

CARE & USE

VINGA

EN

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging and labels. Wash the pan in hot water, then rinse and dry thoroughly. Your pan is now ready to be used and does not require any further preparation.

HEAT RECOMMENDATIONS

Vinga´s cast-iron Monte series cookware can be used on all heat sources including gas, electric solid plate or radiant ring, vitro-ceramic glass, induction, and ovens fired by gas, oil, coal or wood. Cast iron should not be used in microwave ovens. When using any glass-topped stove, always lift the pan when moving it; never slide it, as this may damage the stovetop or the base of the pan.

Always match the pan's base size to the stovetop heat zone to maximize efficiency, and to prevent overheating of the pan sides or damage to the handles.

Gas flames must always be confined to the base area, and must never extend around the sidewalls of the pan. Long handles should be positioned safely where they do not hang over the front of the stove or other heat zones.

COOKING HEATS

Medium or low heat will provide the best results for cooking, including frying and searing. Allow the pan to heat gradually and thoroughly for even and efficient cooking results. Once the pan is hot, almost all cooking can be continued on lower settings.

High heat temperatures should only be used for boiling water for vegetables or pasta, or for reducing the consistency of stocks or sauces. High heats should never be used to preheat a pan before lowering the heat for cooking. Cast iron retains heat so efficiently that overheating will cause food to burn or stick.

OILS AND FATS

The enamel surface is not ideal for dry cooking. Your choice of liquid, oil, fat or butter should completely cover the base before heating begins. Do not leave the pan unattended, and do not allow a pan to boil dry, as this may permanently damage the enamel.

For deep frying, the maximum oil level must not exceed 1/3 full. This depth allows sufficient height above the oil for it to rise once foods are added. An oil frying thermometer should be used for safety, and a lid should be readily available in case of overheating or flaring.

ENAMEL

A matte-black enamel has been applied to all products. The black enamel has a smooth feel but is not as glossy as other light-colored

interior enamel finishes. It has been specially designed for higher surface temperature cooking, which is not the same as simply using a piece on a high heat.

With cast iron, higher surface temperatures can be achieved by allowing any piece to heat thoroughly on a medium setting. This makes the black interior ideal for frying, grilling and searing.

The enamel will keep its good looks and allow a patina to build on its surface with continued use. A patina is the result of the natural oils and fats from foods baking on to the hot surface. The patina should not be cleaned off, as it enhances the cooking performance and the release of foods. It also reduces the need for surface oiling.

TOOLS TO USE

For stirring comfort and surface protection, wooden or heat-resistant plastic tools are recommended. Metal tools, spoons or balloon whisks may be used, but require special care – they should not be scraped over the enamel surface. Do not knock these on the rim of the pan.

Hand-held electric or battery-operated beaters should not be used. Their blades will damage the enamel. Knives or utensils with sharp edges should not be used to cut foods inside a pan.

CLEANING AND CARE

Always cool a hot pan for a few minutes before washing. Do not plunge a hot pan into cold water. If there are food residues, fill the pan with warm water and let soak for 15 to 20 minutes before washing. A brush can be useful for removing small food deposits. Do not use scourers or abrasive cleaners on the cooking surface. Nylon or soft abrasive pads or brushes can be used to remove stubborn residues. To avoid damaging the enamel, do not use metallic pads or harsh abrasive cleaning agents.

Never pour cold water into or on a hot product and never place a hot product directly in cold water as a temperature shock can occur that can cause cracks or damage to the enamel. Never store pans while they are still damp. Store pans in a dry cupboard or airy space away from steam. Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and retightening them regularly. Never allow the handles to come into direct contact with the heat source or flames. Check the condition and safety of your pan before using it again.

Under certain conditions, the electromagnetic properties of the heat source and utensils may cause some noise.

In case of damage, do not use the pan anymore. Some handles and knobs are secured with screws that can loosen over time. If this happens, retighten the screws carefully.

In the event of you not being satisfied with your purchase, we kindly request you to contact XD Connects.

SE

INNAN PRODUKTEN TAS I BRUK

Avlägsna emballage och etiketter. Diska pannan i varmt vatten. Skölj och torka noggrant. Pannan är nu redo att användas.

VÄRMEKÄLLOR

Vingas gjutjärnsprodukter i Monte-serien kan användas på alla plattor, inklusive gasplattor, elplattor, glaskeramikhällar och induktionshällar samt i alla typer av ugnar, vedspisar och grillar. Gjutjärn får inte användas i mikrovågsugnar. Vid användning på glaskeramik- eller induktionshäll ska produkten lyftas vid förflyttning. Drag eller skjut aldrig produkten. Det kan skada både botten på produkten och hällen.

Anpassa alltid produktens bottenstorlek till plattan på spisen för att maximera effektiviteten och undvika överupphettning av kanterna på yttersidorna och skador på handtagen.

Gaslågor ska begränsas till bottenområdet och ska aldrig slå upp längs produktens sidor. Långa handtag ska placeras på ett säkert sätt så att de inte sticker ut över kanten på spisen eller över andra värmezoner.

MATLAGNING

Medelhög eller låg värme ger bäst resultat vid matlagning även när något ska brynas eller stekas. Låt pannan värmas upp gradvis och ordentligt för en jämn och effektiv tillagning. När pannan väl är varm kan nästan all matlagning fortsätta på lägre värme.

Hög värme bör endast användas för att koka vatten till grönsaker och pasta eller för att reducera en buljong eller sås. Hög värme bör inte användas för att värma upp pannan. Låt pannan bli ordentligt genomvarm genom att ställa plattan på medelhög värme. Sänk sedan värmen före tillagningen. Gjutjärn behåller värmen så effektivt att överupphettning leder till att maten bränns eller fastnar.

OLJOR OCH FETTER

Emaljytan är inte idealisk för torr tillagning. Vätska, olja, fett eller smör ska täcka hela botten före uppvärmningen börjar. Lämna inte pannan obevakad och låt den inte koka torr. Det kan skada emaljen permanent.

Vid fritering ska pannan fyllas upp till en tredjedel. Detta djup ger tillräcklig höjd över oljan för att den ska kunna stiga för högt vid friteringen. Använd en stektermometer för ökad säkerhet och ha ett lock lätt tillgängligt i händelse av överhettning eller lågor.

EMALJERING

En matt svart emalj har applicerats på alla produkter Den svarta emaljen har en jämn känsla men är inte lika blank som andra ljusare emaljer. Den är speciellt utformad för tillagning med högre yttemperatur, vilket inte är samma sak som att använda hög värme.

Med gjutjärn uppnås högre yttemperaturer genom att låta pannan bli ordentligt genomvarm på medelhög värme. Detta gör den svarta insidan idealisk för att steka, grilla och bryna.

Den matta, svarta emaljen får efter upprepad användning en fin patina. Patinan är resultatet av naturliga oljor och fetter från livsmedel som bränns in i den varma ytan. Diska inte bort patinan. Den förbättrar stekförmågan och ser till att maten inte fastnar. Det innebär också att inte lika mycket fett behövs till matlagningen.

KÖKSREDSKAP

För en bekväm omrörning och för att skydda ytan rekommenderas verktyg av trä eller värmebeständig plast. Metallverktyg, skedar eller vispar kan användas med försiktighet. Undvik att skrapa dem över emaljytan. Slå dem inte heller på kanten av pannan.

