


Hoogwaardige PROFILE-pannen

nr: 226-809, 226-931, 226-932

Dank u wel voor uw keuze voor kwaliteitskookgereedschap van de firma GSW. Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies a.u.b. aandachtig door, zodat u lang „plezier“ hebt van het koken.

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES -ANTI-AANBAK-

- Eventueel aanwezige stickers compleet verwijderen.
- Conform advies van de BfR a.u.b. elk kookgereedschap met anti-aanbaklaag vóór het eerste gebruik een keer uitkoken en reinigen met afwasmiddel. Daarna absoluut licht invetten met een beetje eetbare olie. Hetzelfde geldt ook iedere keer na gebruik.
- Bij het braden het lege kookgereedschap opwarmen (middelste stand), dan uw te braden artikelen aanbruinen en op een lage verwarmingsstand gaar laten worden.
- Over oliën en vetten kan in het algemeen worden gezegd: boter en margarine moet u slechts tot 160 °C gebruiken. Ingrediënten zoals water, zout en melkeiwit verbranden snel en hebben een negatieve invloed op de smaak van uw gerechten. **GSW-advies:** Oliën, normale vetten en boterconcentraat bevatten geen water en geen toegevoegde stoffen. Zij kunnen worden verhit tot 220 °C. Voor scherp aanbraden tot 280 °C zijn geharde plantenvetten geschikt.
- Verkleuringen van de coating schaden het braad-/kookeffect niet.
- Gebruik om het te garen artikel te draaien uitsluitend houten of kunststofwenders of de speciaal daarvoor ontworpen GSW Scala® alleswender. De gerechten nooit in het kookgerei snijden.

- Na gebruik met heet water en een afwasdoek of een zachte spons reinigen; indien nodig een beetje afwasmiddel toevoegen aan het water. Het kookgereedschap iedere keer na gebruik weer met een beetje vet of eetbare olie inwrijven.
- **GSW-advies:** Niet in de vaatwasser reinigen, omdat dit alle oppervlakken kan schaden.
- Bij aangeschroefde grepen kan de schroef van de greep losraken; deze indien nodig met een conventionele schroevendraaier vastdraaien.
- Kunststofgrepen/-dekselknoppen zijn tot 150 °C geschikt voor de bakoven.
 - Controleer a.u.b. iedere keer voor gebruik de bodem van het kookgerei en de kookplaat van keramisch glas op eventuele residuen. Al lichte verontreinigingen kunnen krassporen achterlaten.
-  Vet niet zonder toezicht laten!
- Brandend vet niet met water maar met een deken of een geschikte brandblusser blussen!
- Het kookgerei niet gedurende vrij lange tijd leeg verhitten.
- **Belangrijk:** Oververhit uw kookgereedschap niet – het kan het anti-aanbakeffect schaden - en voorkom rookontwikkeling die voor kleine dieren (bv. vogels) met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk kan zijn.
- Geen schuurmiddelen gebruiken!
- **VOORZICHTIG!** Handgrepen worden heet. A.u.b. pannenlappen gebruiken (uitzondering: kunststofgrepen).
- Hete deksels niet schoksgewijs afkoelen a.u.b. / Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgereedschap.
- Heet kookgereedschap op geschikte onderzetters zetten om tafelkleed en tafel te beschermen.
- **Opmerking: VGSW hoeft niet op te komen voor schade die ontstaat doordat de gebruiks- en onderhoudshandleiding niet wordt nageleefd. Aanspraak op regres is derhalve uitgesloten.**

BIJ GEBRUIK OP INDUCTIEKOOKPLATEN

- **ATTENTIE!** Hoge opwarmingsnelheid, kookgereedschap bij het voorverwarmen niet oververhitten. Mocht er toch oververhitting optreden, lucht dan de ruimte voldoende. / • In bepaalde omstandigheden kan een geluid optreden, dat veroorzaakt wordt door de elektromagnetische eigenschap van de verwarmingsbron en het kookgerei. Dit is volkomen normaal en wordt niet veroorzaakt door een defect van uw inductieplaat of het kookgerei. / • Het kookgerei moet midden op de inductieplaat worden geplaatst. / • Na het koken het oppervlak van keramisch glas niet direct aanraken, omdat de kookzone heet wordt door de retourwarmte van de onderkant van het kookgereedschap. Houd kinderen in beginsel uit de buurt.

| Diameter kookgereedschap: | Voor inductie werkzame bodemdiameter: |
|---------------------------|---------------------------------------|
| ca. 24,0 cm | ca. 18,5 cm |
| ca. 28,0 cm | ca. 22,5 cm |
| ca. 32,0 cm | ca. 26,0 cm |
| ca. 36,0 cm | ca. 29,0 cm |

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen