Calido

Kochgeschirr – Gusseisen
Cookware – Cast iron
Cuisson – Fonte



11947 11949 11948 11941 11940 11943 11942

Hinweise zur Pflege und Sicherheit
Care & safety Instructions · Indications de sécurité et d'entretien

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



11940 11941 11948

300 °C



11942 11943

300 °C



11947

220 °C

300 °C



11949

260 °C

300 °C

D

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

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

Hochwertige Materialeigenschaften

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

Vorzüge bei der Verwendung

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

- Calido ist für alle Herdarten geeignet – auch Induktion
- Optimale Hitzespeicherung und gleichmäßige, gute Wärmeverteilung. Dadurch sind geringe Gartemperaturen möglich. Das spart Energie.
- Backofenfest, formstabil, robust und pflegeleicht.
- Zum Servieren bestens geeignet. Optisch auf jedem Tisch ein Eyecatcher. Die Speisen bleiben lange warm.

Hinweise

- Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch in warmem Spülwasser reinigen. Gut abtrocknen!
- Beim Gebrauch beachten: Überhitzung vermeiden. Es kann zu schlechten Kochergebnissen führen. Mittlere oder niedrige Temperaturen sind für viele Speisen optimal. Wählen Sie bereits bei Kochbeginn die gewünschte und entsprechende Temperatur.

Schonung der Emaillebeschichtung

- Bitte nicht auf der Emaillebeschichtung schneiden. Es kann unschöne Kratzer und Schnittspuren verursachen.
- Erhitzen Sie die Pfanne niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!
- Das Kochgeschirr ist nicht schlagfest. Siehe Hinweise
  ▸ *Abgesprungenes Emaille und Rost*
- Calido ist nicht zum fettlosen Kochen geeignet. Das gewählte Öl, Fett oder die Butter sollte vor dem Bratvorgang über die gesamte Grundfläche verteilt werden.

Für Ihre Sicherheit bitte beachten:

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

Verwendung auf allen Herdarten

- Zur Vermeidung von Kratzern auf Herden mit Glasoberfläche: das Kochgeschirr vorsichtig an- und abheben. Nicht über die Glasoberfläche schieben.
- Bei Verwendung auf Gasherden: Brand- und Verbrennungsgefahr: Die Gasflamme auf die Grundfläche des Kochgeschirrs anpassen. Sie darf nie über die Seitenwände hinausbrennen.
- Der Durchmesser von Herdplatten sollte dem Bodendurchmesser von Kochtöpfen und Pfannen entsprechen.

- Auf Induktionskochplatten beachten: Passendes Kochfeld wählen. Überhitzung vermeiden, denn Induktion reagiert sehr schnell.

Verwendung im Backofen

- Artikel mit Glasdeckel sind bis zu 220/260 °C erhitzbar. Alle Produkte mit Gussdeckel sind bis zu 300 °C erhitzbar.
- Zur optimalen Verwendung im Backofen das Kochgeschirr immer auf ein Backblech oder den Rost stellen.

Reinigung und Pflege

- Erhitztes Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen lassen. Nicht direkt in kaltes Wasser geben. Extreme Temperaturschwankungen vermeiden. Danach mit warmen Spülwasser reinigen und mit kaltem Wasser nachspülen. Gut abtrocknen.
- Verzichten Sie auf starke Scheuermittel und Topfreiniger Pads mit Metallfasern. Diese könnten die Emaillebeschichtung beschädigen. Spülbürsten oder Schwämme mit Nylonfasern können problemlos zur Reinigung außen und innen verwendet werden.
- Rückstände können durch Einweichen mit heißem Wasser schonend gelöst werden. Danach mit einem weichen Tuch nachwischen und gut abtrocknen.
- Wählen Sie zur Aufbewahrung von Gusseisen-Kochgeschirr einen trockenen Ort.
- Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, aber nicht empfehlenswert.

Abgesprungenes Emaille und Rost

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

Wir gewähren 10 Jahre Garantie

für berechtigte Sachmängel ab Verkaufsdatum, dokumentiert durch den Kaufbeleg. Emailliertes Gusseisen ist sehr haltbar. Beim Herunterfallen oder Aufschlagen auf harte Oberflächen kann es jedoch beschädigt werden. Solche Beschädigungen sind durch die 10-Jahres-Garantie nicht abgedeckt.

Keine Garantie leisten wir für

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

GB

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

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

High-quality material properties

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

Advantages

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

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

eyecatcher on any table. Dishes stay hot long.

Notes

- Clean cookware in warm dishwater prior to first use. Dry thoroughly!
- When using, please note: Avoid overheating. This can cause bad cooking results. Medium or low temperatures are ideal for many dishes. Select already at the beginning of cooking process the desired and appropriate temperature.

Protection of the enamel

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

Please pay attention to your own safety:

- Handles made of cast iron be come very hot. Do not expose yourself to hot stove plates: Burning hazard!
  Always use potholders and oven mitts!
- To avoid accidents use only pans with firmly attached handles. Make sure that the pan handles are not positioned over flames or the front of the stove.
- When using the cookware, don‘t leave it unattended. Keep out of children’s reach.
- When frying, fill the pan only up to 1/3 of its height with oil. Have a splash guard in place for possible grease drops.

Use on all stove types

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

Use in the baking oven

- Products with glass lid can be heated to 220/260 °C.
  All products with cast lids can be heated up to 300 °C.
- For optimal use in the baking oven, always place the cookware on a baking sheet or the grate.

Cleaning and maintenance

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

Cracked enamel and rust

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

We offer a 10 year warranty

for legitimate defects from the date of the purchase, documented by the proof of purchase (receipt). Enamelled cast iron is very durable. However, when dropping or hitting on hard surfaces, it can be damaged. Such damages are not covered under the 10 year warranty.

We provide no warranty for
- Cut and scratch marks
- Overheating
- Defects that are the results of inappropriate or improper use or negligence

F

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

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

Caractéristiques des matériaux supérieures

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

Avantages d'utilisation

Les ustensiles de cuisson en fonte émaillée offrent des avantages uniques en leur genre en adéquation avec les besoins de la cuisine moderne.
- Calido convient à tous les types de plaques, y compris l'induction.
- Accumulation optimale de la chaleur et bonne répartition homogène de la chaleur. De faibles températures de cuisson sont ainsi possibles. Une économie d'énergie est réalisée.
- Ustensiles pouvant passer au four, indéformables, résistants et faciles à entretenir.
- Ils peuvent être placés à table sans aucun problème. Ils attirent tous les regards. Les plats restent chauds longtemps.

Consignes

- Avant la première utilisation, nettoyer les ustensiles de cuisson dans de l'eau chaude avec du produit de vaisselle. Bien laisser sécher !
- À respecter lors de l'utilisation : éviter toute surchauffe. Cela peut amener de mauvais résultats de cuisson. De nombreux plats cuisent de manière optimale à faibles ou moyennes températures. Choisissez déjà au début de la cuisson la température adéquate souhaitée.

Pour préserver la couche d'émail

- Ne pas couper sur l'émail. Cela peut amener des rayures et traces de découpe peu esthétiques.
- Ne jamais chauffer la poêle vide pendant longtemps : risque de surchauffe !
- Les ustensiles de cuisson ne sont pas résistants aux chocs. Voir les consignes
  ▸ *Émail ébréché et rouille*
- Calido ne convient pas à une cuisson sans graisse. L'huile, la graisse ou le beurre que vous aurez choisi doit être réparti sur toute la surface avant la cuisson.

Respecter pour votre sécurité les points suivants

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

Utilisation sur tous les types de plaques

- Pour éviter les rayures sur les plaques avec une surface en verre: soulever et déposer les ustensiles de cuisson avec précaution. Ne pas les faire glisser sur la surface en verre.
- En cas d'utilisation sur des feux au gaz: risque de brûlure et d'incendie : adapter la flamme du gaz à la surface de la casserole. La flamme ne doit jamais dépasser.
- Le diamètre des plaques doit correspondre au diamètre des casseroles et des poêles.
- Sur les plaques à induction : faire attention à choisir la bonne zone de cuisson. Éviter de surchaufer, en effet, l'induction réagit très rapidement.

Utilisation au four

- Les articles avec couvercle en verre peuvent être chauffés jusqu'à 220/260 °C. Tous les produits avec un couvercle en fonte peuvent être chauffés jusqu'à 300 °C.
- Pour une utilisation optimale dans le four, toujours poser les ustensiles de cuisson sur une plaque de cuisson ou la grille.

Nettoyage et entretien

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

Émail ébréché et rouille

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

Nous offrons une garantie de 10 ans

pour les défauts justifiés, le justificatif d'achat spécifiant la date de l'achat doit être joint. La fonte émaillée a une longue durée de vie. Toutefois, lorsqu'elle tombe ou heurte violemment des surfaces dures, elle peut être endommagée. De tels endommagements ne sont pas couverts par la garantie de 10 ans.

Nous n'offrons aucune garantie

- pour les traces de découpe et les rayures
- en cas de surchauffe
- pour les défauts qui résultent d'une utilisation incorrecte, inadéquate et inappropriée ou de négligence

E

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

Con la línea Calido podrá marcar,

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

Excelentes propiedades del material

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

Ventajas durante el uso

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

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

Advertencias

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

Mantenimiento de la capa de esmalte

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

▸ *Esmalte desconchado o presencia de óxido*

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

Por su seguridad, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las asas de hierro fundido se calientan mucho. Por lo tanto, no pueden dejarse sobre placas eléctricas encendidas, pues existe riesgo de sufrir una quemadura. Utilice siempre guantes térmicos y salvamanteles adecuados.
- Con el fin de evitar accidentes, utilice las sartenes únicamente con el mango perfectamente acoplado. No coloque los mangos de las sartenes sobre un fuego encendido ni sobre el lado delantero de la cocina.
- No deje sus utensilios de cocina sin vigilar mientras se encuentren en uso. Manténgalos asimismo lejos del alcance los niños.
- Si va a freír un alimento, llene la cacerola o sartén con aceite solo hasta 1/3 de la altura total. Tenga preparada una protección adecuada para las salpicaduras de grasa que puedan producirse.

Uso en todos los tipos de cocina

- Para evitar que se produzcan arañazos en cocinas vitrocerámicas, actúe con cuidado al colocar y levantar las cacerolas. No las

arrastre por la superficie vitrocerámica.
- Durante el uso en cocinas de gas, existe riesgo de sufrir una quemadura o de que se declare un incendio. Adapte el fuego a la base del utensilio que utilice en cada momento. Es decir, asegúrese de que la llama no sobresalga por los bordes laterales del mismo.
- El diámetro de las placas eléctricas debe corresponder al diámetro de la base de la cacerola o la sartén en cuestión.
- En las cocinas de inducción, tenga en cuenta que debe seleccionar la placa de cocción adecuada. Evite también en este caso que se produzca un sobrecalentamiento, pues las cocinas de inducción reaccionan muy rápidamente.

Uso en el horno
- Los artículos con tapa de cristal pueden calentarse hasta 220/260 °C.Todos los productos con tapa de fundición pueden calentarse a una temperatura de hasta 300 °C.
- Para realizar un uso óptimo en el horno, coloque el utensilio de cocina sobre una placa de horno o sobre la rejilla.

Limpieza y mantenimiento
- Espere a que el utensilio de cocina se enfríe antes de proceder a su limpieza. No lo introduzca directamente en agua fría y evite que se produzcan cambios bruscos de temperatura. A continuación, lávelo con agua tibia de enjuague y aclá relo bien con agua fría. Una vez hecho esto, séquelo bien.
- No utilice productos abrasivos ni estropajos para cacerolas que tengan fibras metálicas, pues estos pueden dañar el esmalte. Los estropajos y las esponjas de fibras de nailon pueden utilizarse sin problemas para limpiar los utensilios de cocina por dentro y por fuera.
- Si han quedado restos de comida pegados, ablándelos primero con agua caliente para poder disolverlos mejor. A continuación, vuelva a lavar el utensilio con una bayeta o esponja suaves y séquelo bien.
- Elija un lugar seco para guardar sus utensilios de cocina de hierro fundido.
- La limpieza en el lavavajillas es posible, pero no es recomendable.

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

Concedemos una garantía de 10 años
contados a partir de la fecha de compra, que deberá documentarse mediante el recibo de compra, para defectos de material justificados. El hierro fundido esmaltado dura mucho tiempo. No obstante, si se cae o impacta con una superficie dura, puede sufrir daños. Dichos daños no están cubiertos por la garantía de 10 años.

La garantía tampoco cubre los casos siguientes:
- Arañazos o marcas de corte
- Sobrecalentamiento
- Defectos que tengan su causa en un uso incorrecto o inadecuado o en una negligencia.

P

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

Com Calido pode dourar ligeiramente ou deixar dourar mais tempo, guisar, cozer, cozinhar em banho-maria, fritar ou assar,

mantendo o aroma. Dependendo do tipo de produto escolhido.

Propriedades do material de alta qualidade

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

Vantagens na utilização

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

- Calido é adequado a todos os tipos de fogões – mesmo os fogões com indução
- Perfeito armazenamento de calor e uma boa e uniforme distribuição térmica. Por isso, existe a possibilidade de temperaturas baixas de cozedura. Poupa energia.
- Forno fixo, com forma estável, robusto e fácil de limpar.
- A forma mais adequada de servir. Visualmente, é o centro das atenções em cada mesa. Os alimentos permanecem quentes por muito tempo.

Indicações

- Antes da primeira utilização, limpar o trem de cozinha, enxaguando com água quente. Secar bem!
- Durante o uso, ter em atenção: Evitar o sobreaquecimento. Pode provocar maus resultados de confeção . As temperaturas médias ou baixas são perfeitas para muitos alimentos. Logo no inicio da confeção, selecione a temperatura desejada e correspondente.

Preservação da camada de esmalte

- Não cortar sobre a camada de esmalte. Isso pode provocar riscos e marcas de corte desagradáveis à vista.
- Nunca aqueça a frigideira vazia durante um tempo mais prolongado: Perigo de sobreaquecimento!
- O trem de cozinha não é resistente ao impacto. Ver indicações
  ▸ *Esmalte solto e ferrugem*
- Calido não é adequado a uma confeção sem gordura. O óleo, margarina ou manteiga escolhidos devem ser distribuídos por toda a superfície, antes do processo de fritura.

Para sua segurança, tenha em atenção

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

Utilização em todos os tipos de fogão

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

Utilização no forno

- Artigo com tampa de vidro resistente a uma temperatura até 220/260 °C.

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

Limpeza e cuidado
- Deixar o trem de cozinha aquecido arrefecer, antes da limpeza. Não o colocar diretamente na água fria. Evitar as mudanças extremas de temperatura. Em seguida, limpar enxaguando em água morna e passar depois por água fria. Secar bem.
- Prescinda de produtos muito abrasivos e dos esfregões de tachos com fibras de metal. Estes podem danificar a camada de esmalte. As escovas de lavagem ou esponjas com fibras de nylon podem ser utilizadas sem problemas na limpeza do exterior e interior.
- Os resíduos podem ser soltos como forma de preservação, colocando de molho em água quente. Em seguida, limpar com um pano e secar bem.
- Para conservação do trem de cozinha de ferro fundido, escolha um local seco.
- É possível limpar, utilizando a máquina de lavar louça, mas não é recomendável.

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

Concedemos uma garantia de 10 anos
no caso de defeitos legítimos de material, a partir da data da venda, documentada pelo comprovativo de compra. O ferro fundido esmaltado tem uma longa duração. No entanto, em caso de queda ou embate em superfícies duras, pode ser danificado.
Este tipo de danos não é abrangido pela garantia de 10 anos.

Não fornecemos uma garantia que cubra
- marcas de corte e riscos
- Sobreaquecimento
- Defeitos que surjam devido a uma utilização indevida e com falhas ou negligência

I

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

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

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

Vantaggi nell'impiego
La batteria da cucina in ghisa smaltata offre vantaggi eccezionali, molto richiesti nella moderna cucina.
- Calido è compatibile con tutti i tipi di fornelli – anche per quelli a induzione
- Immagazzinamento ottimale del calore e distribuzione buona,

uniforme del calore. Ciò consente di cuocere a temperature più basse. Inoltre fa risparmiare energia.
- Resistente alla cottura al forno, indeformabile, robusto e facile da pulire.
- Ideale per servire a tavola. Un richiamo ottico su qualsiasi tavola. I cibi rimangono a lungo caldi.