Elektriska eller batteridrivna vispar ska inte användas. Det skadar emaljen. Knivar eller redskap med vassa kanter ska inte användas för att skära i maten direkt i pannan.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Låt alltid pannan svalna i några minuter före rengöring. Doppa inte en varm panna i kallt vatten. Om det finns matrester kvar, fyll kastrullen med varmt vatten och låt stå i 15–20 minuter. Diska som vanligt.
En borste kan användas för att få bort små matrester. Använd inte disksvampar med sträv yta eller slipmedel. Mjuka svampar eller borstar kan användas för att avlägsna envisa rester. Använd inte svampar i metall eller rengöringsmedel med slipeffekt. Det kan skada emaljen.

Häll aldrig kallt vatten i eller på en varm panna och ställ aldrig en varm panna direkt i kallt vatten. Temperaturskillnaden kan orsaka sprickor eller skador på emaljen. Ställ inte in pannan i ett skåp när den fortfarande är fuktig. Pannan ska förvaras i ett torrt och luftig skåp. Se till handtag och knoppar är åtdragna genom att regelbundet kontrollera och dra åt dem. Låt aldrig handtagen komma i direkt kontakt med värmekällor eller lågor. Kontrollera pannans skick och säkerhet innan du använder den igen.

Under vissa omständigheter kan värmekällans och köksredskapens elektromagnetiska egenskaper orsaka oljud.

Använd inte pannan om den är skadad. Vissa handtag och knoppar sitter fast med skruvar som kan lossna med tiden. Om detta inträffar drar du åt skruvarna försiktigt igen.

Om du av någon anledning inte skulle vara nöjd med ditt köp ber vi dig att ta kontakt med XDConnects.

FI

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit. Pese pannu kuumalla vedellä,

huuhtele ja kuivaa se huolellisesti. Pannu on nyt valmis käytettäväksi, eikä se vaadi muita valmisteluja.

LÄMPÖSUOSITUKSET

Vingan valurautaisia Monte-sarjan keittoastioita voidaan käyttää kaikilla lämmönlähteillä, kuten kaasulla, sähköllä, kiinteällä sähkölevyllä tai renkaalla, lasikeraamisella liedellä ja induktioliedellä, sekä kaasulla, öljyllä, hiilellä tai puulla toimivissa uuneissa. Valurautaa ei saa käyttää mikroaaltouunissa. Lasipintaista liettä käytettäessä pannua tulee nostaa aina siirrettäessä, eikä koskaan li'uttaa,

sillä tämä voi vahingoittaa lieden pintaa tai pannun pohjaa.

Valitse pannun pohjan koko aina lieden levyn koon mukaan tehokkuuden maksimoimiseksi sekä pannun sivujen ylikuumenemisen ja kahvojen vaurioitumisen estämiseksi.

Kaasuliekki on aina rajoitettava pannun pohja-alueelle, eikä se saa koskaan ulottua pannun reunojen ympärille. Pitkät kahvat on sijoitettava turvallisesti siten, etteivät ne ulotu lieden etureunan yli tai ole muiden lämpöalueiden päällä.

RUOANVALMISTUKSEN LÄMPÖTILAT

Ruoan valmistaminen keskilämmöllä tai matalalla lämmöllä saa aikaan parhaat tulokset, myös paistettaessa ja paahdettaessa. Anna pannun kuumentua vähitellen ja perusteellisesti, jotta kypsennystulos olisi tasainen ja tehokas. Kun pannu on kuuma, lähes kaikkea ruoanvalmistusta voi jatkaa pienemmällä lämmöllä.

Korkeita lämpötiloja tulisi käyttää vain vihannesten tai pastan keittämiseen tai paksunnettaessa liemiä ja kastikkeita. Pannun esilämmitykseen ennen lämmön laskemista kypsennystä varten ei saa koskaan käyttää korkeita lämpötiloja. Valurauta varastoi lämpöä niin tehokkaasti, että ylikuumeneminen aiheuttaa ruoan palamisen tai tarttumisen pohjaan.

ÖLJYT JA RASVAT

Emalipinta ei ole paras vaihtoehto kuivakypsennykseen. Valitsemasi nesteen, öljyn, rasvan tai voin on peitettävä pohja kokonaan ennen kuumennuksen aloittamista. Älä jätä pannua vartioimatta äläkä anna pannun kiehua kuivaksi, sillä se voi vahingoittaa emalia pysyvästi.

Uppopaistettaessa öljyä saa olla enintään 1/3 pannun syvyydestä. Tämä syvyys takaa riittävän tilan öljyn yläpuolelle, koska sen pinta nousee ylöspäin paistettavia ruokia lisättäessä. Turvallisuuden vuoksi tulee käyttää öljyn paistolämpömittaria, ja kannen on oltava helposti saatavilla ylikuumenemisen tai liekkiin leimahtamisen varalta.

EMALI

Kaikki tuotteet on pinnoitettu mattamustalla emalilla. Musta emali on sileän tuntuista, mutta ei pinnaltaan yhtä kiiltävää kuin vaaleaa

emalia olevat sisäpinnat. Se on suunniteltu erityisesti kypsennykseen korkeammissa pintalämpötiloissa, mikä ei ole sama asia kuin pelkkä hyvin kuuman astian käyttö.

Valuraudalla voidaan saavuttaa korkeampi pintalämpötila kuumentamalla mikä tahansa astia perusteellisesti keskilämmöllä. Tämän ansiosta pannun musta sisus sopii erinomaisesti paistamiseen, grillaamiseen ja paahtamiseen.

Emaloinnin avulla pannu säilyy hyvännäköisena ja sen pintaan muodostuu käytön myötä patinaa. Patina syntyy, kun ruoasta peräisin olevat luonnolliset öljyt ja rasvat paistuvat kuumalla pinnalla. Patinaa ei pidä puhdistaa, sillä se parantaa kypsennystulosta ja rasvan vapautumista ruoka-aineista. Se myös vähentää pinnan öljyämisen tarvetta.

KÄYTETTÄVÄT VÄLINEET

Pinnan suojaamiseksi ja sekoitusmukavuuden varmistamiseksi puiset tai kuumuutta kestävät muoviset välineet ovat suositeltavia. Metallisia välineitä, lusikoita tai vispilöitä voi käyttää, mutta ne vaativat erityistä varovaisuutta – niillä ei saa raapia emalipintaa. Älä lyö niitä pannun reunaan.

Kädessä pidettäviä sähkö- tai akkukäyttöisiä vatkaimia ei saa käyttää. Niiden terät vahingoittavat emalia. Pannulla olevan ruoan leikkaamiseen ei saa käyttää veitsiä tai teräväreunaisia välineitä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Jäähdytä kuumaa pannua aina muutama minuutti ennen pesua. Älä upota kuumaa pannua kylmään veteen. Jos astiassa on ruokajäämiä, täytä astia lämpimällä vedellä ja anna sen liota 15–20 minuuttia ennen pesua. Harjasta voi olla hyötyä pienten ruokajäämien poistamisessa. Älä käytä paistopintaan hankaimia tai hankaavia puhdistusaineita. Sitkeiden jäämien poistamiseen voidaan käyttää nailonista valmistettua tai pehmeästi hiovaa sientä tai harjaa. Älä käytä metallisieniä tai kovia hankaavia puhdistusaineita emalin vahingoittumisen välttämiseksi.

Älä koskaan kaada kylmää vettä kuumalle pannulle, äläkä koskaan laita kuumaa pannua suoraan kylmään veteen. Tämä voi aiheuttaa halkeamia aiheuttavan tai emalia vaurioittavan lämpöshokin. Älä koskaan säilytä pannuja kosteina. Säilytä pannut kuivassa kaapissa tai ilmavassa, höyryttömässä tilassa. Pidä kaikki kahvat ja nupit kireinä tarkistamalla ja kiristämällä ne säännöllisesti. Älä koskaan päästä kahvoja suoraan kosketukseen lämmönlähteen tai liekkien kanssa. Tarkista pannun kunto ja turvallisuus ennen sen uudelleenkäyttöä.

