

Geachte klant,

Bedankt voor uw aankoop van keukengeri van Lagostina. Dit product is gemaakt volgens de hoogste kwaliteitsnormen en is 25 jaar gegarandeerd tegen fabricagefouten. Door hun kenmerken hebben anti-aanbaklagen niet dezelfde levensduur als een bodem van roestvrijstaal. Dus we zijn er trots op dat we dezelfde vijftienvintig jaar durende garantie bieden op onze anti-aanbaklagen tegen blauwvering (in dat geval valt er een gat in de anti-aanbaklaag en wordt de metalen onderkant zichtbaar) of loslaten van de anti-aanbaklaag (waarbij de gehele laag van de onderkant van de pan loskomt). Deze garantie dekt geen schade aan bakelijsten of houten handgrepen en knoppen waarop slechts 12 maanden garantie wordt gegeven en schade die wordt veroorzaakt door onzorgvuldig gebruik, professioneel gebruik, vallen of stoten. De garantie heeft geen betrekking op vlekken, ontkleuring of krassen aan de binnen- of buitenkant van de pan, veroorzaakt door normaal gebruik en 'slijtage'. Het is belangrijk om de instructies in dit boekje te volgen, want de geldigheid van de garantie die Lagostina biedt, hangt af van het wel of niet respecteren van deze instructies en deze instructies maken het tevens mogelijk om de beste resultaten met uw pan te behalen. Bewaar deze instructies voor het gebruik en het onderhoud om deze ook in de toekomst te kunnen raadplegen.

Uw wettelijk rechten worden niet beïnvloed door de verstrekte informatie in deze gebruiksaanwijzing.

GBRUIK & ONDERHOUD

Algemene veiligheidsinstructies

- Pannen van Lagostina mogen nooit in de magnetron worden gebruikt.
- We raden u aan deze pannen niet te gebruiken om te frituren (bijv. frites, pasteitjes etc.).
- Laat de handgreep van uw pan nooit uitsteken over de rand van het fornuis.
- Neem gepaste zorgvuldigheid in acht als u in de buurt van dieren kookt of bij kinderen en personen met een beperkt fysiek, mentaal of zintuiglijk vermogen. Zet een hete pan nooit op de grond of vlakbij de rand van het aanrecht. Laat de pan afkoelen en zet deze buiten het bereik van anderen.
- Gebruik een deksel om te voorkomen dat er brandwonden optreden door spetteren.
- U dient altijd goed op te letten als u met olie kookt, doe de pan niet te vol en gebruik geen te hoge warmtebron (raadpleeg de informatie van de olieafabrikant).
- Over het algemeen raden we u aan om oventanten te gebruiken als u handgrepen of knoppen van deksels vastpakt.
- Als de vlam in de pan slaat, draait u de warmtebron uit, plaatst u een vochtige handdoek op de pan en laat u deze 30 minuten liggen voordat u deze verwijderd.
- Bij oververhitting, de pan niet van het fornuis tillen maar eerst laten afkoelen omdat het mogelijk is dat het aluminium, dat in de bodem van de pan is verwerkt, is gesmolten.
- Laat pannen nooit onbewaakt op het vuur achter.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking, stickers, etiketten en opschriften. Was de pan in warm water met wat afwasmiddel, daarna zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Ga op dezelfde manier te werk met uw Lagostina pannen met anti-aanbaklaag, smeer vervolgens uw pannen in met keukenolie en droog het daarna met keukenpapier.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN LAGOSTINA PANNEN

- Controleer of de pan geschikt is voor uw warmtebron (zie verpakking).

- Oververhit de pan niet als hij nog leeg is. Laat de vlam niet langs de zijkant van de pan komen. Zet uw pan precies in het midden van de warmtebron (dit voorkomt dat de handgrepen in contact komen met hitte of vlammen).
- Verhit vet of olie nooit tot het punt dat het gaat roken, branden of zwart wordt.
- Melk kookt makkelijk over. Verwarm de melk boven een laag of gemiddelde warmtebron totdat er zich belletjes bij de randen vormen.
- Vul de pan niet tot meer dan tweederde van de rand, om te voorkomen dat deze overkookt.

