

KOQI

U M A
C O L L E C T I O N



80.1158.00.00 - Wok Pan 28 cm

MANUAL



SCAN QR FOR
MORE INFO

NL	GEBRUIKSAANWIJZING	4
	KOQI SERVICE EN GARANTIE	7
EN	INSTRUCTIONS	8
	KOQI SERVICE AND WARRANTY	11
FR	MODE D'EMPLOI	12
	SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE KOQI	15
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	17
	KOQI KUNDENSERVICE UND GARANTIE	20
ES	INSTRUCCIONES DE USO	22
	SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE KOQI	25

Dear valued customer,

Thank you for choosing KOQI cookware!
You just received a true gift for your kitchen.

The wide range of KOQI cookware products are made from high-quality materials to ensure an optimal cooking experience. From now on you can enjoy the use of our unique downdraft technique that is integrated in the pan lids. This technique guarantees the most efficient use of the modern extractor systems in today's kitchens. The same technique also serves as the perfect draining system to remove liquids from your pans. Cooking has never been more easy!

With KOQI you are a star in your own kitchen, hence all of our cookware collections are named after stars in the sky.



The cookware of our UMA Collection is made with 3-ply stainless steel material. This makes our cookware durable and excellent to use because of the even and quick heat distribution. Also our packaging is made of durable materials. No plastics are used, only recycled carton and paper which are printed with vegetable-based ink. Even the re-usable protection cover for safe storage of your cookware are made with recycled materials.

UMA refers to the star constellation Ursa Major which is also known as "the Great Bear" and can be spotted as a "saucepan" in the night sky. UMA is the most prominent constellation and is visible all year round. It never sets. A perfect reference to the durable 3-ply stainless steel that is used in this collection. The UMA Collection is with you for a life-time. It never sets.

Making this collection a true gift for your kitchen.

Warm regards,

KOQI

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Gelieve de instructies in deze handleiding aandachtig door te nemen.

- Laat pannen niet onbeheerd op een kookplaat die aan staat. De pan zou kunnen droogkoken en/of kinderen zouden erbij kunnen komen.
- Laat de pan nooit droogkoken. Dit veroorzaakt verkleuring van het staal die niet meer te verwijderen is. De pan kan hierdoor ook vervormen.
- Voorkom grote temperatuurschokken. Dus giet geen koud water in een hete pan. Doe geen diepvriesvoedsel in een hete pan en dompel een hete pan niet plotseling onder in koud water. Grote temperatuurschokken kunnen kromtrekken van de bodem tot gevolg hebben en dan zal de verhitting van de pan ongelijkmatig verlopen.
- Zorg dat de handgrepen niet boven het hete deel van de kookplaat hangen. De handgrepen worden dan zeer heet.
- Bewaar geen voedsel voor langere tijd in de pan. Vooral voedsel met een hoge zuurgraad kan de pan aantasten (zoals chilisaus, tomaten, citrus).
- Zet hete pannen uitsluitend op een hittebestendig oppervlak neer.
- Gebruik de pannen en deksels alleen voor het koken van voedsel.
- De handgrepen zijn uitsluitend bedoeld om een pan op te tillen of te verplaatsen.
- Breng de siliconen ring van de deksel niet in contact met vuur.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen in combinatie met de siliconen ring van de deksel en in de pannen.
- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis tijdens het koken.
- Opgelet: kijk uit voor stoom die ontsnapt en condens die van de deksel drupt wanneer u deze optilt.
- Maak de pannen en de deksel meteen schoon na elk gebruik.
- De deksel mag in de oven tot een maximale temperatuur van 180°C.

- De pan zelf kan tot een maximum van 250°C in de oven.
- Gebruik alleen houten of plastic keukengerei in de pan. Metalen of scherpe voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag onherstelbaar beschadigen.

INTRODUCTIE

KOQI pannen met hun deksels zijn speciaal ontworpen voor de beste prestaties.