Tietyissä olosuhteissa lämmönlähteen ja keittoastioiden

sähkömagneettiset ominaisuudet voivat aiheuttaa melua.

Jos pannu on vaurioitunut, älä käytä sitä enää. Jotkin kahvat ja nupit on kiinnitetty ruuveilla, jotka voivat löystyä ajan myötä. Jos näin käy, kiristä ruuvit uudelleen huolellisesti.

Jos et jostain syystä ole tyytyväinen ostokseesi, ota yhteyttä XD Connects:iin.

NO

FØR FØRSTEGANGS BRUK

Fjern all emballasje og etiketter. Vask pannen i varmt vann før du skyller og tørker den grundig. Nå er pannen klar til bruk, og flere forberedelser er ikke nødvendig.

ANBEFALINGER OM TEMPERATUR

Vingas Monte-serie med gryter og panner av støpejern kan brukes på alle varmekilder, inkludert gass, elektriske eller keramiske plater, vitrokeramisk glass, induksjon og ovner som bruker gass, olje, kull eller tre. Støpejern skal ikke brukes i mikroovn. Når du bruker en komfyr med glasstopp, må du alltid løfte pannen når du flytter den. Du må ikke skyve pannen

da dette kan skade platetoppen eller bunnen på pannen.

Størrelsen på pannen bør alltid tilsvare størrelsen på platen du bruker for å utnytte varmen best mulig, for å forhindre overoppheting av sidene på pannen, og for å unngå skade på håndtakene.

Gassflammer skal bare nå bunnen på pannen. De må aldri komme til på sideveggene av pannen. Lange håndtak skal være trygt plassert, slik at de ikke henger utenfor fronten på komfyren eller andre varmekilder.

TEMPERATUR VED MATLAGING

Medium eller lav varme gir best resultat når du lager mat, dette gjelder også når du steker. La pannen varmes gradvis og over hele for et jevnt og effektivt stekeresultat. Så fort pannen er helt varm, kan du lage nesten alle typer mat på lav og medium varme.

Høye temperaturer skal bare brukes når du koker vann til grønnsaker eller pasta, eller når du koker ned kraft eller saus. Høye temperaturer skal ikke brukes for å forvarme en panne for så å senke varmen når du begynner å lage mat. Støpejern beholder varmen så effektivt at overoppheting fører til at maten blir brent eller setter seg fast.

OLJE OG FETT

Emaljeoverflaten egner seg ikke til å lage mat i tørr panne. Enten du velger å bruke olje, fett eller smør, bør væsken dekke bunnen på pannen helt før du starter oppvarmingen. Ikke gå fra pannen uten tilsyn, og ikke la pannen tørrkoke, da dette kan skade emaljen permanent.

Når du skal fritere, må du ikke fylle pannen med mer enn 1/3 med olje. Denne dybden gjør at det er plass til at oljenivået blir høyere når du legger i mat. Bruk et frityrtermometer for sikkerhets skyld, og sørg for å ha et lokk tilgjengelig i tilfelle overoppheting eller oppflamming.

EMALJE

Alle produkter har et lag med svart emalje. Svart emalje føles glatt, men er ikke så blank som andre typer innvendig emalje i lyse farger. Den er spesielt utviklet for matlaging med høy overflatetemperatur, noe som ikke er det samme som å bruke en gryte eller panne på høy varme.

Med støpejern kan høy overflatetemperatur oppnås ved at en gryte eller panne varmes helt opp på middels høy varme. Dette gjør den svarte finishen ideell til steking og grilling.

Emaljen holder seg godt og utvikler patina på overflaten etter hvert som du bruker den. Patina er et resultat av at naturlige oljer og fett stekes på varm overflate. Patinaen skal ikke vaskes av ettersom den gir bedre stekeytelse og gjør at mat ikke setter seg fast. Den gjør også at du ikke behøver å olje overflaten like ofte.

VERKTØY

Vi anbefaler at du bruker verktøy av tre eller varmebestandig plast, da disse er komfortable i bruk og beskytter overflaten. Verktøy, sleiver og ballongvisper av metall kan brukes, men du må være forsiktig. De må ikke skrape over emaljeoverflaten. Du må ikke slå disse mot kanten av pannen.

Strøm- eller batteridrevne elvisper skal ikke brukes. Bladene skader emaljen. Kniver og verktøy med skarpe kanter skal ikke brukes til å skjære mat i pannen.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

Pannen skal alltid kjøles ned noen minutter før vasking. Ikke skyll pannen i kaldt vann mens den er varm. Hvis det er matrester i den, fyller du pannen med varmt vann og lar den stå i 15–20 minutter før du vasker den. En børste kan være nyttig når du skal fjerne små matrester. Ikke bruk skuremidler på kokeoverflaten i pannen. Nylon eller myke skureputer eller børster kan brukes når du fjerner gjenstridige rester. Unngå å skade emaljen, ikke bruk metallputer eller sterke skuremidler.

Aldri hell kaldt vann i eller på et varmt produkt eller sett et varmt produkt i kaldt vann fordi det kan oppstå temperatursjokk som kan føre til sprekker eller skader i emaljen. Ikke sett panner til oppbevaring mens de fortsatt er fuktige. Oppbevar panner i tørt skap eller på et luftig sted uten damp. Sørg for å holde alle håndtak og knotter stramme ved å sjekke og stramme dem regelmessig. Ikke la håndtakene komme i direkte kontakt med varmekilder eller flammer. Sjekk skikk og sikkerhet på pannen før du bruker den igjen.

Noen ganger kan varmekildens og kjøkkenredskapenes elektroniske egenskaper skape ulyd

Ved skade må du slutte å bruke pannen. Noen håndtak og knotter er sikret med skruer som kan løsne over tid. Hvis dette skjer må du stramme skruene nøye.

Dersom du av en eller annen grunn ikke er fornøyd med ditt kjøp ber vi deg kontakte XDConnects.

DE

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten. Waschen Sie die Pfanne zunächst in heißem Wasser, dann spülen und trocknen Sie sie gründlich ab. Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit und es bedarf keiner weiteren Vorbereitung.

EMPFOHLENE HERDARTEN

Das gusseiserne Kochgeschirr der Serie Monte von Vinga kann auf allen Herden einschließlich Gas, Elektrokochplatten, Heizspiralen, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern sowie Öfen, die mit Gas, Öl, Kohle oder Holz betrieben werden, verwendet werden. Gusseisen sollte nicht in Mikrowellengeräten genutzt werden. Bei Verwendung auf einem gläsernen Kochfeld, heben Sie die Pfanne immer an, wenn Sie diese bewegen. Schieben Sie sie niemals, da sonst das Kochfeld oder der Pfannenboden beschädigt werden können.

Wählen Sie die Größe der Wärmezone des Herdes immer entsprechend der Größe der Pfanne aus, um die Effizienz zu maximieren und eine Überhitzung der Pfannenwand oder Schäden an den Griffen zu vermeiden.

Die Gasflammen sollen immer auf den Bodenbereich beschränkt bleiben und dürfen nicht auf die Seitenwände der Pfanne übergehen. Lange Griffe sollten sicher positioniert werden, sodass sie nicht über die Vorderseite des Ofens oder in andere Wärmezonen ragen.

HITZESTUFEN

Mittlere und niedrige Hitze liefert die besten Ergebnisse beim Kochen, einschließlich beim Frittieren und Anbraten. Erhitzen Sie die Pfanne allmählich und vollständig für gleichmäßige und effiziente Kocherfolge. Sobald die Pfanne heiß ist, kann fast alles mit niedriger Einstellung weiter gegart werden.