Note
- Prima di usare la batteria da cucina pulirla con detersivo e acqua calda. Asciugarla bene!
- Da osservare durante l'uso: evitare il surriscaldamento. Ciò provoca risultati scadenti nella cottura. Le temperature medie o basse sono ottimali per molti cibi. Scegliere la temperatura desiderata e adeguata già all'inizio della cottura.

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

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

Impiego su tutti i tipi di fornelli
- Per evitare graffi sui fornelli con superfici di vetro: appoggiare e sollevare le pentole con cautela. Non spostarle sulle superfici di vetro.
- Se si usano fornelli a gas: pericolo di incendio e ustione: Adattare la fiamma del gas alla superficie del fondo della pentola. La fiamma non deve sporgere dai lati della pentola.
- Il diametro dei punti di cottura dovrebbe corrispondere al diametro del fondo delle pentole e delle padelle.
- Da osservare sui punti di cottura a induzione: scegliere il punto di cottura adeguato. Evitare il surriscaldamento, l'induzione infatti reagisce molto velocemente.

Impiego nel forno
- Gli articoli con coperchio di vetro sono riscaldabili fino a 220/260 °C. Tutti i prodotti con coperchio di ghisa si possono scaldare fino a 300 °C.
- Per un impiego ottimale nel forno, mettere le pentole sempre su una teglia o sulla griglia.

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

- La pulitura nella lavastoviglie è possibile ma non è consigliabile.

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

Concediamo 10 anni di garanzia
in caso di vizi materiali giustificati a partire dalla data di acquisto documentata tramite ricevuta di acquisto. La ghisa smaltata è molto resistente. Però si può danneggiare se cade a terra o sbatte contro superfici dure.
Questi danni non sono coperti dalla garanzia di 10 anni.

Non ripariamo in garanzia danni da
- tracce di taglio e graffi
- surriscaldamento
- I danni provocati dall'impiego errato, non adeguato e non appropriato o da negligenza

NL

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

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

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

Voordelen bij het gebruik
Kookgerei van geëmailleerd gietijzer biedt unieke voordelen, die in de moderne keuken van belang zijn.
- Calido is geschikt voor alle warmtebronnen – waaronder inductie
- Optimale warmteopslag en gelijkmatige, goede warmteverdeling. Daardoor zijn deze lage kooktemperaturen mogelijk. Hiermee wordt energie bespaard.
- Ovenvast, vormvast, robuust en eenvoudig te reinigen.
- Uiterst geschikt om voedsel in op te dienen. Oogt mooi op elke tafel. De gerechtenblijven lang warm.

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

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

Voor uw veiligheid dient u op het volgende te letten

- Handvaten van gietijzer kunnen zeer heet worden. Deze mogen zich nietboven verwarmde kookplaten bevinden: Gevaar voor brandwonden! Gebruik altijd pannenlappen en onderzetters!
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er alleen pannen met een vastzittend handvat worden gebruikt. Handvaten van pannen niet boven open vuur of tegen de voorkant van het fornuis houden.
- Laat het kookgerei niet onbeheerd achter als het wordt gebruikt. Buiten bereik van kinderen houden.
- Bij het frituren de pan niet meer dan 1/3 van de hoogte vullen met olie. Een spatdeksel voor mogelijke vetsporen bij de hand houden.

Gebruik op alle warmtebronnen:

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

Ovengebruik

- Artikelen met glazen deksel kunnen tot 220/260 °C worden verhit. Alle producten met gietijzeren deksels kunnen tot 300 °C worden verwarmd.
- Voor een optimaal gebruik het kookgerei altijd in de oven op een bakplaat of rooster zetten.

Reiniging en onderhoud

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

Afgebrokkeld glazuur en roest

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

Wij bieden een garantie van 10 jaar

voor materiële tekortkomingen vanaf de verkoopdatum, gedocumenteerd door het aankoopbewijs. Geëmailleerd gietijzer gaat lang mee. Als de pan op een hard oppervlak valt of hard wordt neergezet, kan het beschadigd raken. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie van 10 jaar.

We bieden geen garantie voor

- snij- en krassporen
- oververhitting
- defecten veroorzaakt door foutief, ongeschikt en oneigenlijk gebruik of nalatigheid

FIN

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

Calido-keittoastioilla voit paistaa suurella tai pienellä teholla, hauduttaa aromit säilyttäen, keittää, kypsyttää, friteerata tai kypsentää uunissa. Kunkin keittoastian käyttötarkoituksen mukaisesti.

Materiaalin korkealuokkaiset ominaisuudet

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

Käytännön edut

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

- Calido sopii kaikille liesityypeille – myös induktioliedelle
- Sitoo hyvin lämpöä ja jakaa sen tasaisesti. Tämä mahdollistaa kypsentämisen matalilla lämpötiloilla. Se säästää energiaa.
- Uuninkestävä, muodonpitävä, vankkarakenteinen ja helppohoitoinen.
- Parhaimmillaan pöytään kannettuna. Katseenvangitsija jokaisella aterialla. Ruoat pysyvät pitkään lämpiminä.

Vinkkejä

- Puhdista lämpimällä pesuliuoksella ennen ensimmäistä käyttöä. Kuivaa huolellisesti!
- Huomioitava käytettäessä: Vältä ylikuumentamista. Se voi johtaa huonompaan lopputulokseen. Maltilliset ja matalat kypsennyslämpötilat sopivat paremmin monille ruoille. Valitse haluttu ja sopiva lämpötila jo kypsennyksen alussa.

Emalipinnan suojaaminen

- Älä leikkaa emaloidun pinnan päällä. Se voi aiheuttaa ikäviä naarmuja ja leikkausjälkiä.
- Älä koskaan kuumenna tyhjää pannua pidempiä aikoja: Ylikuumenemisen vaara!
- Keittoastiat eivät ole iskunkestäviä. Katso vinkit
  ▸ *Lohjennut emalointi ja ruoste*
- Calido-keittoastioita ei ole tarkoitettu rasvattomaan kypsennykseen. Kypsennyksessä käytettävä öljy, rasva tai voi tulee levittää koko paistopinnalleennen kypsentämisen aloittamista.

Huomioi seuraavat turvallisuuteen liittyvät asiat

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

Sopii kaikentyyppisille liesille

- Jos käytössäsi on lasipintainen liesi: aseta ja nosta keittoastioita varovasti naarmuuntumisen välttämiseksi. Älä liu'uta lasipintaa pitkin.
- Käytettäessä kaasuliedellä: Tulipalon ja palovamman vaara: Sovita kaasuliekki keittoastian pohjan mukaiseksi. Liekit eivät saa nousta astian seinämien yläpuolelle.
- Liesilevyn halkaisijan tulee sopia kattiloiden tai pannujen pohjan halkaisijan kanssa.
- Induktioliedellä keitettäessä: Valitse sopiva keittoalue. Vältä ylikuumentamista, koska induktio reagoi erittäin nopeasti.

Käyttö liesiuunissa

- Lasikantiset tuotteet kestävät jopa 220/260 °C:n kuumuutta. Kaikki valurautakannella varustetut tuotteet kestävät 300 °C kuumentamisen.
- Parhaan lopputuloksen saavutta miseksi aseta keittoastia uunissa aina leivinpellille tai -ritilälle.

Puhdistus ja hoito

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

Lohjennut emalointi ja ruoste

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

10 vuoden takuu

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

Takuumme ei kata

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

GR

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

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

Άριστες ιδιότητες υλικών

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

Πλεονεκτήματα κατά τη χρήση

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

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

Υποδείξεις

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη ξεπλένοντάς τα με ζεστό νερό. Σκουπίστε τα καλά!
- Προσέξτε κατά τη χρήση τα εξής: Αποφύγετε την υπερθέρμανση. Μπορεί να υποβαθμιστούν τα μαγειρικά αποτελέσματα. Οι μεσαίες και οι χαμηλές θερμοκρασίες αποτελούν την καλύτερη λύση για πολλά φαγητά. Επιλέξτε ήδη κατά την έναρξη του μαγειρέματος την επιθυμητή και κατάλληλη θερμοκρασία.