Door de specifieke vormen van de KOQI deksels kunnen deze ook perfect gebruikt worden voor eenvoudig en veilig afgieten van kookvocht.

De pannen van de KOQI UMA COLLECTIE zijn opgebouwd uit 3 lagen metaal. Deze 3 lagen zijn door walsen aan elkaar verankert zodat een dikke stevige wand ontstaat waardoor de pan sneller en egalier opwarmt. De pan blijft lang op temperatuur.

De 3 lagen bestaan uit een sandwich van 2 lagen edelstaal met daar tussenin een laag aluminium. De eigenschappen van deze 3 lagen zijn als volgt:

1. **Binnenzijde**
Edelstaal klasse 18.0. voorzien van een keramische anti-aanbaklaag. Het is perfect voor het bakken van voedsel.
2. **Tussenlaag**
Zuiver aluminium. Dit heeft superieure warmtegeleidingseigenschappen en zorgt voor een snelle en egale hitteverdeling.
3. **Buitenzijde**
Edelstaal 18.8. Dit staal zorgt ervoor dat de pan ook op inductie goed en snel opwarmt en geeft een fraaie matte geschuurde afwerking.

De pannen zijn geschikt voor alle warmtebronnen, zoals gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie. Waar in deze gebruiksaanwijzing over "kookplaat" gesproken wordt, zijn hiermee alle

genoemde warmtebronnen bedoeld. De pannen mogen in de oven geplaatst worden en in de vaatwasser. Metalen voorwerpen zoals deze pannen kunnen niet in een magnetron gebruikt worden. De handgrepen zijn aan de pannen vast gelast en gaan dus nooit loszitten.

DOWNDRAFT TECHNIEK

Uw KOQI-WOKPAN is voorzien van onze unieke DOWNDRAFT-techniek voor een optimale prestatie op de nieuwste generatie kookplaten met geïntegreerde neerwaartse afzuiging. Op deze kookplaten met geïntegreerde afzuiging worden stoom en geurtjes rechtstreeks vanaf de kookplaat naar beneden afgezogen.

Om optimaal van deze afzuiging gebruik te maken zijn speciale pannen zoals die van KOQI nodig. Door de deksel met het DOWNDRAFT-symbool naar de afzuiging te positioneren worden stoom en geurtjes rechtstreeks naar de afzuiging geleid (zie afbeelding). Uiteraard kunnen KOQI pannen ook zonder deksel of bij andere type afzuigingen gebruikt worden.

KERAMISCHE ANTI-AANBAKLAAG

Alle KOQI WOK- en koekenpannen zijn voorzien van een duurzame keramische anti-aanbaklaag. Deze duurzame anti-aanbaklaag is vrij van PTFE, PFOS en PFAS stoffen. Hiermee voorkomen wij dat er stoffen vrijkomen die schadelijk kunnen zijn voor mens en milieu.

Keramische anti-aanbaklagen zijn harder dan de traditionele anti-aanbaklagen maar kunnen in verloop van tijd dof van kleur worden. Dit heeft echter geen nadelige gevolgen voor de levensduur of het gebruik van uw KOQI pan. Om zo lang mogelijk KOQI pan met keramische anti-aanbaklaag te kunnen genieten raden wij u aan om alleen gebruik te maken van houten of plastic keukengerei in de pan. Metalen of scherpe voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag onherstelbaar beschadigen. Uw KOQI pan kan in de vaatwasser schoongemaakt worden. Echter kan door het gebruik van de vaatwasser de anti-aanbaklaag op den duur er dof van uitgaan. Om uw pan zo lang mogelijk mooi te houden raden wij u aan om deze met een heet sopje met de hand schoon te maken.