Hohe Temperaturen sollten nur zum Kochen von Wasser für Gemüse oder Nudeln sowie zum Reduzieren von Fonds oder Soßen verwendet werden. Eine Pfanne sollte nie mit hoher Hitze vorgeheizt werden, wenn eine niedrige Hitzestufe zum Garen ausreicht. Gusseisen speichert die Wärme so gut, dass eine Überhitzung zum Anbrennen oder Ankleben der Speisen führt.

ÖLE UND FETTE

Die emaillierte Oberfläche ist nicht ideal zum trockenen Garen. Vor dem Erhitzen sollte der Boden vollständig mit Flüssigkeit, Butter, Fett oder dem Öl Ihrer Wahl bedeckt sein. Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und erhitzen Sie eine Pfanne nicht ohne Inhalt, da dies zu

dauerhaften Schäden an der Emailleschicht führen kann.

Zum Frittieren darf bis zu maximal 1/3 der Pfannenhöhe Öl eingefüllt werden. Diese Menge erlaubt ein Aufsteigen des Öls, wenn Lebensmittel hinzugefügt werden. Zur Sicherheit sollte ein Frittier-Thermometer verwendet werden. Für den Fall, dass Öl überhitzt und zu brennen beginnt, sollte ein Deckel bereitliegen.

EMAILLE

Alle Produkte wurden mit einer mattschwarzen Emailleschicht überzogen. Die schwarze Emaille fühlt sich glatt an, glänzt allerdings nicht so wie andere helle Emaille-Oberflächen. Sie wurde speziell für das Garen bei höheren Oberflächentemperaturen entwickelt, was nicht bedeutet, dass ausschließlich hohe Hitze verwendet werden muss.

Mit Gusseisen können höhere Oberflächentemperaturen bereits erreicht werden, wenn das Kochgeschirr bei mittlerer Stufe vollständig erhitzt wird. Die schwarze Oberfläche eignet sich deshalb ideal zum Frittieren, Grillen und Anbraten.

Die Emaille behält ihr ansprechendes Äußeres und bildet bei häufigem Gebrauch auf ihrer Oberfläche eine Patina aus, die aus den natürlichen Ölen und Fetten der Lebensmittel resultiert, die auf der heißen Oberfläche einbrennen. Diese Patina sollte nicht entfernt werden, da sie das Kochergebnis und das einfache Herauslösen der Speisen verbessert. Sie reduziert außerdem den Ölverbrauch.

ANWENDBARE HILFSMITTEL

Zum Schutz der Oberfläche empfehlen wir zum Umrühren Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Metallene Utensilien, Löffel oder Schneebesen können verwendet werden, erfordern aber besondere Vorsicht. Schaben Sie damit nicht über die Emailleoberfläche und klopfen Sie sie auch nicht auf dem Pfannenrand ab.

Verwenden Sie keine elektrischen oder batteriebetriebenen Handrührgeräte, da deren Klingen die Emaille beschädigen. Es sollten keine Messer oder Utensilien mit scharfen Kanten zum Schneiden von Lebensmitteln in der Pfanne verwendet werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie die Pfanne vor dem Abspülen immer einige Minuten abkühlen. Tauchen Sie eine heiße Pfanne nie in kaltes Wasser. Sollten sich Speisereste in der Pfanne befinden, so füllen Sie diese mit warmem Wasser und lassen Sie sie vor dem Spülen 15 bis 20 Minuten einweichen. Eine Bürste kann zum Entfernen von kleinen Speiseresten hilfreich sein. Verwenden Sie für die Kochoberfläche keine Topfreiniger oder Scheuermittel. Zur Entfernung hartnäckiger Rückstände können Tücher, weiche Schwämme oder Bürsten verwendet werden. Um eine Beschädigung der Emaillebeschichtung zu vermeiden, sollten Sie keine metallischen Schwämme und starke Scheuermittel verwenden.

Gießen Sie niemals kaltes Wasser in oder auf ein heißes Produkt und stellen Sie ein heißes Produkt niemals direkt in kaltes Wasser, da durch einen Temperaturschock Risse oder Schäden an der Emaille verursacht werden können. Verstauen Sie Pfannen nicht, solange sie noch feucht sind. Bewahren Sie Pfannen in einem trockenen Schrank oder an einem luftigen Ort ohne Feuchtigkeit auf. Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass alle Griffe noch fest sitzen und ziehen Sie die Schrauben gegebenenfalls nach. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht in direkten Kontakt mit der Hitzequelle oder Flamme kommen. Überprüfen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihrer Pfanne vor jeder Benutzung.

Unter bestimmten Umständen können die elektromagnetischen

Eigenschaften der Wärmequelle und der Küchenutensilien ein gewisses Rauschen erzeugen.

Im Falle einer Beschädigung sollten Sie die Pfanne nicht weiter verwenden. Einige Griffe sind mit Schrauben befestigt, die sich mit der Zeit lockern können. In diesem Fall ziehen Sie die Schrauben bitte vorsichtig nach.

Wenn Sie mit Ihrem Kauf nicht zufrieden sind, nehmen Sie dann bitte Kontakt auf mit XD Connects.

NL

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de labels. Was de pan af in heet water, spoel hem vervolgens na en droog hem grondig af. Je pan is nu klaar voor gebruik en heeft geen verdere voorbereidingen nodig.

AANBEVELINGEN VOOR WARM GEBRUIK

De gietijzeren serie kookgerei Monte van Vinga kan op alle warmtebronnen worden gebruikt, inclusief gas, elektra, keramische kookplaten, inductie en ovens die werken op gas, olie, kolen of hout. Gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Gebruik je de pan op een kooktoestel met een glazen oppervlak? Til de pan dan altijd op wanneer je hem verplaatst. De pan nooit

schuiven, aangezien dit de kookplaat of de bodem van de pan kan beschadigen.

Zorg ervoor dat de grootte van de bodem van de pan altijd overeenkomt met de omvang van de warmtebron. Dit om de warmte zo effectief mogelijk te kunnen gebruiken en om oververhitting van de zijkanten van de pan en/of schade aan de handgrepen te voorkomen.

Let op dat eventuele gasvlammen altijd beperkt blijven tot de bodem. Deze mogen zich nooit uitstrekken tot de zijkanten van de pan. Zorg ervoor dat lange handvatten altijd veilig worden geplaatst, zodat ze niet aan de voorkant van de kookplaat of boven andere warmtezones uitsteken.

KOOKTEMPERATUUR

Middelhoog of laag vuur geeft het beste resultaat bij het koken, alsook bij frituren en dichtschroeien. Laat de pan geleidelijk en zorgvuldig opwarmen voor een gelijkmatig en efficiënt kookresultaat. Wanneer de pan eenmaal warm is, kan bijna al het koken op een lagere stand worden voortgezet.

Hoge temperaturen mogen alleen worden gebruikt voor het koken van water (voor groenten of pasta) of voor het verbeteren van de consistentie van bouillon of sauzen. Gebruik nooit hoge temperaturen om een pan voor te verwarmen, om vervolgens het vuur lager te zetten om te koken. Gietijzer houdt de warmte zo efficiënt vast dat voedsel door oververhitting aanbrandt of vastplakt.

OLIËN EN VETTEN

Het geëmailleerde oppervlak is niet ideaal om er droog op te koken. Gebruik naar keuze vloeistof, olie, vet of boter en zorg ervoor dat dit de bodem volledig bedekt voordat het opwarmen begint. Laat de pan niet onbeheerd achter. Laat een pan evenmin droogkoken: dit kan het email blijvend beschadigen.