Προστασία της εμαγιέ επίστρωσης

- Μην κόβετε πάνω στην εμαγιέ επίστρωση. Μπορεί να δημιουργηθούν ακαλαίσθητες γρατζουνιές και σημάδια κοπής.
- Μη ζεστάνετε ποτέ το τηγάνι για μεγάλο χρονικό διάστημα ενώ είναι άδειο: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι ανθεκτικά στα χτυπήματα. Ανατρέξτε στις Υποδείξεις
  ▸ *Ξεφλουδίσματα εμαγιέ επίστρωσης και σκουριά*
- Η σειρά Calido δεν είναι κατάλληλη για μαγείρεμα χωρίς λίπος. Είτε επιλέξετε λάδι, λίπος είτε βούτυρο, θα πρέπει να κατανέμεται σε ολόκληρη την επιφάνεια του πυθμένα του σκεύους πριν από την έναρξη της διαδικασίας ψησίματος.

Για την προσωπική σας ασφάλεια λάβετε υπόψη τα ακόλουθα

- Η θερμοκρασία που αναπτύσσεται στις χειρολαβές από χυτοσίδηρο είναι πολύ υψηλή. Μην τις αφήνετε πάνω από τα ζεστά μάτια: Κίνδυνος εγκαύμα τος! Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες και βάσεις (σουβέρ)!
- Για την αποφυγή ατυχήματος, επιτρέπεται μόνο η χρήση τηγανιών με στερεωμένη λαβή. Μην τοποθετείτε τις λαβές τηγανιών πάνω από γυμνές φλόγες ή πάνω από την πρόσοψη της κουζίνας.
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση τους. Φυλάξτε τα μακριά από παιδιά.
- Γεμίζετε την κατσαρόλα με λάδι μόνο μέχρι το 1/3 όταν τηγανίζετε. Χρησιμοποιείτε προστατευτικό κάλυμμα για πιθανές πιτσιλιές λίπους.

Χρήση σε όλα τα είδη εστιών

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

Χρήση σε φούρνο

- Αντικείμενο με γυάλινο καπάκι μπορούν να θερμανθούν έως 220/260 °C.
  Όλα τα προϊόντα με χυτό καπάκι μπορούν να θερμανθούν μέχρι τους 300 °C.
- Για βέλτιστη χρήση σε φούρνο,

τοποθετείτε πάντοτε τα μαγειρικά σκεύη πάνω σε ταψί ή στη σχάρα.

Καθαρισμός και φροντίδα

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

Ξεφλουδίσματα εμαγιέ επίστρωσης και σκουριά

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

Σας παρέχουμε εγγύηση 10 ετών για αιτιολογημένα ελαττώματα υλικού από την ημερομηνία αγοράς, που αποδεικνύεται την απόδειξη αγοράς. Ο εμαγιέ χυτοσίδηρος είναι εξαιρετικά ανθεκτικός. Ωστόσο, σε περίπτωση πτώσης ή πρόσκρουσης πάνω σε σκληρές επιφάνειες, μπορεί να υποστεί ζημιά. Τέτοιου είδους ζημιές δεν καλύπτονται από τη 10-ετή εγγύηση.

Δεν καλύπτουμε με εγγύηση

- τα σημάδια κοπής και τις γρατζουνιές
- την υπερθέρμανση
- ελαττώματα που οφείλονται στην εσφαλμένη, ακατάλληλη και ανορθόδοξη χρήση ή αμέλεια

TK

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

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

Yüksek kalitede malzeme özellikleri

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

Kullanım sırasındaki avantajlar

Emaye döküm tencereler günümüz modern mutfaklarında kullanıcılara benzersiz avantajlar sunmaktadır.

- Calido marka tencereler indüksiyonlu ocaklar dâhil olmak üzere her türlü ocak üzerinde kullanıma uygundur.

- En uygun ısı depolama işlemini ve ayrıca eşit, iyi bir ısı dağılımı sağlar. Bu durum düşük pişirme sıcaklıkları için de geçerlidir. Enerji tasarrufu sağlar.
- Fırına dayanıklıdır, şekli bozulmaz, sağlamdır ve kolay temizlenebilir.
- Servis etmek için idealdir. Her masa üzerinde göz alıcıdır. Yiyecekleriniz uzun süre sıcak kalır.

Uyarılar:
- Tencerelerinizi ilk kullanımdan önce lütfen sıcak su ile yıkayın. İyice kurulayın!
- Kullanım sırasında dikkat edin: Aşırı ısınmaya karşı önlem alın. Kötü pişirme sonuçları ile karşılaşabilirsiniz. Orta veya düşük ısı kullanımı çoğu yemek türü için en uygun sonuçları ortaya çıkarır. Bu nedenle pişirim öncesi gereken en uygun ısıyı seçin.

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

Kendi emniyetiniz için dikkate alın
- Dökme demirin kulpları aşırı ısınma yapar. Kulpları aşırı ısınmış ocak üzerinde bulundurmayın: Aksi takdirde elinizi yakma tehlikesi ile karşılaşabilirsiniz! Her zaman kulplar için uygun fırın bezi ve tencere altlığı kullanın!
- Meydana gelebilecek kazaları önlemek amacıyla kesinlikle kulpları sıkı olan, sallanmayan tavalar kullanılmalıdır. Tava kulplarını kesinlikle açık ateş üzerine veya ocağın ön tarafına koymayın.
- Pişirme esnasında tavayı gözetim altında tutun. Çocuklardan uzak tutun.
- Kızartma yapmak için tencerenin sadece 1/3 yüksekliğine kadar yağ dökün. Sıçramayı engellemek için tencere kapağını hazır bulundurun.

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

Fırında Kullanım
- Cam kapaklı ürünler 220/260 °C'ye kadar ısıtılabilir. Tüm dökme demir kapakları 300 °C sıcaklığa kadar ısıtılabilmektedir.
- Fırında en verimli sonucu alabilmek için tava veya tencereyi daima fırın tepsinin veya fırın ızgarasının üzerine koyun.

Temizlik ve Bakım
- Sıcak olan tava veya tencereyi temizlik öncesi soğumaya bırakın. Doğrudan soğuk su ile temas etmemelidir. Tencerenin aşırı ısı farkına uğramasını önleyin. Ardından sıcak su ile yıkayıp soğuk su ile durulayın. İyice kurutun.
- Sert deterjan ve metal içeren sünger kullanmayın. Aksi takdirde bu işlem emaye kaplı yüzeyi bozabilir. Naylon içeren bulaşık fırçaları veya bulaşık süngerleri ile tava ve tencereleri sorunsuz bir şekilde temizleyebilirsiniz.
- Bulaşık kalıntılarını tencere veya tavayı sıcak suda bekleterek kolayca çözebilirsiniz. Bu işlemlerden sonra tencere veya tavayı

yumuşak bir mutfak bezi ile silin ve kurutun.
- Dökme demir tava ve tencerelerinizi korumak için kuru ortamlarda saklayın.
- Bulaşık makinesinde yıkama yapılabilir fakat bu işlem önerilmemektedir.

Emaye tabakada hasar veya paslanma oluşabilir

Tava ve tencerelerinizi buna rağmen kullanmaya devam edebilirsiniz. Böyle bir durumun meydana gelmesi halinde emaye tabakanın bozuk olan bölümünü sıvı yağ ile ovalayın. Kuru muhafaza edin. Tava ve tencerelerin taban bölümünde hasar oluşmuş ise cam yüzeyde de çizikler söz konusu olabilir. Böyle bir durumda yeni bir tava veya tencere almanız önerilmektedir. Ayrıca alerjik durumlar (örn. Nikel, Demir) nedeniyle tava ve tencerelerin iç emaye kısmında meydana gelen hasarlarda, ürününüzü yenilemeniz önerilmektedir.

Makbuz ve Dekont ile onaylanmış teslim tarihinden itibaren geçerli hata tespiti için

10 Yıl Garanti sunmaktayız. Emaye kaplı dökme demir uzun süre dayanıklıdır. Ürününüz sert yüzeylere düşme ve çarpma esnasında zarar görebilir. Bu şekilde zarar görmüş tava ve tencereler Garanti kapsamında değildir.

Garanti kapsamında olmayan durumlar:
- Kesik ve Çizikler
- Aşırı Isınma
- Yanlış ve uygun olmayan kullanım ve dikkatsizlik nedeniyle oluşan hata ve zararlar karşılanmamaktadır.

