

NL

Met het oog op eventuele vragen, klachten en
garantieclaims is het van belang dat u deze handleiding
zorgvuldig bewaart.



mit Freude kochen!
www.elo.de

MEINE KÜCHE® 
BY ELO 
www.elo.de



ELO-Stahlwaren

Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstr. 20
D-55595 Spabrücken · Germany

Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0
Fax: +49 (0) 6706 / 914-222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de

NL

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
– Pure keramische antikleeflaag –

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

Beste klant,

met uw recentelijk aangekochte kookgerei heeft u een uitstekende keuze gemaakt. Voor onze innovatieve productserie ELO Pure passen wij onze nieuwe keramische antikleeflaag THERMOCERAMICA toe. Daarbij wordt gebruik gemaakt van de voortreffelijke eigenschappen van de keramiek, zoals bv. het extreme weerstandsvermogen en de slijfvastheid. Zo ontstaat een bijzonder effen en robuuste verzegeling met antikleefeffect, die bovendien uiterst gemakkelijk te reinigen is. De antikleeflaag is daarenboven bestand tegen erg hoge temperaturen (tot 400 °C), waardoor u ook met weinig vet en olie van een erg knapperig braadresultaat kunt genieten.

Ons keramisch verzegeld kookgerei is LGA-gecertificeerd (certificaatnummer 4935096). Ook aan de hand van de THERMOCERAMICA-kwaliteitszegel en het gebruik van de term Pure in de productbenaming kunt u het herkennen. Het is uiteraard de bedoeling dat u zo lang mogelijk van uw nieuwe aankoop kunt genieten. Daarom is het noodzakelijk, enkele eenvoudige regels in acht te nemen.

Voor het eerste gebruik

Controleer of de onderkant van het kookgerei alsook de kookplaat vrij is van achtergebleven vuil, stickers of oneffenheden. Tijdens het heen en weer schuiven kunt u schade veroorzaken. Reinig uw nieuwe kookgerei eerst met warm water en afwasmiddel en breng er vervolgens water in aan de kook. Droog het gerei daarna goed af en vet de binnenkant lichtjes in. Gebruik uitsluitend kookgereedschap uit kunststof of hout dat hittebestendig is.

Onderhoudsrichtlijnen

In principe is het raadzaam dit uitstekende materiaal zo snel mogelijk na het gebruik ervan te reinigen. Dit kan uiterst eenvoudig door middel van een spons of afwasborstel en een in de handel gebruikelijk afwasmiddel. In geval van sterk, hardnekkig vuil is het aanbevolen het gerei een tijdje in de week te zetten. Gebruik tijdens het reinigen geen scherpe of puntige voorwerpen, ook niet in geval van hardnekkig vuil. Een reiniging in de afwasmachine is mogelijk, hoewel dit het antikleefvermogen kan beschadigen.

Algemene richtlijnen

Het is mogelijk dat opgeschroefd beslagwerk na een bepaalde tijd loskomt, maar dit kan met een in de handel gebruikelijke schroevendraaier eenvoudigweg weer worden vastgemaakt. Tijdens het koken op inductiefornuizen kunnen zoemgeluiden optreden. Dit heeft te maken met de techniek en is geen teken dat het kookgerei stuk is of een fout bevat. Verwarm het kookgerei ten hoogste op het middenniveau. Vooral op inductiekookplaten bereiken potten en pannen zonder kook- of braadstuk in de kortst mogelijke tijd temperaturen van tot 500 °C. Deze temperaturen liggen ver boven de temperaturen die worden aanbevolen door het BfR (Duitse Federale Instituut voor Risicoanalyse) en kunnen de antikleeflaag beschadigen.

OPGELET

Let erop dat het kookgerei nooit lang (zonder inhoud) oververhit wordt. Bovendien mag de vloeistof die het bevat niet volledig verdampen. Indien desondanks toch een oververhitting heeft plaatsgevonden, dient u de ruimte te verluchten. Antikleeflagen zijn op aanraden van het BfR (Duitse Federale Instituut voor Risicoanalyse) geschikt voor rechtstreeks contact met levensmiddelen tot een temperatuur van 230 °C voor lang en tot 250 °C voor kortstondig gebruik. Handvaten/stelen die niet uit kunststof zijn vervaardigd, kunnen heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap of iets gelijkaardigs en laat kleine kinderen nooit achter zonder toezicht in de buurt van het hete kookgerei. Blus brandend vet niet met water maar met een blusdeken of een geschikte brandblusser. Gelieve er nota van te nemen dat beslagwerk uit kunststof enkel hittebestendig is tot max. 180 °C en de grillfunctie in de bakoven er niet voor mag worden gebruikt. In uitzonderlijke gevallen kan er geuroverlast ontstaan. In dat geval dient u het toestel uit te schakelen, indien nodig de deur van de bakoven op te zetten en de ruimte volledig te verluchten.

Geschikte olie en vetten

Gelieve er nota van te nemen dat vetten en olies die niet geschikt zijn bij te hoge braadtemperaturen zwart kleuren en aanbranden en daarbij teerhars in uw kookgerei achterlaten, dat erg moeilijk te verwijderen is en het antikleefvermogen kan verminderen.

Boter en margarine bevatten water, zout en melkeiwit en verbranden snel. Het is daarom aanbevolen boter en margarine te verwarmen op middelmatig niveau bij 160 °C, wat eigenlijk erg goed is voor het sauteren van groenten etc. Olies, normale vetten, boterolie en puur botervet (zonder water en additieven) kunnen tot op 220 °C worden verhit en zijn geschikt voor alle pangerechten waarvoor niet al te hoge braadtemperaturen nodig zijn. Geharde plantaardige vetten verbranden pas vanaf 280 °C en zijn daarom bijzonder goed geschikt om het levensmiddel goed aan te braden tot 250 °C.

Tip om energiebesparend te koken

Voor een optimale benutting van de energie is het aan te raden een pot/pan te gebruiken waarvan de diameter overeenstemt met die van de kookplaat en met andere woorden niet groter is. Kies daarom dus steeds een kookplaat die overeenkomt met de grootte van uw pot of pan.

Diameter van de kookplaat

Ø 12/14,5 cm
Ø 18 cm
Ø 21/22 cm

diameter van de pot of pan

Ø 14/16/18 cm
Ø 20/22 cm
Ø 24/28 cm

Met het oog op eventuele vragen, klachten en garantieclaims is het van belang dat u deze handleiding zorgvuldig bewaart.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe kookgerei.