Voor frituren mag het maximale olieniveau niet hoger liggen dan op 1/3 van de pan. Deze diepte zorgt voor voldoende ruimte boven de olie, zodat deze kan stijgen wanneer de voedingsmiddelen worden toegevoegd. Gebruik voor de veiligheid een frituurthermometer. Zorg er altijd voor dat je een deksel bij de hand hebt voor het geval van oververhitting of brand.

EMAIL

Op alle producten is matzwart email aangebracht. Het zwarte email voelt glad aan, maar is niet zo glanzend als het andere, lichtgekleurde email binnenin. Het is speciaal ontworpen voor koken op hogere oppervlaktetemperaturen, wat niet hetzelfde is als de pan simpelweg gebruiken op hoog vuur.

Met gietijzer kunnen hogere oppervlaktetemperaturen worden bereikt door de pan grondig te laten opwarmen op een middelmatige stand. Dit maakt de zwarte binnenkant ideaal voor braden, grillen en dichtschroeien.

Het email behoudt zijn mooie uiterlijk en laat bij langdurig gebruik een patina op het oppervlak ontstaan. Dit patina is het resultaat van de natuurlijke oliën en vetten van voedsel dat op het hete oppervlak wordt gebakken. Dit patina mag niet worden verwijderd, aangezien het zowel de kookprestaties als de antiaanbakeigenschappen verbetert. Daarnaast vermindert het ook de noodzaak om het oppervlak te behandelen met vetten en/of oliën.

HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREEDSCHAP

Om het roeren te vergemakkelijken en het oppervlak te beschermen, adviseren wij om gebruik te maken van keukengereedschap van hout of

hittebestendig kunststof. Metalen gereedschap, lepels of ballongardes kunnen eveneens worden gebruikt, maar alleen met extra zorg; deze mogen niet over het geëmailleerde oppervlak worden geschraapt. Klop deze evenmin af op de rand van de pan.

Gebruik geen elektrische of op batterijen werkende kloppers of mixers. De messen of bladen zullen het email beschadigen. Gebruik evenmin messen of andere gebruiksvoorwerpen met scherpe randen om voedsel in de pan te snijden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat een hete pan altijd een paar minuten afkoelen voordat je hem afwast. Dompel een hete pan niet in koud water. Zijn er etensresten achtergebleven? Vul de pan dan met warm water en laat het geheel 15 tot 20 minuten weken voordat je de pan afwast. Voor het verwijderen van kleine voedselresten kan een borstel handig zijn. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen op het kookoppervlak. Om hardnekkige resten te verwijderen kunnen nylon of zachte schuursponsjes of borstels worden gebruikt. Gebruik geen metalen sponsjes of bijtende schuurmiddelen om beschadiging van het email te voorkomen.

Giet nooit koud water in of op een hete pan. Plaats een hete pan bovendien nooit direct in koud water, aangezien dit een temperatuurschok kan opleveren, die scheuren of schade aan het email kan veroorzaken. Berg pannen nooit op wanneer ze nog vochtig zijn. Bewaar pannen in een droge kast of andere luchtige omgeving, buiten het bereik van stoom. Zorg ervoor dat alle handgrepen en knoppen goed vastzitten door ze regelmatig te controleren en opnieuw vast te draaien. Laat de handgrepen nooit in direct contact komen met vlammen of andere warmtebronnen. Controleer de staat en veiligheid van je pan voordat je hem opnieuw gebruikt.

Onder bepaalde omstandigheden kunnen de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het keukengerei enige ruis veroorzaken.

Gebruik de pan niet meer als deze beschadigd is. Sommige handgrepen en knoppen zijn vastgezet met schroeven die na verloop van tijd los kunnen raken. Als dit gebeurt, draai dan de schroeven voorzichtig weer vast.

Indien u niet tevreden bent met uw aankoop, verzoeken wij u vriendelijk om contact op te nemen met XD Connects.

ES

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el envoltorio y las etiquetas. Lave la sartén con agua caliente; a continuación, enjuáguela y séquela bien. La sartén ya está lista para su

uso y no requiere ninguna preparación adicional.

RECOMENDACIONES TÉRMICAS

Los utensilios de cocina de hierro fundido de la serie Monte de Vinga pueden utilizarse con todas las fuentes de calor. Esto incluye las encimeras de gas, la placa sólida eléctrica o el anillo radiante, la vitrocerámica, las placas de inducción y los hornos de gas, petróleo y derivados, carbón o leña. El hierro fundido no debe utilizarse en hornos microondas. Cuando utilice una cocina con encimera de cristal, levante siempre la sartén al moverla; nunca la arrastre,

ya que así podría dañar la encimera o la base de la sartén.

Procure que el tamaño de la base de la sartén coincida siempre con la zona de calor de la encimera. Así maximizará la eficiencia y evitará el sobrecalentamiento de los lados de la sartén o que las asas resulten dañadas.

Las llamas del fogón de gas nunca deberían sobrepasar la zona de la base. Evite que se eleven alrededor de las paredes laterales de la sartén. Los mangos largos deben colocarse de forma segura donde no cuelguen sobre la parte delantera de la cocina u otras zonas de calor.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Incluso al freír y dorar los alimentos, los mejores resultados se obtienen al cocinar a fuego medio o lento. Para obtener resultados de cocción uniformes y eficientes, dele tiempo a la sartén para que se vaya calentando poco a poco y de forma consistente. Una vez que la sartén está caliente, casi todos los tipos de cocción pueden continuar a temperaturas más bajas.

Las temperaturas altas solo deben utilizarse al hervir agua para verduras o pasta o para hacer reducciones de caldos o salsas. No hay que utilizar temperaturas altas para precalentar una sartén antes de bajar el fuego para cocinar. El hierro fundido retiene el calor de forma tan eficaz que el sobrecalentamiento hará que los alimentos se quemen o se peguen.

ACEITES Y GRASAS

La superficie esmaltada no es la mejor opción para cocinar sin grasas. El líquido que elija (aceite, mantequilla u otro tipo de grasa) deberá cubrir completamente la base antes de empezar a el proceso de calentamiento. No deje la sartén desatendida ni permita que se queme, ya que eso podría dañar permanentemente el esmalte.

Para freír, el nivel máximo de aceite no debe superar 1/3 de la capacidad de la sartén. Así quedará espacio suficiente sobre el aceite para que este suba una vez añadidos los alimentos. Para mayor seguridad, se debe utilizar un termómetro para frituras en aceite y es aconsejable tener una tapa a mano en caso de que se produzcan sobrecalentamiento o llamaradas.

ESMALTE

Se ha aplicado un esmalte negro mate a todos los productos. El esmalte negro tiene un tacto suave pero no es tan brillante como el de otros acabados de esmalte interior de color claro. Este esmalte ha sido especialmente diseñado para cocinar sobre superficies que alcanzan temperaturas más altas, que no es lo mismo que utilizar un utensilio a fuego vivo sin más.

Con el hierro fundido se pueden conseguir temperaturas más altas en las superficies dejando que cualquier pieza se caliente a fondo a fuego medio. Esto hace que el interior negro sea ideal para freír, asar y dorar.

El esmalte mantendrá su buen aspecto y permitirá que se forme una pátina en su superficie con el uso continuado. La pátina es el resultado de la cocción de los aceites y grasas naturales de los alimentos sobre la superficie caliente. La pátina no debe limpiarse, ya que mejora el rendimiento de la cocción y la liberación de los alimentos. También reduce la necesidad de engrasar la superficie.