AR

يرجى قراءة التعليمات بعناية. يضمن فقط التعامل السليم لأواني الزهر برونق دائم أنيق ونتائج طهي جيدة.
يمكنك الطهي بلطف، ورائحة Calido مع الطبخ تصبح لطيفة ويمكنك من خلالها السلق والطبخ، والقلي أو الخبز، اعتمادا على شكل المنتج.
وخصائص المواد ذات الجودة العالية وأواني وصواني الشواء مصنوعة من الحديد قوية للغاية. Calido الزهر مما يجعل سلسلة وهي مغلفة من الداخل والخارج ومطلية بطلاء من المينا. مادة المينا الموجودة علي شكل طبقة واقية تقوم بالحماية من الصدأ كما تقوم أيضا بمنع الطعام من الالتصاق. وهناك طلاء المينا موجود بصورة حصرية والتي تستخدم.

.وتكون متوافقة للقواعد الدولية

مزايا الاستخدام

توفر تجهيزات المطابخ المصنوعة من الزهر المطلي بالمينا مزايا فريدة من نوعها، والتي .هي من متطلبات المطبخ الحديث

- مناسبة لجميع مصادر الحرارة - بما Calido

في ذلك الاستقراء

- الحرارة المثلى للتخزين الوحدة، تقوم بالتوزيع الجيد للحرارة. إمكانية انخفاض درجات .الحرارة الطبخ متاحة. مع إمكانية توفير الطاقة
- المطابخ مستقرة الأبعاد، وقوية وسهلة .التنظيف
- مناسبة بشكل مثالي للخدمة. مضيئة على كل طاولة. الأغذية تبقى ساخنة لفترة .طويلة

ملاحظات

- تجهيزات المطابخ تنظف قبل أول استخدام وتشطف بمياه نظيفة. جافة جيد!
- ملاحظة في الاستخدام:
يرجي منع ارتفاع درجة الحرارة. حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى نتائج طبخ سيئة . وتعتبر درجات الحرارة المتوسطة أو المنخفضة هي الأمثل لكثير من الأطباق. يمكنك تحديد درجة الحرارة .المطلوبة والمناسبة عند بدء الطهي

حماية طبقة المينا

- الرجاء عدم قطع طبقة المينا. حيث يسبب .قطعها الخدوش وخفض العلامات
- لا تقم أبدا بتسخين المقلاة لفترة طويلة دون المحتوى: مخاطر ارتفاع درجة الحرارة!
- تجهيزات المطابخ ليست قابلة للصدمات. انظر الإشعار

المينا والصدأ

- ليست خالية من الدسم ومناسبة Calido للطبخ. ينبغي توزيع الزيوت المحددة والشحوم أو الزبد لعملية التخميس على القاعدة . بأكملها قبل الطبخ

يرجى الملاحظة لأغراض تتعلق بأمنك

- لاحظ انك تتعامل مع أواني مصنوعة من الحديد الزهر حيث تصبح ساخنة جدا. وقد لا تكون موجودة على سخانات ساخنة : احظر خطر التعرض للحروق!
قم دائما استخدام الواقيات
- و لمنع وقوع حوادث استخدم مرداض .الأطباق فقط مع المقبض الثابت
مقابض الحوض الطبيعية المتمركزة توضع علي اللهب المكشوف أو على الجزء الأمامي .من الطبخ
- لا تدع تجهيزات المطابخ عند الاستخدام .بدون مراقبة. تبقي بعيدا عن متناول الأطفال
- عند القلي فقط ٣/١ أملأ الوعاء حتي .الارتفاع بالزيوت
كن يقظا من البداية للآثار المحتملة من .الشحوم الجاهزة

استعمالها على جميع أنواع الأفران

- لتجنب الخدش على قطع سطح الزجاج: عامل تجهيزات المطابخ بلطف عند الإقلاع. لا

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

نقدم ضمان ١٠ سنوات

للعيوب المشروعة من تاريخ البيع، التي وثقها دليل الشراء. الحديد الزهر المطلي بالمينا مستمر للأبد. ولكن السقوط أو الضرب على الأسطح الصلبة، قد يؤدي إلى العطب. لا تشمل هذه الأضرار الضمان المستمر لمدة ١٠ سنوات.

لا يوجد ضمان في هذه الحالات

- الجروح والخدوش
- ارتفاع درجة الحرارة
- العيوب الناتجة عن الاستخدام الخاطئ، أو غير المناسب أو غير اللائق أو الإهمال

RU

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

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

Ценные свойства материала

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

Преимущества при использовании

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

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

تدعها تنزلق على سطح الزجاج.

- عندما تستخدمها على مواقد الغاز: النار والحروق: لهب الغاز في قاعدة سطح تجهيزات المطابخ . تكون مخصصة يجب عدم حرق الجدران الجانبية.
- قطر الأفران يجب أن تتطابق مع قطر قاعدة أواني وصواني الطبخ.
- ملاحظة على السخانات: اختبار مطابقة الفرن. تجنب ارتفاع درجة الحرارة، من أجل الاستجابة بسرعة.

استعمال الفرن

- تتحمل المقالي ذات الغطاء الزجاجي درجة حرارة تصل حتى ١٨٠ درجة مئوية. يمكن تسخين المقلاة بالتزامن مع الغطاء الزجاجي حتي ١٨٠ درجة. جميع المنتجات ذات الغطاء المدلى بها نسبة تصل إلى ٣٠٠ درجة.
- للاستخدام الأمثل للأفران يجب تعيين تجهيزات المطابخ دائما على ورقة الخبز أو الصدأ.

التنظيف والصيانة

- السماح لتجهيزات المطابخ الساخنة بالتبريد قبل التنظيف.
- لا تضعها مباشرة في الماء البارد. تجنب التقلبات في درجات الحرارة القصوى. ثم قم بالتنظيف بالماء الساخن والصابون. وتشطف بالماء البارد. قم بتجفيفها جيدا.
- لا تستخدم المواد الكاشطة القوية مع الألياف المعدنية. فهذا يمكن أن يؤدي إلى تلف طلاء المينا. فرش غسل الإطباق أو الإسفنج مع ألياف النايلون يمكن استخدامها بسهولة للتنظيف من الخارج والداخل.
- والمخلفات يمكن أن تذوب بلطف وذلك بغطسها في الماء الساخن. ثم تمسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة تماما.
- حدود تخزين الحديد الزهر وتجهيزات المطابخ في مكان جاف.
- التنظيف في غسالة الإطباق ممكن ولكن لا ينصح به.

الميناء المكسورة أو عند الصدأ

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

Указания

- Перед первым использованием, очистите кухонную посуду теплой промывной водой. Хорошо просушите!
- При использовании необходимо обращать внимание на следующее: Избегайте перегрева. Перегрев может вести к плохим результатам приготовления пищи. Для многих продуктов оптимальными являются сред ние или низкие температуры. Желаемую и соответствующую температуру следует выбирать уже в самом начале приготовления пищи.

Бережное обращение с эмалевым покрытием

- Не режьте на эмалевом покрытии. Это может привести к появлению царапин и следов резания.
- Никогда не нагревайте пустую сковороду в течение длительного времени: Опасность перегрева!
- Кухонная посуда не является ударопрочной. См. указания ▸*Отскочившая эмаль и коррозия*
- Кухонная посуда Calido не предназначена для приготовления пищи без жира. Выбранный жир, растительное или сливочное масло перед началом жарения следует распределитьпо всей основной поверхности.

Для собственной безопасности обращайте внимание на следующее

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

Использование на плитах всех типов

- Во избежание царапин на стеклокерамической поверхности: осторожно ставьте и снимайте кухонную посуду. Не двигайте по стеклокерамической поверхности.
- При использовании на газовых плитах: Пожароопасность и опасность ожогов: Настраивайте газовое пламя в соответствии с рабочей поверхностью кухонной посуды. Пламя не должно обжигать боковые стенки с наружной стороны.
- Диаметр конфорки должен соответствовать диаметру днища кастрюли или сковороды.
- В случае индукционной плиты необходимо обращать внимание на следующее: Выбирайте подходящую конфорку. Избегайте перегрева, так как индукция реагирует очень быстро.

Использование в духовой печи

- Изделия со стеклянной крышкой допускают нагрев до 220/260 °C. Все изделия с чугунной крышкой можно нагревать до 300 °C.
- Для оптимального использования в духовой печи, ставьте кухонную посуду на противень или на решетку.

Очистка и уход

- Перед очисткой дайте нагретой кухонной посуде охладиться. Не ставьте непосредственно в холодную воду. Избегайте резких перепадов температу ры. Затем очистите горячей промывной водой и сполосните холодной водой. Хорошо просушите.
- Не используйте сильные абразивные очистители и металлические мочалки для мытья кастрюль. Они могут по вредить эмалевое покрытие. Для внутренней и наружной очистки без проблем можно

использовать щетки с подводом воды или нейлоновые губки.
- Остатки легко отделяются при замачивании в горячей воде. После этого протрите мягкой тряпкой и хорошо просушите.
- Храните чугунную кухонную посуду в сухом месте.
- Очищать в посудомоечной машине можно, но не рекомендуется.

Отскочившая эмаль и коррозия

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

На случай обоснованных дефектов мы даем 10-летнюю гарантию,

начиная от даты продажи, с документальным подтверждением в виде чека. Эмалированный чугун обладает большой прочностью. Однако при падениях или ударах о твердые поверхности возможны повреждения.
Такие повреждения не покрываются 10-летней гарантией.

Гарантия не действует в случае
- Следов разреза и царапин
- Перегрева
- Дефектов, которые возникли вследствие неправильного, несоответствующего или ненадлежащего обращения, а также в результате небрежнсти

PL

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

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

Wysokogatunkowy materiał

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

Zalety stosowania

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

Wskazówki

- Przed pierwszym użyciem naczynia należy przepłukać ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Dobrze osuszyć!
- Podczas używania pamiętać, aby unikać przegrzania. Mogłoby to źle wpłynąć na jakość przygotowywanych potraw. Średnia lub niska temperatura jest optymalna

w przypadku większości potraw. Już na początku gotowania należy wybrać odpowiednią temperaturę.

Ochrona powłoki z emalii

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

Dla własnego bezpieczeństwa należy uwzględnić następujące punkty:

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

Do stosowania na wszystkich typach kuchenek

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

W przypadku używania w piekarniku

- Produkty ze szklaną pokrywką są odporne do temperatury nagrzewania 220/260 °C. Wszystkie produkty z pokrywkami z żeliwa mogą się rozgrzać do 300 °C.
- Aby osiągnąć optymalne efekty przy używaniu naczyń w piekarniku, należy zawsze stawiać je na blasze lub ruszcie.

Czyszczenie i pielęgnacja

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

Odpryski emalii i rdza

W przypadku pojawienia się odprysków emalii lub rdzy naczynia można nadal używać. W takim przypadku w uszkodzone miejsca wewnątrz patelni należy wetrzeć olej. Przechowywać w suchym miejscu.

Jeżeli dno naczynia jest uszkodzone, może spowodować zadrapania szklanych powierzchni. W takich wypadkach zaleca się zakupienie nowej patelni. Także osobom z alergiami (np. na nikiel, żelazo) zaleca się, aby w przypadku uszkodzenia emaliowanej powierzchni wymieniły patelnię na nową.

10 lat gwarancji

W przypadku uzasadnionych wad fizycznych na podstawie dowodu zakupu udzielamy 10-letniej gwarancji, licząc od dnia sprzedaży. Emaliowane żeliwo jest bardzo wytrzymałe. W przypadku upuszczenia go lub uderzenia nim o twarde powierzchnie może jednak ulec uszkodzeniu.
Takich uszkodzeń nie obejmuje 10-letnia gwarancja.

Gwarancją nie są objęte także
- ślady po ostrzu noża, zarysowania,
- przegrzanie,
- wady, które powstały wskutek błędnego, nieodpowiedniego, niewłaściwego użycia lub zaniedbań.

CZ

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

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

Vynikající vlastnosti materiálu

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

Přednosti při použití

Kuchyňské nádobí ze smaltované litiny má jedinečné přednosti, které jsou v moderní kuchyni žádoucí.
- Calido vyhovuje všem druhům sporáků – i indukčním
- Optimální akumulace tepla a jeho rovnoměrné, dobré rozložení. Proto lze dusit za nízkých teplot. Tím šetříte energii.
- Vhodné do pečicí trouby, tvarově stabilní, robustní a snadno udržovatelné.
- Výborně vyhovuje k servírování. Svým estetickým vzhledem je ozdobou stolu. Jídlo zůstane dlouho teplé.

Upozornění

- Před prvním použitím umyjte kuchyňské nádobí v teplé vodě. Dobře osušte!
- Před použitím mějte na paměti: Nádobí se nesmí přehřívat. Jídlo se pak nepřipraví dobře. Pro mnoho druhů jídel jsou optimální střední nebo nízké teploty. Již na začátku vaření zvolte požadovanou a odpovídající teplotu.

Opatrné zacházení se smaltem

- Na smaltovaném povrchu prosím nekrájejte. Mohly by vzniknout nevzhledné škrábance a zářezy.
- Nikdy pánev nezahřívejte na delší dobu, když je prázdná: Nebezpečí přehřátí!
- Kuchyňské nádobí není odolné vůči nárazům. Viz upozornění
  ▸ *Opryskaný smalt a rez*
- Nádobí Calido není vhodné k vaření bez tuku. Zvolený olej, tuk nebo máslo rozdělte před pečením po celém podkladu.

Kvůli své bezpečnosti mějte prosím na paměti

- Rukojeti z litiny se silně zahřívají. Nesmí se nacházet nad zahřívanou deskou sporáku: Nebezpečí popálení! Vždy používejte chňapky a podstavce!
- Aby se zabránilo nehodám, smí se používat jen pánve s fixní

rukojetí. Rukojeť pánve se nesmí umístit nad otevřený plamen nebo přední stranu sporáku.
- Nenechejte kuchyňské nádobí při použití bez dohledu. Nesmí se nacházet v dosahu dětí.
- Při fritování naplňte hrnec olejem jen z 1/3 jeho výšky. Mějte připravenu ochranu před vystříknutím, kdyby vystříkl tuk.

Použití na všech druzích sporáků

- Aby se nepoškrábaly sporáky se skleněným povrchem: kuchyňské nádobí zvedejte a pokládejte opatrně. Neposouvejte jím po skleněném povrchu.
- Při použití na plynových sporácích: Nebezpečí požáru a popálení: Upravte velikost plamene plynu podle plochy dna kuchyňského nádobí. Plamen nikdy nesmí sahat až na boční stěnu.
- Průměr ploten sporáku musí odpovídat průměru dna kuchyňských hrnců a pánví.
- U indukčních varných ploten respektujte: Zvolte vhodné varné pole. Nesmí dojít k přehřátí, protože indukce reaguje velmi rychle.

Použití v pečicí troubě

- Zboží se skleněným víkem lze zahřát až na 220/260 °C. Všechny produkty s litinovými poklicemi lze zahřívat až na 300°.
- Aby bylo použití v pečicí troubě optimální, vždy kuchyňské nádobí postavte na pečicí plech nebo rošt.

Čištění a ošetřování

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

Oprýskaný smalt a rez

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

Poskytujeme 10 let záruky

na oprávněné nedostatky od data prodeje s doložením dokladu o zakoupení. Smaltovaná litina je velmi trvanlivá. Při pádu nebo nárazu na tvrdý povrch se ale může poškodit. Na takové poškození se záruka 10 let nevztahuje.

Neposkytujeme záruku na

- vady vzniklé krájením nebo poškrábáním
- vady vzniklé přehřátím
- vady vzniklé chybným, nevhodným a nesprávným používáním nebo nedbalostí

SK

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

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

Vysokokvalitné materiálové vlastnosti

Hrnce, pekáče a panvice liatinovej série Calido sú veľmi ťažké. Zvonka aj zvnútra sú potiahnuté vrstvou emailu. Emailovanie vytvára

ochrannú vrstvu, ktorá chráni pred hrdzou aj priľnavosťou zvyškov jedla. Používajú sa výlučne emailové vrstvy, ktoré zodpovedajú medzinárodne platným predpisom.

