. След това измийте както обикновено. За премахване на остатъците от храна е подходяща например четка за почистване с найлонов косъм.

Вътрешността на тигана и гланцираното дъно никога не трябва да се обработват с тел за почистване или други абразивни материали.

Чугунът е много издръжлив. Въпреки това тиганът може да бъде повреден, като го изпуснете или го ударите върху твърди повърхности. Моля, имайте предвид, че такива щети не се покриват от 5-годишната гаранция.

### ***Олющен емайл и ръжда***

Ако емайлът е повреден на някои места, все пак можете да използвате тигана. В този случай е добре да намажете повреденото място във вътрешността на тигана с мазнина. За да сте сигурни, че тиганът не ръждясва на повредените места, винаги трябва да го подсушавате добре, преди да го приберете. Ако дъното на тигана е повредено, могат да се образуват драскотини, например по керамичния плот. В такъв случай препоръчваме закупуване на нов тиган. Също и на хората с алергии (например към никел, желязо) препоръчваме смяна на тигана при повредено емайлirano покритие във вътрешността на тигана.

### ***Гаранция***

За основателни дефекти по продукта ние поемаме 5 години гаранция от датата на закупуване, документирана с документа за покупка.

### **Ние не даваме гаранция за**

- Следи от срязване и драскотини
- Прегряване
- Дефекти, които възникват вследствие на погрешна, неподходяща и неправилна употреба или небрежност.

Ако въпреки това се появят дефекти преди изтичане на гаранционния срок, върнете целия продукт с касовата бележка на мястото на продажба.

## **CN**

### **产品保养和安全使用说明**

亲爱的kela客户:

祝贺您选购Kela持久耐用高品质产品。为了能更好更持久享用该产品, 请阅读以下产品信息、使用和保养说明以及安全建议。

### **特征**

Angus煎锅有多种用途: 温和煎炸、煎炖、烹饪、焖煮、红烧、油炸、腌制或以保持食物香味的烘烤。煎锅是烤制、提升烘焙风味和强化食物味道的完美选择

### **主要优势**

搪瓷铸铁制成的锅具适用各种烹饪场景, 具有满足现代厨房所需的独特优势。

- 烤箱内使用安全, 产品厚重且易于清洁
- 适用于各种炉灶, 包括感应炉和高温炊具。
- 具有出色的热量分配和储存功效
- 耐用且易于清洁
- 铸铁锅具是时尚服务的完美之选, 也可长时间对食物保温。
- 5年担保

### **安全使用须知**

- 首先取下粘贴的产品标签。
- 在热肥皂水中彻底清洁煎锅, 然后小心擦干。
- 在使用过程中, 不要让煎锅无人看管。放在儿童够不着的地方。
- 切勿长时间加热空煎锅: 小心过热风险!

- 手柄不得位于炊具的热板上方：小心有烫伤的危险！
- 使用热油脂时要特别小心。
- 切勿用水熄灭燃烧的油脂。要熄灭燃烧的油脂，需通过盖上锅盖窒息火焰。

#### **专业提示：**

在第一次使用煎锅之前，需做开锅处理。由此产生的不粘特性将确保更少的食物粘在锅上。

#### **在烤箱中：**

1. 用热水和洗涤剂清洗煎锅，然后彻底烘干
2. 将植物油涂抹在煎锅的内外部（而不是光滑的表面基座）包括把手。  
用布擦去多余的油脂。
3. 将煎锅倒置放置在烤箱中，预先加热至220°-230° C，烤盘边缘位于格栅上（底座朝上）。  
将烤盘放置下面收集滴落的油脂。
4. 分钟后，关闭烤箱，煎锅保留烤箱内直到完全冷却。取出冷却的煎锅，在水龙头下冲洗。

#### **在炉灶上：**

如果家里没有适用的烤箱，或者如果你更喜欢使用炉灶，可以通过以下方式进行开锅：

1. 用热水和洗涤剂清洗煎锅，然后彻底烘干
2. 在煎锅内侧擦上植物油。用布擦去多余的油脂。
3. 现在将煎锅加热到较高的温度，直到油开始冒烟。
4. 冷却后，在水龙头下短暂冲洗煎锅。然后擦干。

无论是在烤箱中还是在炉灶上，你都可以重复这个过程两到三次（可选）。煎锅经过每次开锅操作后，不粘性都会提高。

#### **带玻璃表面炉灶的注意事项**

为了尽可能地保护炉灶的玻璃板，煎锅的底部做了光滑设计。但是，在操作过程中，煎锅不应在玻璃表面推拉，而应始终保证提起，以避免玻璃板上出现划痕。

### 煤气炉灶注意事项

火灾危险和烧伤风险：煤气灶火焰大小必须始终适合煎锅底部，且不得超出煎锅侧壁。煎锅手柄也不得放置在煤气火焰上方。

### 电炉灶注意事项

节能烹饪和油炸：热板的直径应始终与平底锅和煎锅的直径相匹配。

### 电磁感应炉注意事项

电磁感应炉是一种非常快速的热源。

避免空锅加热，因为它可能因过热而损坏。煎锅的直径必须与电磁感应炉的热板大小相匹配。如果底座直径特别小，则可能导致炉灶的磁场不被激活。

### 产品清洁和保养护理

非常重要：让煎锅在清洗前完全冷却。

极端的温度变化会损坏珐琅质。

最好用热肥皂水清洗冷却后的煎锅，并在储存前彻底干燥。

对于顽固的残留物，将煎锅装满热水，让它浸泡10到15分钟。然后用通常的方法清洁它。例如，带有尼龙刷毛的清洗刷适用于清除食物残渣。

切勿在煎锅内部和有光泽的底座上使用擦洗垫，如百洁布，钢丝球或其他研磨材料。

铸铁非常耐用。但是，如果煎锅落到或碰到坚硬的表面，可能会损坏煎锅。请注意，此类损坏不在5年保修范围内。

### 珐琅层破裂和生锈处理

如果珐琅层在某些地方受损，你仍然可以继续使用煎锅。

在这种情况下，最好将油脂涂擦到煎锅内部受损区域。

为防止煎锅在受损区域生锈，在存放前应将煎锅彻底烘干。如果煎锅底座损坏，可能会出现划痕——例如，在陶瓷灶台上。在这种情况下，我们建议购买一个新的煎锅。我们还建议过敏患者（如镍、铁）在煎锅内部珐琅层受损时更换煎锅。

### 质保

对于产品的合法材料缺陷，在提供购买证明的前提下，我们提供自购买之日起5年的保修。

**以下情形, 我们不承担任何责任**

- 切口和划痕
- 空锅过热导致损坏
- 因不正确、不适当或不当使用或疏忽造成的缺陷。

但是, 如果在保修期结束前出现缺陷, 请将完整的产品连同购买证明退还给销售点。



9000175- 2022-01  
Keck & Lang GmbH  
Nordring 1  
89558 Bohmenkirch  
Germany  
[www.kela.de](http://www.kela.de)