QUÉ HERRAMIENTAS UTILIZAR

Para remover con comodidad y proteger la superficie, se recomienda utilizar utensilios de madera o de plástico resistente al calor. Pueden utilizarse utensilios metálicos, cucharas o batidores de globo, pero estos requieren un cuidado especial: no deben usarse para raspar la superficie esmaltada. No las golpee contra el borde.

No utilice batidoras manuales eléctricas ni de baterías. Las cuchillas dañan el esmalte. No utilice cuchillos o utensilios con bordes afilados para cortar alimentos dentro de la sartén.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de lavar una sartén caliente, deje que se enfríe durante unos minutos. No sumerja una sartén caliente en agua fría. Si quedan restos de comida, llene la sartén con agua tibia y déjela en remojo de 15 a 20 minutos antes de lavarla. Un cepillo puede ser útil para eliminar pequeños restos de comida. No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos en la superficie de cocción. Se pueden utilizar estropajos o cepillos de nylon o no muy abrasivos para eliminar residuos resistentes. Para evitar daños en el esmalte, no utilice estropajos metálicos ni productos de limpieza abrasivos fuertes.

Nunca vierta agua fría en o sobre un producto caliente ni moje un producto caliente directamente con agua fría, ya que la variación térmica es tan grande que podría agrietar o dañar el esmalte. No guarde nunca las sartenes mientras estén húmedas. Guarde las sartenes en un armario o en un espacio ventilado, lejos del vapor y de la humedad. Mantenga todas las asas y pomos bien apretados: revíselos y reajústelos regularmente. No permita que los mangos entren en contacto directo con la fuente de calor o las llamas. Compruebe el estado y la seguridad de la sartén antes de volver a utilizarla.

En determinadas condiciones, las propiedades electromagnéticas de la

fuente de calor y los utensilios de cocina podrían generar algún tipo de ruido.

En caso de daños, no vuelva a utilizar la sartén. Algunos mangos y agarraderas están fijados con tornillos que pueden aflojarse con el tiempo. Si esto ocurre, vuelva a apretar los tornillos con cuidado.

Si no está satisfecho con su compra, póngase en contacto con XD Connects.

FR

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirer tous les emballages et toutes les étiquettes. Laver la poêle avec de l'eau chaude, puis la rincer et la sécher avec soin. La poêle est désormais prête à être utilisée et n'a besoin d'aucune autre préparation.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA CHALEUR

Les produits et les ustensiles en fonte de la série Monte de Vinga peuvent être utilisés sur toutes les sources de chaleur, que ce soit sur le gaz, une plaque électrique ou à foyer radiant, une plaque en verre vitrocéramique, sur de l'induction et des fours alimentés au gaz, au pétrole, au charbon ou au bois. Les produits en fonte ne doivent pas être mis dans un four à micro-ondes. Lorsque vous utilisez une cuisinière avec une plaque de cuisson en verre, soulevez toujours votre poêle pour la déplacer; ne la faites jamais glisser,

cela pourrait abîmer la plaque de cuisson ou bien votre poêle.

Faites toujours correspondre la taille du fond de votre poêle à celle de la zone de cuisson de votre cuisinière afin d'en optimiser l'efficacité et d'éviter la surchauffe des parois de votre poêle ou l'endommagement de ses poignées.

Les flammes de gaz ne doivent pas dépasser la base de votre poêle et ne doivent jamais s'étendre sur ses parois. Les poignées longues doivent être placées de manière à ne pas dépasser de l'avant de la cuisinière ou d'autres zones de chaleur.

FEUX DE LA PLAQUE DE CUISSON

Une cuisson à feu moyen ou à feu doux est à privilégier, il en va de même pour frire ou saisir. Faites chauffer progressivement et complètement votre poêle pour obtenir des résultats de cuisson uniformes et optimaux. Lorsqu'elle est bien chaude, toutes les cuissons peuvent continuer à feu doux.

Les cuissons à températures élevées sont réservées aux cuissons de légumes ou de pâtes pour lesquelles il est nécessaire de faire bouillir de l'eau ou encore pour réduire des sauces. Ne jamais préchauffer vos poêles sur feux vifs, et ne jamais le faire pour ensuite continuer avec une cuisson à feu doux. La fonte retient si efficacement la chaleur qu'une

surchauffe peut brûler ou faire coller les aliments.

HUILES ET GRAISSES

Le revêtement émaillé n'est pas idéal pour une cuisson à sec. Votre choix de matière grasse, que ce soit de l'huile, de la graisse ou du beurre ou autre, doit recouvrir complètement le fond de votre poêle avant qu'elle entre en contact avec une source de chaleur. Ne jamais laisser la poêle non surveillée, et ne jamais la faire chauffer à sec car cela abîmerait définitivement son revêtement émaillé.

Pour faire frire, ne pas dépasser 1/3 du volume de la poêle. Ce niveau permet de laisser suffisamment de place pour que l'huile monte une fois les aliments ajoutés. Pour des raisons de sécurité, il convient d'utiliser un thermomètre pour friture à l'huile et d'avoir un couvercle à portée de main en cas de surchauffe ou d'embrasement.

EMAIL

Un émail noir mat a été appliqué sur tous les produits. L'émail noir est lisse au toucher mais n'est pas aussi brillant que d'autres revêtements intérieurs en émail qui sont de couleur claire. Ce revêtement a été spécialement conçu pour une surface de cuisson à température plus élevée, ce type de cuisson diffère d'une simple cuisson dans une poêle sur feu vif.

Grâce à la fonte, il est possible d'obtenir des surfaces de cuissons à températures plus élevées, en permettant de chauffer les poêles à moyenne température. Le revêtement intérieur noir est donc idéal pour frire, griller et saisir.

L'émail restera en bon état et une patine se fera au fur et à mesure de vos cuissons. Cette patine est le résultat naturel de la cuisson des huiles et des graisses utilisées lors de vos préparations. La patine ne doit pas être nettoyée, car elle améliore les performances de cuisson et les saveurs des plats. Elle réduit également le besoin de graisses ou d'huiles de cuisson.

USTENSILES A UTILISER

Pour mélanger et protéger vos fonds de poêles, privilégier des ustensiles en bois ou en plastiques résistants à la chaleur. Les ustensiles, les cuillères ou les fouets ballons en métal peuvent être utilisés, mais nécessitent une attention particulière - ils ne doivent pas gratter sur la surface de l'émail. Ne les faites pas taper sur le rebord de votre poêle.

Les batteurs électriques ou à piles ne doivent pas être utilisés. Leurs lames abîmeraient l'émail. Les couteaux ou tous les ustensiles à bords tranchants ne doivent pas entrer en contact avec le revêtement intérieur de votre poêle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours faire refroidir une poêle avant de la passer sous l'eau. Ne jamais immerger une poêle dans de l'eau froide tant qu'elle est chaude. Si des résidus sont collés, laisser la poêle tremper dans de l'eau chaude

pendant 15 à 20 minutes avant de la nettoyer. Une brosse peut aider à retirer les derniers résidus alimentaires. Ne jamais racler ou utiliser une éponge abrasive sur les revêtements. Des brosses douces, souples ou en nylon peuvent être utilisées pour éliminer les résidus tenaces. Pour éviter d'endommager l'émail, n'utilisez pas d'éponges métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs.

Ne jamais immerger ou passer sous de l'eau froide une poêle chaude, car un choc de température peut se produire et provoquer des fissures ou des dommages à l'émail. Ne jamais ranger les casseroles lorsqu'elles sont encore humides. Conserver les casseroles dans un placard sec ou un espace aéré, à l'abri de la vapeur. Vérifier et entretenir l'étanchéité de toutes les poignées et de tous les boutons en les resserrant régulièrement. Ne jamais faire entrer les poignées en contact direct avec les flammes ou les surfaces qui chauffent. Vérifier l'état et la sécurité de votre poêle avant de la réutiliser.

Les caractéristiques électromagnétiques de la source de chaleur et des ustensiles de cuisine peuvent, en certaines circonstances, engendrer un léger bruit.

En cas de dommage, ne l'utilisez plus. Certaines poignées et certains boutons sont fixés par des vis qui peuvent se desserrer avec le temps. Dans ces cas-là, resserrer soigneusement les vis.

Si vous n'êtes pas satisfait(e) de votre achat, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec XD Connects.

IT

PRIMA DELL'USO

Estrarre dalla confezione e rimuovere tutte le etichette. Lavare la padella in acqua calda, quindi risciacquare e asciugare con cura. La padella è ora pronta all'uso e non richiede ulteriori trattamenti.

PRECAUZIONI SUL CALORE

La batteria di pentole in ghisa serie Monte di Vinga può essere utilizzata su tutte le fonti di calore, incluse quelle a gas, piastra elettrica solida, piastra radiante, vetroceramica o induzione e in forni a gas, gasolio, carbone o legna. La ghisa non può essere utilizzata per la cottura in forni a microonde. Sollevare sempre la padella per spostarla durante l'utilizzo su fornelli con copertura in vetro; evitare di trascinarla

per evitare il rischio di danni alla superficie dei fornelli o alla base della padella.

Utilizzare sempre la padella su fornelli di dimensioni corrispondenti alla base della padella, così da massimizzare l'efficienza ed evitare il surriscaldamento dei lati della padella o danni alle maniglie.

Le fiamme a gas dovrebbero essere limitate esclusivamente all'area della base e non dovrebbero mai estendersi lungo i lati della padella.

Posizionare le maniglie più lunghe con attenzione, affinchè non sporgano oltre l'area dei fornelli o sopra altre zone di cottura.

FORNELLI

Per migliori risultati di cottura, incluse operazioni come frittura e rosolatura, si consiglia sempre l'uso di una fiamma media o bassa. Per risultati di cottura uniformi ed efficienti, lasciare che la padella si riscaldi gradualmente e completamente. Una volta che la padella avrà raggiunto la temperatura adatta, sarà possibile continuare qualsiasi tipo di cottura con una fiamma più bassa.

Utilizzare alte temperature solo per far bollire l'acqua per la cottura di pasta o verdure, oppure per la riduzione di brodi e sughi. Non utilizzare mai alte temperature per preriscaldare una padella prima di abbassare la temperatura per la cottura. La ghisa mantiene il calore con efficienza tale che il surriscaldamento può portare il cibo a bruciare oppure attaccarsi alla padella.

OLI E GRASSI

La superficie smaltata non è adatta a una cottura asciutta. I tipi di liquido, olio, grasso o burro scelti dovrebbero ricoprire completamente la base della padella prima della cottura. Non lasciare la padella senza supervisione e non permettere al contenuto della padella di bollire fino ad asciugarsi, in quanto ciò potrebbe danneggiarne lo smalto in maniera permanente.

Per la frittura, il livello massimo di olio non deve mai eccedere un terzo della padella. Questa quantità lascia spazio sufficiente all'olio per salire durante l'aggiunta di cibi. Si consiglia l'uso di un termometro per la cottura ad olio. Inoltre, è bene avere a disposizione un coperchio nell'eventualità di surriscaldamenti o fiammate.

SMALTO

Su tutti i prodotti è stato applicato uno smalto nero opaco. Lo smalto nero è liscio al tatto, ma non è lucido come altre finiture smaltate interne di colore chiaro. È stato progettato appositamente per superfici di cottura ad alta temperatura, diverse dall'uso di una semplice padella su una fiamma alta.

Con la ghisa è possibile raggiungere una maggiore temperatura superficiale, lasciando così che ogni pezzo si riscaldi in maniera uniforme su una fiamma media. In questo modo, l'interno nero sarà ideale per friggere, grigliare e rosolare.

Lo smalto rimarrà piacevole alla vista e permetterà la formazione di una patina sulla superficie in seguito a un uso continuato. La patina è il risultato della cottura di oli e grassi naturali sulla superficie rovente. La patina non va rimossa, in quanto migliora i risultati di cottura e il rilascio degli aromi delle pietanze. Inoltre, riduce la necessità di oliare la superficie di cottura.

UTENSILI ADATTI ALL'USO

Per maggiore comodità nel mescolare gli alimenti e per proteggere la superficie di cottura, si consiglia l'utilizzo di utensili in legno o plastica resistente al calore. Utensili in metallo, come cucchiai o fruste, possono essere utilizzati prestando particolare attenzione ad evitare che grattino la superficie smaltata. Non battere gli utensili sul bordo della padella.

Non utilizzare fruste e frullini elettrici o a batteria. Le lame di questi elettrodomestici danneggiano lo smalto. Si sconsiglia l'uso di coltelli o utensili affilati per tagliare le pietanze all'interno della padella.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lasciare sempre raffreddare una padella rovente per alcuni minuti prima di procedere al lavaggio. Non immergere una padella rovente in acqua fredda. Se sono presenti residui di cibo, riempire la padella con acqua calda e lasciare in ammollo per 15 o 20 minuti prima di procedere al lavaggio. È possibile utilizzare una spazzola per rimuovere piccoli residui di cibo. Non utilizzare pagliette o strumenti abrasivi per la pulizia della superficie di cottura. È possibile utilizzare spugne in nylon o spugne abrasive morbide per la rimozione di residui ostinati. Non utilizzare spugne metalliche o forti detergenti abrasivi per evitare danni allo smalto.

Non versare mai acqua fredda dentro o sopra una padella rovente e non immergere mai una padella rovente direttamente in acqua fredda: potrebbero verificarsi shock termici in grado di causare crepe o danni allo smalto. Non riporre mai padelle ancora umide. Riporre le padelle in una credenza asciutta o uno spazio arieggiato lontano da emissioni di vapore. Controllare e stringere regolarmente maniglie e pomelli per mantenerne la solidità. Non lasciare mai che le maniglie entrino in contatto diretto con fiamme o fonti di calore. Verificare le condizioni e la sicurezza della propria padella prima dell'utilizzo successivo.

In determinate condizioni, le proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e degli utensili da cucina potrebbero possono produrre un leggero rumore.

In caso di danni, non utilizzare più la padella. Alcune maniglie e pomelli sono fissati con viti che potrebbero allentarsi nel tempo. In questa eventualità, stringere nuovamente le viti con attenzione.

Se non si è soddisfatti dell'acquisto, contattare XDConnects

PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Należy usunąć wszystkie opakowania i etykiety. Patelnię należy umyć w gorącej wodzie, a następnie opłukać i dokładnie osuszyć. Patelnia jest teraz gotowa do użytku.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA

Patelnia żeliwna firmy Vinga z serii Monte nadaje się do użytku ze wszystkimi źródłami ciepła takimi jak gaz, płyta elektryczna, palniki kuchenne, tworzywo szklano-ceramiczne, indukcja, a także piekarniki gazowe, olejowe, węglowe lub opalane drewnem. Produktów żeliwnych nie należy stosować w kuchenkach mikrofalowych. Przy korzystaniu z kuchenek ze szklaną płytą nie wolno przesuwać patelni po szklanej powierzchni. Podnieś patelnię i przenieś ją na inne miejsce

Przesuwanie patelni po szklanej płycie może skutkować uszkodzeniem szklanej powierzchni kuchenki lub dna patelni.