Aanvullende informatie voor het gebruik van roestvrijstaal pannen

- Gebruik nooit bleekmiddel of een op chloor gebaseerd product in uw pannen want deze tasten het roestvrijstaal aan, zelfs als ze verdund zijn. Dit kan kleine putjes in het roestvrijstaal veroorzaken die lelijk zijn en het functioneren van de pannen nadelig kunnen beïnvloeden.
- Zorg ervoor dat de pannen niet droog koken want dit kan tot verkleuring leiden en schade aan de pan veroorzaken en/of leiden tot het niet goed functioneren van de bodem van de pan.
- Bewaar geen zuur, zout of vet voedsel in uw pannen, niet voor en niet na het koken.
- Voeg zout alleen toe aan kokend water of aan een hete vloeistof. Los het zout meteen op door de vloeistof of andere ingrediënten goed te roeren.
- Het volgende kan namelijk gebeuren:
 - Zoutkorrels die aan koud water worden toegevoegd, kunnen het roestvrijstaal beschadigen en kleine vlekken of soms roodachtige of witte stippen veroorzaken. Deze vlekken verminderen de kwaliteit of functionaliteit van de pan echter niet.
 - Door de pan aan intense hitte bloot te stellen, kunnen kleine witte kalksteenvlekjes op de bodem verschijnen als gevolg van de natuurlijke hardheid van het water.
- Blauwachtige ringen, veroorzaakt door zetmeel dat in sommige ingrediënten als pasta en rijst zit, kunnen ook verschijnen.
- Deze vlekken kunnen eenvoudig worden verwijderd door de pannen goed te reinigen met een zachte doek met citroensap, kleurloze azijn of een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrijstaal pannen.

Aanvullende informatie voor het gebruik van pannen met anti-aanbaklaag

- De anti-aanbaklaag van uw Lagostina pan is het resultaat van jarenlang onderzoek en industriële ervaring. Daarom is het nu veilig voor metalen keukengeri. Maar messen, gardes en elk ander keukengeri met scherpe randen moeten worden vermeden. Snijd de voedingswaren niet rechtstreeks in uw pan. Lichte strepen en krassen kunnen bij gebruik verschijnen maar zullen het functioneren van de anti-aanbaklaag niet beïnvloeden.
- Door deze veiligheidsinstructies te volgen, vermindert u rookvorming door te heet keukengeri dat gewaarlijk kan zijn voor dieren die bijzonder gevoelige luchtwegen hebben zoals vogels. Wij raden voegeleigenaren aan deze uit de buurt van de keuken te houden.

Aanvullende informatie voor het gebruik van koperen pannen

- De koperen buitenkant van de Lagostina pannen met de technologie van de driedubbele koperplaat zullen na verloop van tijd gaan oxideren. Om ze hun mooie glans te laten behouden, raden wij het gebruik van een speciaal schoonmaakmiddel voor koper aan.
- Koperen pannen zijn niet geschikt voor inductiekooplatten en mogen nooit in de afwasmachine worden gewassen.

HET REINIGEN VAN UW PANNEN

- Reinig na elk gebruik uw pan met heet water, vloeibaar afwasmiddel en een spons. Zorgvuldig afspoelen en drogen.

- Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of agressief schuurmiddel.
- Doe nooit koud water in een hete pan. Plofslengel temperatuurveranderingen kunnen het metaal vervormen, wat resulteert in een ongelijke bodem.
- Als er etenswaren in de pan aanbranden, vult u deze met warm water en wat afwasmiddel en laat u dit ongeveer een uur weken. Daarna wast u de pan af met afwasmiddel en een spons. Wanneer het weken niet heeft geholpen, gebruikt u een niet-metalen schuursponsje dat voor dit doel geschikt is. Als uw pan een anti-aanbaklaag heeft, smeert u daarna de bodem weer in met een doekje met olie zodat de anti-aanbaklaag weer naar behoren functioneert.

Vaatwasmachine

- Kopen producten zijn NIET vaatwasmachinebestendig en mogen alleen met de hand worden afgewassen.
- Uw Lagostina roestvrijstalen pannen en pannen die voorzien zijn van een anti-aanbaklaag kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden. Toch wordt het handmatig afwassen aanbevolen omdat bepaalde vaatwasproducten erg agressief en corrosief zijn voor de onderdelen van aluminium. Wij bevelen u dan ook aan ze niet in de vaatwasmachine te wassen om de esthetische kwaliteit van uw producten te behouden. (zie de paragraaf 'handgrepen, knoppen en deksels').
- Laat uw pan niet in de vaatwasmachine achter nadat het vaatwasprogramma is afgelopen.
- Het wordt aangeraden uw pan, meteen na het afwassen, zorgvuldig af te drogen.

ENERGIEBESPARING

Gebruik efficiënte kookmethodes die energie besparen:

- De onderkant van de pannen moeten de warmtebron zo volledig mogelijk bedekken.
- Als u tijdens het koken een deksel gebruikt bespaart u veel energie.
- Gebruik een minimale hoeveelheid water in de pannen en breng het water snel tot het kookpunt voordat u de warmtebron lager zet.
- Als u een gasfornuis gebruikt, zorg er dan voor dat de vlammen niet voorbij de zijkanalen van de pan zichtbaar zijn.

