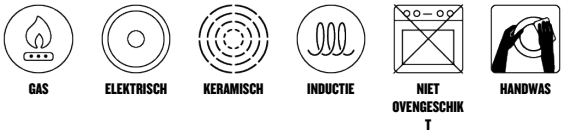
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

Energy antikleef wokpan 30 cm

Item nr.: 101699 Barcode: 3458160005668



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle papier en klevers. Indien nodig kan de lijm gemakkelijk worden verwijderd met aceton of met gewone plantaardige olie. 2. Reinig uw nieuw kookartikel met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en droog goed af met een zachte doek. 3. Controleer de compatibiliteit van uw kookplaat aan de hand van de symbolen op de verpakking of in de catalogus. 4. Indien nodig kunnen de bakelieten handvatten worden vastgezet met een #2 Philips kop schroevendraaier.

TIJDENS HET GEBRUIK

1. Laat uw kookartikelen nooit zonder inhoud koken! Als dit toch gebeurt, schakel dan het vuur onmiddellijk uit en neem het artikel niet van het fornuis voor hij volledig is afgekoeld. 2. Kook steeds op een laag of gematigd vuur, zeker bij slow cooking! Dankzij de snelle en efficiënte warmteverdeling van de gebruikte materialen is koken op lage of gematigde temperatuur voldoende en tevens energiebesparend. Hoge temperaturen kunnen immers uw kookgerei beschadigen of verkleuren. Daarnaast kan constante oververhitting van uw kookartikel ervoor zorgen dat het voedsel sneller aanbrandt. 3. Voor- of droogverwarmen wordt niet aanbevolen. Dit veroorzaakt namelijk oververhitting van uw kookartikel door de hoge snelheid van (inductie)kookplaten. Wees heel voorzichtig als u er toch voor kiest om uw kookartikel te voor- of droogverwarmen. 4. Opgelet: bij koken op een inductiekookplaat ontstaat er op zeer korte tijd een extreem intense warmte. Het kookartikel wordt dan ook zeer snel warm. 5. Houd er rekening mee dat onder bepaalde omstandigheden ruis kan optreden, deze is te wijten is aan de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het kookgerei. 6. Wees extra voorzichtig wanneer u met olie bakt. 7. Plaats uw kookartikel op een kookplaat waarvan de diameter niet groter is dan die van de onderkant van uw kookartikel. Kookartikelen met een diameter van bijvoorbeeld 20 cm gebruikt u het best op een kookplaat met een diameter van minder dan 20 cm. 8. Til uw kookartikel steeds op wanneer u het van het kookvuur neemt. Sleep of glijd nooit, dit kan het oppervlak van uw kookvuur beschadigen. 9. Hoewel alle handgrepen op uw kookgerei ontworpen zijn om hitteoverdracht te minimaliseren, raden wij u toch het gebruik van een ovenwant aan; zeker bij het gebruik in de oven. 10. Om veiligheidsredenen laat u tijdens het koken uw kookartikel beter nooit zonder toezicht. 11. Stoom moet kunnen ontsnappen door het ventilatiegat in het (glazen) deksel (indien van toepassing). 12. Gebruik altijd houten of plastic keukengerei. Vermijd het gebruik van metalen of scherpe voorwerpen. De garantie dekt geen schade aan het oppervlak en/of de coating als deze schade veroorzaakt is door krassen. 13. Bij het koken hebt u een beetje olie of boter nodig. Verdeel de olie of boter over de hele bodem van de pan.

NA GEBRUIK

1. Laat uw kookartikel steeds afkoelen alvorens het in water te plaatsen. 2. De kookartikelen zijn geschikt voor de vaatwasser, maar we raden om aan ze met de hand te wassen. Langdurig en frequent gebruik in de vaatwasser tast de antikleefeigenschappen aan. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en valt niet onder de garantie. Wilt u uw kookartikel toch in de vaatwasser reinigen, dan raden we aan om het nadien grondig af te drogen en correct op te bergen. 3. Sommige reinigingsmiddelen voor vaatwassers bevatten chemische producten en/of zouten die het oppervlak kunnen beschadigen en onomkeerbare verkleuring en/of corrosie kunnen veroorzaken. Dit wordt beschouwd als normale slijtage. 4. In sommige gevallen kunnen er regenboogkleurige vlekken of kleine, witte stippen verschijnen. Die worden veroorzaakt door een dun laagje voedselresten op het oppervlak en zijn te zien bij een specifieke lichtinval. U verwijdert ze eenvoudig met behulp van azijn of een speciale reiniger. 5. Droog uw kookartikel altijd goed af na het afwassen. Zo voorkomt u oxidatie. 6. Voor het verwijderen van aangebrande voedselresten, laat u best uw kookartikel enkele minuten weken in warm water. Indien u moet schrobben, gebruikt u best een nylon spons in combinatie met warm water of een schoonmaakmiddel dat geen chloor of bleekmiddel bevat. 7. Als u pannen stapelt, plaats dan een vel papier in de pan om krassen of beschadigingen te vermijden, of gebruik panbeschermers.

GELIEVE NOOIT

1. Gebruik te maken van schoonmaakmiddelen die chloor of bleekmiddel bevatten. 2. Gebruik te maken van schurende of scherpe instrumenten om hardnekkige resten te verwijderen. Deze kunnen krassen veroorzaken in het oppervlak. 3. Zout toe te voegen aan koud water of gezouten voedsel in uw kookartikel te laten staan. 4. Koud water toe te voegen aan een heet kookartikel. 5. Dit product gebruiken in een microgolfoven.

GARANTIE

Op dit product geldt een garantie van 5 jaar vanaf de datum van aankoop, op voorwaarde dat u het correct gebruikt en onderhoudt en het originele aankoopbewijs kunt voorleggen.

ALLINOX BV Stationsstraat 127, 8780 Oostrozebeke, België
info@beka-cookware.com www.beka-cookware.com

DEZE GARANTIE GELDT NIET VOOR

1. Oververhitting, gekenmerkt door verkleuring van het kookartikel, de emaillaag en/of het oppervlak van de kookplaat of door afschilfering van de emaillaag. 2. Schade veroorzaakt door scherpe, metalen objecten. 3. Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, verkeerd gebruik en/of commercieel gebruik. 4. Schade veroorzaakt door een zware schok of door een val van het product. 5. Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is. 6. Ontmantelde producten. 7. Corrosie veroorzaakt door nalatigheid. 8. Het product wordt gratis hersteld of vervangen, op voorwaarde dat het defect te wijten is aan een materiaal- en/of productiefout en dat het artikel gebruikt werd in normale huishoudelijke omstandigheden. In geval van een vervanging behoudt Allinox / BEKA zich het recht voor om het defecte artikel door een vergelijkbaar product te vervangen indien dit niet langer beschikbaar is. In het uitzonderlijke geval van een defect brengt u deze pan samen met uw aankoopbewijs en de verpakking terug naar de winkel in kwestie. Vermeld zeker ook uw adres, een beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en alle andere gegevens die nodig zijn om het product terug te sturen.

ALLINOX BV Stationsstraat 127, 8780 Oostrozebeke, België
info@beka-cookware.com www.beka-cookware.com