Postaraj się zawsze dopasować rozmiar dna patelni do obszaru grzewczego płyty kuchennej aby osiągnąć maksymalną wydajność i zapobiec przegrzewaniu się boków patelni lub uszkodzeniu uchwytów.

Płomienie gazowe muszą być ukierunkowane na podstawę patelni i nigdy nie mogą wystawać poza brzegi patelni. W przypadku długich uchwytów patelni istotne jest, żeby nie wystawały poza brzeg kuchenki ani nie nachodziły na inne obszary grzewcze.

POZIOMY PODGRZEWANIA

Dla uzyskania najlepszych rezultatów podczas gotowania, smażenia lub opiekania wybierz średnią lub niską moc grzewczą. Stopniowo rozgrzej patelnię aż cała będzie gorąca. W ten sposób ciepło będzie równomiernie rozprowadzone a przyrządzanie potraw na patelni będzie wydajne. Po rozgrzaniu patelni możesz kontynuować przyrządzanie większości potraw na niższej mocy palnika.

Wysokie temperatury powinny być używane wyłącznie w celu zagotowania wody na warzywa lub makaron, a także do zredukowania ilości wody w bulionie lub sosie. Nigdy nie używaj wysokiej mocy grzewczej po to, aby szybko rozgrzać patelnię, a następnie zmniejszyć temperaturę do przyrządzania potraw. Żeliwo zatrzymuje ciepło w sposób tak skuteczny, że przegrzanie skutkuje przypaleniem lub przywieraniem żywności.

OLEJE I TŁUSZCZE

Patelnia z powierzchnią emaliowaną nie jest optymalna do przygotowywania potraw bez użycia tłuszczu lub cieczy. Przed rozpoczęciem podgrzewania należy dokładnie pokryć dno patelni wybranym przez Ciebie olejem, tłuszczem, masłem lub cieczą. Nigdy nie pozostawiaj patelni bez nadzoru i nie pozwól, aby woda całkowicie wyparowała z powierzchni patelni, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie emalii.

W przypadku smażenia na głębokim tłuszczu, poziom tłuszczu nie może przekraczać 1/3 pojemności patelni. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca na patelni ponad powierzchnią oleju, żeby nie wylał się poza brzegi po położeniu żywności na patelnię. W celu zachowania bezpieczeństwa należy korzystać z termometru do smażenia w głębokim

oleju. W razie przegrzania lub pojawienia się płomieni należy mieć przygotowaną pokrywkę do patelni.

EMALIA

Na wszystkie produktach została naniesiona czarna, matowa emalia. Czarna emalia jest gładka w dotyku, jednak nie jest tak lśniąca jak inne emalie wewnętrzne w jasnych kolorach. Emalia została specjalnie stworzona z myślą o przygotowywaniu potraw na powierzchni rozgrzanej do wysokiej temperatury. Jest to co innego niż zwykłe użycie patelni na źródle grzewczym o dużej mocy.

W przypadku żeliwa uzyskanie wyższej temperatury powierzchni jest możliwe poprzez dokładne podgrzanie patelni na średniej mocy grzewczej. To sprawia, że czarne wnętrze jest idealne do smażenia, przypiekania i opiekania.

Częste używanie patelni zapewni, że emalia zachowa swój dobry wygląd a na jej powierzchni utworzy się warstwa patyny. Patyna powstaje w wyniku pozostawania na gorącej powierzchni patelni naturalnych olejów i tłuszczy, które były używane do podgrzewania żywności. Nie należy zmywać ani usuwać patyny, ponieważ poprawia ona właściwości patelni i sprawia, że żywność nie przywiera do niej tak łatwo. Dodatkową zaletą patyny jest to, że nie trzeba używać tak dużo oleju do pokrycia powierzchni patelni.

PRZYBORY DO UŻYCIA

Aby zapewnić maksymalny komfort użytkowania oraz chronić powierzchnię patelni przed zadrapaniem, zalecamy korzystanie z łyżek i szpatułek drewnianych lub wykonanych z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Przy zachowaniu szczególnej ostrożności możesz również używać metalowe szpatułki, łyżki lub trzepaczki balonowej. Ważne jest, żeby przybory kuchenne nie szorowały po powierzchni patelni pokrytej emalią. Uważaj, żeby nie obijać przyborów kuchennych o brzegi patelni.

Nie należy korzystać z ręcznych trzepaczek elektrycznych ani z trzepaczek zasilanych bateriami. Ich ostrza spowodują uszkodzenie emalii. Nie należy kroić żywności bezpośrednio na patelni przy użyciu noży lub innych przyrządów z ostrymi krawędziami.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed umyciem należy zawsze ostudzić gorącą patelnię przez kilka minut. Nie wolno zanurzać gorącej patelni w zimnej wodzie. Jeżeli do powierzchni przywarły resztki jedzenia, napełnij patelnię ciepłą wodą i pozostaw na 15-20 minut do namoczenia. Po tym czasie umyj patelnię. Do usuwania resztek żywności przydatna jest szczotka. Do czyszczenia powierzchni patelni nie należy używać zmywaków do szorowania ani gąbek ścierających. Do usunięcia uporczywych pozostałości możesz użyć nylonowe lub miękkie zmywaki ścierające oraz szczotki. Aby nie dopuścić do uszkodzenia emalii, nie należy stosować metalowych

zmywaków ani silnych środków czyszczących powodujących ścieranie.

Pod żadnym pozorem nie należy napełniać gorącej patelni zimną wodą ani polewać gorącej patelni zimną wodą. Nie wolno zanurzać gorącej patelni w zimnej wodzie. W efekcie może dojść do zbyt dużej różnicy temperatur, która skutkować może uszkodzeniem emalii lub powstaniem pęknięć. Nie należy przechowywać wilgotnych patelni w zamkniętej szafce. Patelnię należy przechowywać w suchej szafce lub w innym przewiewnym miejscu, gdzie para wodna nie ma dostępu. Sprawdzaj regularnie, czy wszystkie uchwyty są dobrze dokręcone i w razie potrzeby popraw zamocowanie. Nigdy nie pozwól na to, żeby uchwyty miały styczność z obszarem grzewczym lub płomieniami. Przed kolejnym użyciem sprawdź stan i bezpieczeństwo użytkowania patelni.

W pewnych warunkach, właściwości elektromagnetyczne źródła ciepła w kontakcie z przyborami kuchennymi mogą powodować pewien hałas.

Jeżeli patelnia uległa uszkodzeniu, nie należy jej używać. Niektóre uchwyty są przymocowane śrubami, które z czasem mogą się poluzować. Gdyby tak się stało, należy starannie dokręcić śruby.

Jeżeli ten zakup nie spełnił Twoich oczekiwań, uprzejmie prosimy o kontakt z XDConnects.

WARNING!

EN - for your safety always use oven mitts or pot holders.

SE - för din säkerhet använd alltid grytvantar eller grytlapp.

FI - Turvallisuutesi vuoksi käytä aina uunihanskoja tai kuumia pannunalusia.

NO - For din sikkerhet, bruk alltid ovnhansker eller grytekluter.

DE - Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.

NL - Voor uw veiligheid, gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

ES - Para su seguridad, siempre utilice manoplas de horno o agarraderas.

FR - Pour votre sécurité, utilisez toujours des maniques de four ou des dessous de plat.

IT - Per la tua sicurezza, utilizza sempre guanti da forno o presine.

PL - Dla Twojego bezpieczeństwa zawsze używaj rękawic kuchennych lub podstawek pod garnki.


gas


electric


ceramic


induction


oven



This item is not dishwasher safe

xd connects

XD Connects B.V. Lange Kleiweg 6,
2288 GK RIJSWIJK, The Netherlands
www.vinga.com