Výhody pri používaní

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

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

Upozornenia

- Kuchynský riad pred prvým použitím umyte teplou vodou. Nechajte ho dobre uschnúť!
- Pri používaní dbajte na nasledovné: Zabráňte prehriatiu. Môže to viesť k zlým výsledkom varenia. Pre mnohé jedlá sú najvhodnejšie stredné alebo nízke teploty ohrevu. Už na začiatku varenia zvoľte požadovanú a vhodnú teplotu.

Šetrnosť k emailovej vrstve

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

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zohľadnite nasledovné

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

Použitie na všetkých typoch sporákov

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

Použitie v rúre na pečenie

- Výrobky so sklenenou pokrievkou možno zohrievať až do 220/260 °C. Všetky produkty s liatinovou pokrievkou možno zahriať až do 300 °C.
- Na optimálne použitie v rúre na pečenie kuchynský riad vždy pokladajte na plech na pečenie alebo na rošt.

Čistenie a údržba

- Zahriaty kuchynský riad nechajte pred čistením vychladnúť. Nevkladajte ho priamo do studenej vody. Zabráňte extrémnym teplotným výkyvom. Potom umyte v teplý a opláchnite v studenej vode. Nechajte dobre uschnúť.
- Nepoužívajte silné abrazívne prostriedky ani umývacie špongie s kovovými vláknami. Tieto by mohli emailovú vrstvu poškodiť. Umývacie kefy alebo špongie s

nylonovými vláknami možno bez problémov používať na čistenie riadu zvonka aj zvnútra.
- Zvyšky jedla možno šetrne uvoľniť namočením do horúcej vody. Potom riad utrite mäkkou handričkou a nechajte dobre uschnúť.
- Na uskladnenie liatinového kuchynského riadu zvoľte suché miesto.
- Riad možno čistiť aj v umývačke riadu, no neodporúča sa to.

Odpadnutý email a hrdza

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

Poskytujeme záruku 10 rokov

na oprávnené vecné nedostatky, pričom záruka platí od dátumu predaja označeného na doklade o kúpe. Emailovaná liatina je veľmi trvácna. Pri spadnutí alebo náraze na tvrdé povrchy sa však môže poškodiť.
Takéto poškodenia naša 10-ročná záruka nepokrýva.

Záruku taktiež neposkytujeme na
- stopy po rezaní a škrabance,
- prehriatie
- ani nedostatky, ktoré vzniknú chybným, nevhodným či neodborným použitím alebo nedbanlivosťou.

SLO

Čestitamo za nakup posode za kuhanje serije Calido. Skrbno preberite navodila za uporabo. Le pravilna uporaba posode iz litega železa zagotavlja dolgo veselje in odlične rezultate kuhanja.

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

Zelo kakovostne lastnosti materiala

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

Prednosti pri uporabi

Posoda za kuhanje iz emajlirane litine omogoča edinstvene prednosti, ki se zahtevajo v sodobni kuhinji.
- Calido je primerna za vse vrste peči - tudi indukcijske
- Optimalno shranjevanje toplote in sočasno njena dobra porazdelitev. Zaradi tega so možne nižje temperature kuhanja. To pa varčuje z energijo.
- Uporablja se lahko v pečici, ima stabilno obliko, je robustna in preprosta za nego.
- Zelo primerna za serviranje. Optično privlači poglede na vsaki mizi. Jedi ostanejo dolgo tople.

Napotki

- Posodo za kuhanje očistite pred prvo uporabo v topli vodi za splakovanje. Dobro jo posušite!
- Pri uporabi upoštevajte: izogibajte se premočnemu segrevanju. Rezultati kuhanja so lahko slabi. Za številne jedi so optimalne srednje in nizke temperature. Že pred začetkom kuhanja izberite želeno in ustrezno temperaturo.

Varovanje obloge iz emajla

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

Zaradi svoje varnosti upoštevajte,

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

Uporabljate lahko na vseh vrstah peči

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

Uporaba v pečici

- Izdelke s steklenim pokrovom je mogoče segreti do 220/260 °C. Vsi izdelki z litoželeznim pokrovom se lahko segrejejo do 300 °C.
- Za optimalno uporabo v pečici postavite posodo za kuhanje vedno na pekač ali rešetko.

Čiščenje in vzdrževanje

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

Odpadli emajl in rja

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

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

Za posodo dajem od dneva nakupa

10 let garancije (dokazilo z računom) za upravičene stvarne pomanjkljivosti. Emajlirano lito železo je zelo vzdržljivo. Ob padcu na trdo površino ali udarcu ob njo pa se lahko kljub temu poškoduje. Takšne poškodbe pa ne pokriva 10-letna garancija.

Garancije ne dajemo tudi za

- ureznine in sledi prask
- pregretje
- pomanjkljivosti, ki so nastale zaradi napačne, neprimerne in nepravilne uporabe ali malomarnosti.

HR

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

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

Visokokvalitetna svojstva materijala

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

Prednosti pri uporabi

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

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

Napomene

- Očistite posuđe za kuhanje prije prve u toploj vodi za ispiranje. Dobro osušite!
- Pri uporabi pazite na sljedeće: Izbjegavajte pregrijavanje. Ono može dovesti do loših rezultata kuhanja. Srednja i niska temperatura optimalne su za puno jela. Već na početku kuhanja odaberite željenu i odgovarajuću temperaturu.

Čuvanje sloja emajla

- Ne zarezujte u sloj emajla. To može prouzročiti ružne ogrebotine i zarezotine.
- Nikada dulje vrijeme ne zagrijavajte tavu bez sadržaja: Opasnost od pregrijavanja!
- Posuđe za kuhanje nije otporno na udarce. Vidi napomene
  ▸ *Oguljeni emajl i hrđanje*
- Calido nije namijenjen kuhanju bez masnoća. Željeno ulje, mast ili maslac trebaju se prije postupka pečenja raspodijeliti po cijeloj površini.

Za svoju sigurnost uzmite u obzir sljedeće

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

Uporaba na svim vrstama štednjaka

- Za izbjegavanje ogrebotina na štednjacima sa staklenom površinom: Pažljivo podignite i spustite posuđe za kuhanje. Ne gurajte preko staklene površine.
- Pri uporabi na plinskim štednjacima: Opasnost od požara i opeklina: Prilagodite plinski plamen površini posuđa za kuhanje. On ne smije gorjeti iznad bočnih stijenki.
- Promjer ploča štednjaka treba odgovarati promjeru dna lonaca za kuhanje.
- Na indukcijskim pločama za kuhanje pazite na sljedeće: Odaberite odgovarajuće polje za kuhanje. Izbjegavajte pregrijavanje zato što indukcija reagira vrlo brzo.

Uporaba u pećnicama

- Proizvodi sa staklenim poklopcem mogu se zagrijavati do

220/260 °C. Svi proizvodi s lijevanim poklopcem smiju se zagrijati od maks. 300 °C.
- Za optimalnu uporabu u pećnicama uvijek stavite posuđe za kuhanje lim za pečenje ili na rešetku.

Čišćenje i njega
- Ostavite zagrijano posuđe za kuhanje da se ohladi prije čišćenja. Ne stavljajte ga izravno u hladnu vodu. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature. Nakon toga ga očistite toplo vodom za ispiranje, zatim ga isperite hladnom vodom. Dobro osušite.
- Ne upotrebljavajte snažna abrazivna sredstva i maramice za čišćenje lonaca s metalnim vlaknima. Oni mogu oštetiti sloj emajla. Četke za ispiranje ili spužve s najlonskim vlaknima mogu se bez problema upotrijebiti za čišćenje izvana i iznutra.
- Ostatke možete blago otopiti uranjanjem u vruću vodu. Nakon toga obrišite mekom krpom i dobro osušite.
- Za čuvanje posuđa za kuhanje od lijevanog željeza odaberite suho mjesto.
- Čišćenje u perilici za pranje posuđa je moguće, ali se ne preporučuje.

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

Dajemo jamstvo u trajanju od 10 godina
za opravdane nedostatke od datuma kupnje, dokumentiranog računom. Emajlirano lijevano željezo vrlo je izdržljivo. Međutim, ipak se može oštetiti u slučaju pada ili udarca u tvrde površine. Takva oštećenja nisu obuhvaćena jamstvom u trajanju od 10 godina.

Ne dajemo jamstvo za
- porezotine i ogrebotine
- pregrijavanje
- nedostatke koji nastanu zbog pogrešne, neprikladne i nestručne uporabe ili nemara.

RO

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

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

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

Avantaje la utilizare
Vasele de gătit din fontă emailată oferă avantaje unice care sunt căutate în bucătăria modernă.
- Calido este adecvat pentru toate tipurile de aragazuri - inclusiv pentru inducție
- Înmagazinează în mod optim căldura și o distribuie egal și uni-

form. Ca urmare sunt posibile și temperaturi de gătit joase. Astfel se economisește energie.
- Rezistente pentru folosirea în cuptor, cu formă stabilă, robuste și ușor de îngrijit.
- Potrivite foarte bine pentru servire. Din punct de vedere optic, o atracție pe orice masă. Mâncărurile rămân calde mult timp.

Indicații
- Curățați vasele de gătit în apă caldă înainte de prima folosire. Uscați-le bine!
- La utilizare aveți în vedere următoarele: Evitați supraîncălzirea. Poate duce la rezultate culinare greșite. Temperaturile medii sau joase sunt optime pentru multe mâncăruri. Alegeți temperatura dorită și corespunzătoare înainte de a începe să gătiți.

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

Pentru siguranța dumneavoastră vă rugăm să aveți în vedere următoarele
- Mânerele din fontă devin foarte fierbinți. Acestea nu trebuie să stea deasupra unor pliteîncălzite : Pericol de provocare a unor arsuri! Utilizați întotdeauna mănuși și suport pentru oale fierbinți!
- Pentru evitarea unor accidente trebuie folosite doar cratițe cu mâner stabil. Nu poziționați mânerele cratiței deasupra unui foc deschis sau deasupra părții din față a aragazului.
- Când le folosiți nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- În cazul în care doriți să prăjiți, umpleți oala doar până la 1/3 din înălțimea sa cu ulei. Să aveți la îndemână sita antistropire în caz că sare grăsime.

Folosire pe toate tipurile de aragaz
- Pentru evitarea zgârieturilor pe aragazuri cu suprafeţe din sticlă: ridicaţi şi aşezaţi cu grijă vasele de gătit. Nu le împingeţi pe suprafaţa de sticlă.
- În cazul folosirii la aragazuri pe gaz: Pericol de incendiu şi de provocare a unor arsuri: Potriviţi flacăra cu gaz la bazavasului de gătit . Aceasta nu trebuie să urce pe pereţii laterali.
- Diametrul plitelor de la aragaz trebuie să corespundă diametrului pe care îl au la bază vasele de gătit şi cratiţele.
- În cazul plitelor de gătit pe inducţie aveţi în vedere următoarele: Alegeţi zona de gătit adecvată. Evitaţi supraîncălzirea, întrucât inducţia reacţionează foarte repede.

Utilizarea în cuptor
- Articolele cu capac din sticlă pot fi utilizate până la o temperatură de maxim 220/260 °C. Toate produsele cu capac din fontă pot fi încălzite până la 300 °C.
- Pentru utilizarea optimă în cuptor aşezaţi întotdeauna vasele de gătit pe o tavă a cuptorului sau pe un grătar.

Curăţare şi îngrijire
- Lăsaţi vasele de gătit încălzite să se răcească înainte de a le curăţa. Nu le puneţi direct în apă rece. Evitaţi diferenţele extreme de temperatură. După aceea curăţaţi cu apă fierbinte şi clătiţi cu apă caldă. Uscați-le bine.
- Renunţaţi la substanţe abrazive puternice şi la bureţi de vase cu fire de sârmă. Acestea ar putea deteriora stratul de email. Periile de vase sau bureţii cu fire din nylon pot fi folosiţi fără proleme la curăţarea pe dinafară şi pe dinăuntru.
- Reziduurile pot fi eliminate în mod delicat lăsându-le să se înmoaie în apă fierbinte. Apoi ştergeţi cu o lavetă moale şi uscaţi bine.
- Alegeţi un loc uscat pentru păstrarea vaselor de gătit din fontă.

• Curăţarea în maşina de spălat vase este posibilă, dar nu este recomandabilă.

Email sărit și rugină
Vasele de gătit pot fi folosite mai departe în ciuda acestor probleme În acest caz ungeţi zona deteriorată din interiorul cratiţei cu ulei. Păstraţi-le uscate. Dacă fundul vaselor de gătit este deteriorat pot apărea zgârieturi pe suprafeţele de sticlă. În acest caz recomandăm achiziţionarea unor noi cratiţe. Și celor alergici (de ex. nichel, fier) le recomandăm schimbarea cratiței în cazul deteriorării stratului de email din interiorul cratiței.

Oferim o garanție de 10 ani
pentru deficiențe de material îndreptățite, calculând de la data achiziției, cu dovada acesteia prin bonul fiscal. Fonta emailată este foarte rezistentă. În caz de cădere sau lovire a suprafeței dure se poate totuși deteriora. Astfel de deteriorări nu sunt acoperite de garanția de 10 ani.

Nu oferim nicio garanție pentru
• Urme de tăiere și zgârieturi
• Supraîncălzire
• Defecțiuni apărute în urma unei utilizări defectuoase, neadecvate și fără respectarea destinației recomandate, sau în urma neglijenței

BG

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

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

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

Предимства при употребата
Съдовете за готвене от емайлиран чугун предлагат несравними предимства, търсени в модерната кухня.
• Съдовете Calido са подходящи за всички видове печки – дори и индукционни.
• Оптимално топлинно съхранение и равномерно, добро разпределение на топлината. Това позволява ниски температури на готвене, което пести енергия.
• Подходящи за употреба в готварски фурни, с устойчива форма, здрави и лесни за поддържане.
• Отлично пригодени за сервиране. Привличат окото на всяка трапеза. Ястията се запазват топли задълго.

Указания
• Преди първата употреба измийте готварския съд с топла вода. Подсушете добре!
• Обърнете внимание при употребата: Избягвайте прекомерно нагряване. Това може да доведе до лоши кулинарни резултати. За много ястия средните или ниски температури са оптимални. Още в началото на готвенето изберете желаната и подходяща температура.

Предпазване на емайловото покритие
• Моля, не режете върху емайловото покритие. Това може да причини неприятни драскотини и резки.
• Никога не загрявайте празен тиган за по-дълго време: опасност от прекомерно нагряване!
• Готварският съд не е удароустойчив. Вижте указанията

▸ *Олющен емайл и корозия*

- Calido не е предназначен за готвене без мазнина. Преди пържене е необходимо избраната мазнина, олио или масло да се разпредели по цялата повърхност на дъното.

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

- Чугуненитe дръжки се нагорещяват силно. Те не трябва да се намират над загрети котлони: опасност от изгаряне!Винаги използвайте ръкохватка за горещи съдове и подложка!
- За предотвратяване на злополуки използвайте само тигани със стабилни дръжки. Не поставяйте дръжката на тигана над открит пламък и не я оставяйте да стърчи от предната страна на печката.
- По време на употреба не оставяйте съда за готвене без наблюдение. Пазете от достъпа на деца.
- При пържене напълнете тенджерата само до 1/3 от височината ѝ с мазнина. Пригответе капак (или друга защита) срещу евентуални пръски от мазнината.

Употреба при всички видове печки

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

Употреба в готварска фурна

- Продуктите със стъклен капак могат да се нагряват до 220/260 °C.Всички продукти с чугунен капак може да се загряват до 300 °C.
- За оптимална употреба във фурна винаги поставяйте готварския съд върху тава за печене или върху скарата за печене.

Почистване и поддръжка

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

Олющен емайл и ръжда

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

Даваме 10 години гаранция за основателни дефекти на материала, считано от датата на закупуване, доказана с документ за покупка. Емайлираният чугун е много траен. При падане или удар върху твърди повърхности обаче може да се повреди. Тези повреди не се покриват от 10-годишната гаранция.

Не даваме гаранция за:
- резки и драскотини;
- прекомерно нагряване;
- дефекти, причинени от неправилна, неподходяща и некомпетентна употреба или небрежност.

9000146-2019-05- Keck & Lang GmbH - Nordring 1 - 89558 Boehmenkirch - Germany - www.kela.de