GESCHIKTE WARMTEBRONNEN

- Controleer of uw pan geschikt is voor uw warmtebron door de symbolen in de catalogus of op de verpakking van de pan te bekijken.
- Droog de bodem van uw pannen altijd goed voordat u gaat koken, vooral als de pannen worden gebruikt op een keramische kookplaat, een halogeen kookplaat of op een inductiekookplaat, anders kan de pan aan het fornuis blijven vastplakken.
- Afhankelijk van het soort fornuis, kan de bodem van de pan krassen of andere beschadigingen oplopen. Dit is normaal.
- Het kan nodig zijn kleine pannen zorgvuldig op de pannendrager van een gasfornuis te plaatsen.

Het gebruik van keramische en halogeen kookplaten

- Op keramische kookplaten, moet u controleren of uw fornuis en de bodem van de pan perfect schoon zijn (om te voorkomen dat er iets tussen de pan en het fornuis terecht komt, waarbij het fornuis wordt gekrast).
- Schuif de pannen nooit over het fornuis, til pannen altijd op.

Het gebruik van inductiekookplaten

- Een inductieplaat is een methode voor verwarming die veel sneller en krachtiger is dan andere warmtebronnen.
- U moet ook de gebruiksaanwijzing van uw inductiekookplaat goed lezen.
- Het geel worden van de pannen is normaal, gebruik uitsluitend vloeibaar

afwasmiddel en een schuurspons voor de bodem van de roestvrijstalen pan om het uiterlijk te herstellen.

- De efficiëntie van de pan kan worden beïnvloed door de diameter en de kracht van de warmtebron.

HANDGREPEN, KNOPPEN EN DEKSELS

- Laat na het wassen van de pannen de handgrepen en knoppen lang genoeg uitlekken.
- Glazen deksels zijn hittebestendig tot een maximumtemperatuur van 250°C (480°F), stand 9 in een gasoven. Indien ze vallen of worden blootgesteld aan extreme temperatuurveranderingen kunnen ze barsten (laat het glazen deksel afkoelen voordat u teze in het water doet). In dit geval is de garantie van de fabrikant niet van toepassing.
- Lagostina pannen die voorzien zijn van roestvrijstalen handgrepen kunnen een maximale oventemperatuur verdragen van 250°C (480°F).
- De bakelieten knoppen en handgrepen kunnen in een oven van 180°C (350°F) gedurende maximaal één uur worden gebruikt.
- Gebruik uw pan alleen in een oven als dit op de verpakking wordt vermeld en zorg ervoor dat de aanbevolen temperatuur niet wordt overschreden.

Advies voor het gebruik van afneembare handgrepen

- Gebruik afneembare handgrepen niet in de oven.
- Verwijder de handgrepen van de pannen tijdens het koken. Indien u dit vergeet, kan de temperatuur van de handgreep zeer hoog worden, gebruik in dat geval een ovenwant om de pan vast te pakken, dit geldt met name voor de roestvrijstalen handgrepen.
- De handgrepen zijn niet vaatwasmachinebestendig. Was ze altijd met de hand in warm water met afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat de handgrepen niet worden blootgesteld aan directe hitte of vlammen.
- Bevestig de handgrepen zo dat de ontgrendelknop naar boven wordt gericht.
- Als de handgrepen tekenen van slecht functioneren vertonen, zelfs als u ze meerdere keren hebt gebruikt, dient u ze niet langer te gebruiken in contact op te nemen met onze klantenservice (zie Wereldwijde klantenservices).

Advies voor het gebruik van kunststof deksels

- Om het deksel stevig op de pan te bevestigen, plaatst u deze goed in het midden en oefent u druk uit op de randen om het deksel te sluiten.
- Om het deksel te verwijderen, houdt u de pan met één hand vast en tilt u het deksel met de andere hand van de pan om de lucht te laten ontsnappen.
- Deze deksels zijn van kunststof! Verwijder het deksel altijd voordat u de voedingsmiddelen opnieuw verwarmt. Gebruik het deksel nooit in een oven of in een magnetron of als onderzetter. Het deksel zou dan kunnen smelten.

Kookgerei van Lagostina is conform aan de normen op het gebied van materialen die in contact komen met etenswaren.

Afhankelijk van het model van uw pan, kunnen de aangegeven afmetingen aan de bovenkant, vanaf de binnen- of de buitenkant van de zijkanalen, of net voor de schenkrand zijn gemeten. Raadpleeg voor meer informatie de verpakking of de catalogus.

HELPLIJN

Als het nodig is deksels, knoppen of handgrepen te vervangen of als u problemen of vragen, bel dan onze Helplijn: zie Wereldwijde klantenservices.

Lagostina is een geregistreerd handelsmerk.