UITPAKKEN

- Uw KOQI-pannen komen in een verpakking die is gemaakt van gerecycled papier en karton. Het printwerk op de verpakking is op basis van plantaardige inkt. Hierdoor zijn de KOQI-verpakkingen 100% recyclebaar.
- De KOQI-WOKPAN komt met een handige beschermhoes. Deze beschermhoes is gemaakt van gerecyclede materialen en kan gebruikt worden om uw KOQI-WOKPAN tijdens het opbergen tegen krassen te beschermen en je kookgerei met anti-aanbaklaag in optimale conditie te houden.
- Bij elke KOQI-pan vindt u een gebruikershandleiding. Deze is ook gemaakt van gerecycled papier. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

GEBUIKTE ICONEN

Icon	Omschrijving
	Geschikt voor alle hittebronnen
	Geschikt voor gasfornuis
	Geschikt voor elektrisch koken
	Geschikt voor keramisch koken
	Geschikt voor inductiekoken
	Downdraft techniek
	Keramische coating bevat geen PFAS
	Wanden bestaan uit 3 lagen metaal
	Deksels met afgietsysteem
	Ovenbestendig
18/8	Gemaakt van roestvrij edelmetaal

	Kan in de vaatwasser gereinigd worden
	Gelaste handvatten voor extra stevigheid

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eventuele stickers.
- Was de pan en het deksel (indien aanwezig) in een heet sopje en spoel goed af met schoon water.
- Goed afdrogen voordat de pan gebruikt wordt.
- Controleer of de handgrepen goed vastzitten.

TIPS VOOR GEBRUIK

- Gebruik een kookplaat met een diameter die bij de pan past zodat er geen vuur of warmte langs de zijanten komt. Kies altijd een kookplaat die kleiner is dan doorsnede van de pan. Dit voorkomt ook onnodig energie verbruik.
- Zet de kookplaat niet te hoog. Door de goede warmtegeleiding van deze pannen is een hoge stand ("hoog vuur") niet nodig en ook niet wenselijk. De pan kan dan verkleuren en voedsel bakt aan.
- Hanteer de hete pannen en handgrepen altijd met een handdoek of ovenwanten!
- Als een pan rookt is dit een teken dat deze te heet is en dit kan schade aan uw pan brengen. haal de pan direct van de kookplaat en koel deze voorzichtig af door er langzaam warm water in te laten lopen. LET OP er kan stoom ontstaan en hete spetters opspringen die tot brandwonden kunnen leiden.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen voor roeren en uitscheppen zodat krassen voorkomen worden.
- Doe wat boter of olie in de pan en verwarm de pan 1 minuut voor, voeg dan het voedsel toe. Het voedsel zal dan minder aanbakken.
- Voeg pas later zout toe, als het voedsel goed heet is. Dit voorkomt witte stippen op de pan.
- Let erop dat er geen harde deeltjes op de kookplaat of onder de KOQI pan blijven kleven. Dit kan krassen veroorzaken aan de kookplaat of de pan.
- Controleer of dat er geen scherpe beschadigingen aan de onderkant van uw KOQI zijn die tijdens het gebruik krassen aan uw kookplaat kunnen veroorzaken.

DE SILICONEN RING

Siliconenrubber voelt zacht en glad aan, het is onbreekbaar en kan steeds opnieuw gebruikt worden zonder te beschadigen en is eenvoudig schoon te maken. Je kunt het afwassen, uitkoken of in de vaatwasser doen. Siliconen zijn gemaakt van onschadelijke, gifvrije materialen. Siliconenrubber bevat geen BPA, weekmakers, PVC of andere schadelijke materialen. Siliconen zijn niet poreus en het is vrijwel onmogelijk dat bacteriën het binnendringen.

SCHOONMAKEN

- Uw KOQI wokpan kan in de vaatwasser schoongemaakt worden. Echter kan door het gebruik van de vaatwasser de anti-aanbaklaag er op den duur dofder uit gaan zien. Om uw pan zo lang mogelijk mooi te houden raden wij u aan om deze met een heet sopje met de hand schoon te maken.
- Gebruik geen schurende middelen, zoals schuursponsjes en staalwol. Schrapen alleen met een houten of kunststof spatel.
- Gebruik geen ovenreiniger, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloor bevatten
- Hardnekkige voedselresten verwijderen nadat de pan een half uurtje in een heet sopje geweekt heeft.
- Door langdurige blootstelling van de coating aan intense hitte tijdens het koken met vetten en oliën kunnen op de anti-aanbaklaag afzettingen vormen waardoor de anti-aanbakprestaties sneller afnemen. Verwijder in dit geval het resterende voedsel en vul de pan gedeeltelijk met een mengsel van 50% water en 50% schoonmaakazijn. Breng het mengsel aan de kook. Normaal gesproken kunt u de resten dan gemakkelijk wegvegen met een spons en een sopje of voorzichtig schoon te schrappen met een houten of kunststof schraper.
- Bij sterke oververhitting kan de verkleuring niet meer verwijderd worden. Dit uit zich in bruine en blauwe verkleuring. Met een roestvaststaal reiniger kan de verkleuring nog enigszins verwijderd worden. Dit is een normale eigenschap van edelstaal en heeft geen invloed op het gebruik van de pan.
- Voedsel heeft soms een hoog

ijzergehalte. Indien men dit voedsel langere tijd in de pan laat staan zal het ijzer op de pan neerslaan en er uit zien als roest. Dit geldt bijvoorbeeld voor veel vleessoorten, bladgroenten zoals spinazie, noten en fruit. Edelstaal kan niet roesten dus roest op de pannen is altijd neerslag vanuit voedsel.

KOQI SERVICE EN GARANTIE

Uw KOQI pannen komen met een fabrieksgarantie gedurende 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. De garantie dekt geen defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d., bij oververhitting, verkleuring, krassen, onvakkundig reinigen of bij professioneel gebruik. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.koqi.nl.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

VEELGESTELDE VRAGEN

V: Ik zie witte vlekken of puntjes in mijn kookpan. Hoe wordt dit veroorzaakt en hoe kan ik het verwijderen?

A: De binnenkant en zelfs de buitenkant van roestvrijstalen pannen kunnen witte, troebele plekken krijgen. Deze vlekken komen van minerale afzettingen die in of op de pan zijn achtergebleven en de witte vlekken kunnen afkomstig zijn van zowel zout- als kalkafzettingen. Deze vlekken kunnen ook optreden als de pannen in de vaatwasser worden gereinigd en deze niet volledig droog waren bij het uitnemen. Deze verkleuringen zijn onschadelijk en zijn makkelijker te verwijderen met azijn en een afwasborstel. U kunt ook kiezen voor een rvs reiniger, maar gebruik hiervoor altijd een zachte doek om krassen te voorkomen. Deze vlekken zijn normale gebruikerssporen en vallen niet onder de garantievoorzwaarden.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the instructions in this manual carefully.

- Do not leave pans unattended on a hob that is switched on. The pan could boil dry and/or it could cause harm children.
- Never allow the pan to boil dry. This will cause permanent discoloration of the steel. It may also cause the pan to warp.
- Avoid rapid changes in temperature. Do not therefore pour cold water into a hot pan, put frozen food into a hot pan, or suddenly immerse a hot pan in cold water. Rapid changes in temperature could cause the base of the pan to warp, leading to uneven heating.
- Make sure the handles are not directly above the hot part of the hob, as they will become extremely hot.
- The steel handles will always heat up to some extent, so only touch the handles and lid using oven gloves or a towel.
- Never use steel pans in the microwave.
- Do not leave food in the pan for long periods of time. In particular, acidic food such as chilli sauce, tomatoes or citrus fruit may corrode the pan.
- Only put hot pans down on a heat-resistant surface.
- Only use the pans and lids to cook food.
- The handles must only be used to lift up or move the pan.
- Do not allow the silicone ring on the lid to come into contact with flames.
- Avoid using sharp objects in combination with the silicone ring on the lid and in the pans.
- Keep children away from the cooker while cooking.
- Caution: watch out for steam escaping and condensation dripping from the lid when you lift it.
- Clean the pans and lids immediately after each use.
- The lid can be used in the oven up to a maximum temperature of 180°C.
- The pan itself can be used in the oven at temperatures of no more than 250°C.
- Only use wooden or plastic utensils in the pan.

Metal or sharp objects can irreparably damage the non-stick coating

INTRODUCTION

KOQI pans with their lids have been specially designed to provide the best performance on cooking units that make use of DOWNDRAFT technology. DOWNDRAFT technology means that there is no extractor hood above the cooking appliance, but the extractor system is built into the hob and the cooking vapours and food smells are drawn directly into the hob. KOQI pans can also be used in the normal way with conventional extractor systems.

The specific design of the KOQI lids mean that they are ideally shaped to allow cooking liquid to be drained off safely and easily.

The pans in the KOQI UMA COLLECTION comprise three layers. These three layers are bonded together by rollers, so that a thick, solid wall is created, so that the pan heats up faster and more evenly. The pan stays at the right temperature for a long time.

The three layers consist of an aluminium core sandwiched between two layers of high-grade steel. The properties of these three layers are as follows:

1. **Inside**
Stainless steel class 18.0. with a ceramic non-stick coating. It is perfect for baking food.
2. **Core**
Pure aluminium. This offers superior thermal conduction properties and ensures fast and even heating.
3. **Outside**
High-grade steel, class 18.8. This type of steel ensures that the pan also heats up effectively on induction hobs and gives the pan a beautiful brushed matte finish.

The pans are suitable for all heat sources including gas, electric, ceramic, halogen and induction hobs. Wherever these instructions refer to "hob", this is understood to mean all of these heat sources. The pans are also oven and dishwasher safe. Metal objects

like these pans cannot be used in the microwave. The handles are welded to the pans and will therefore never come loose.

COOKING WITH DOWNDRAFT TECHNIQUE

All KOQI pans feature our unique DOWNDRAFT technology for optimum performance on the latest generation of hobs with integrated downward extraction. On these hobs with integrated extraction, steam and odours are extracted directly from the hob downwards. To make optimal use of this extraction, special pans such as those from KOQI are required. Positioning the lid with the DOWNDRAFT symbol towards the extractor directs steam and odours directly to the extractor (see drawing). Of course, KOQI pans can also be used without a lid or with other types of extraction.

CERAMIC NON-STICK COATING

All KOQI WOK and frying pans have a durable ceramic non-stick coating. This durable non-stick coating is free of PTFE, PFOS and PFAS substances. In this way we prevent the release of substances that can be harmful to people and the environment. Ceramic non-stick coatings are harder than traditional non-stick coatings, but can become duller in color over time. However, this does not affect the lifespan or use of your KOQI pan. In order to enjoy the KOQI pan with ceramic non-stick coating for as long as possible, we recommend that you only use wooden or plastic utensils in the pan. Metal or sharp objects can irreparably damage the non-stick coating. Your KOQI pan can be cleaned in the dishwasher. However, the use of the dishwasher can make the non-stick coating look duller over time. To keep your pan beautiful for as long as possible, we recommend that you clean it by hand with hot soapy water.

UNPACKING

- Your KOQI pans are supplied in packaging made from recycled paper and cardboard. Even the printing on the box is made using plant-based ink. This means that KOQI packaging is 100% recyclable.
- Each of the KOQI pans comes in an attractive, individual storage bag. This bag is made from recycled materials and you can continue using it to store your KOQI and protect it from scratching.
- Each KOQI pan also comes with instructions that are also printed on recycled paper. Make sure you save the instructions so you can consult them later.

USED ICONS

Icon	Description
	Suitable for all heat sources
	Suitable for gas stove
	Suitable for electric cooking
	Suitable for ceramic cooking
	Suitable for induction cooking
	Downdraft technique
	Ceramic coating doesn't contain PFAS
	Pans consist of 3 layers of stainless steel
	Lids with pouring system
	Suitable for the oven
18/8	Made of high-grade stainless steel
	Can be cleaned in the dishwasher
	Welded handles for extra strength

BEFORE INITIAL USE

- Remove any stickers.
- Wash the pan and the lid (if present) in hot soapy water and rinse well with clean water.
- Dry thoroughly before using the pan.
- Check that the handles are firmly attached.

TIPS FOR USE

- Choose a hob that suits the diameter of the pan. The diameter of the hob should always be smaller than the diameter of the pan to avoid unnecessary energy consumption.
- Do not turn the hob up too high. Due to the good thermal conduction of these pans, a high heat setting is not necessary or desirable. In fact, this should be avoided, as it could cause the pan to discolour and food to burn on.
- Always use a towel or oven gloves when touching the hot pans or the handles.
- If a pan is smoking this is a sign that it is too hot and this could damage your pan. immediately remove the pan from the hob and cool it gently by slowly running warm water into it. CAUTION steam and hot splashes may be generated and may cause burns.
- To avoid scratches, do not stir or scoop out food using sharp utensils.
- Put some oil or butter in the pan and preheat for one minute before adding the food. This will make the food less likely to stick.
- Do not add salt until the food has heated up. This will prevent the formation of white spots on the pan.
- Make sure that no hard particles stick to the hob or under the KOQI pan. This may scratch the hob or pan.
- Check that there are no sharp damages on the underside of your KOQI that could scratch your hob during use.

THE SILICONE RING

Silicone rubber feels soft and smooth, it is unbreakable and can be used again and again without damage and is easy to clean. You can wash it, boil it or put it in the dishwasher. Silicone is made from harmless, non-toxic materials. Silicone rubber does

not contain BPA, plasticizers, PVC or other harmful materials. Silicone is not porous and it is virtually impossible for bacteria to penetrate it.

CLEANING

- Your KOQI pan can be cleaned in the dishwasher. However, the use of the dishwasher can cause the non-stick coating to look duller over time. To keep your pan beautiful for as long as possible, we recommend that you clean it by hand with hot soapy water.
- Do not use any abrasive products such as steel wool or scouring pads. Only scrape the pans using a wooden or plastic spatula.
- To remove stubborn food remains, first soak the pan in hot soapy water for half an hour.
- Prolonged exposure of the coating to intense heat during cooking with fats and oils can cause deposits to form on the non-stick coating, which will reduce the non-stick performance more quickly. In this case, remove the remaining food and partially fill the pan with a mixture of 50% water and 50% white vinegar. Bring the mixture to a boil. Normally you can then easily wipe off the residue with a sponge and soapy water or carefully scrape it clean with a wooden or plastic scraper.
- Do not use oven cleaner, aggressive cleaning agents or products containing chlorine.
- Discoloration caused by severe overheating cannot be removed. This discoloration is brown or blue. However, it can be reduced slightly by using a stainless steel cleaner. This discoloration is a normal feature of high-grade steel and will not affect the functioning of the pan.
- Food sometimes has a high iron content. If food is left in the pan for a long time, iron will be deposited on the surface and this will look like rust. Examples of food with a high iron content include many types of meat, leafy vegetables such as spinach, nuts, and fruit. High-grade steel cannot rust, so any rust on the pan will always come from food.

KOQI SERVICE AND WARRANTY

Your KOQI pans come with a manufacturer's warranty of two years from the date of purchase stated on the purchase receipt, which also serves as the warranty certificate. Please contact your retailer if you wish to claim under the warranty. The warranty will not cover any defects resulting from improper use, disassembly by unqualified personnel, damage caused by impact or falling etc., defects due to overheating, scratching or incorrect cleaning or defects caused through use for professional purposes. The warranty does not cover consequential loss or damage. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.koqi.nl.

DISCLAIMER

Subject to modification; specifications may be changed without giving any reason.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q: I see white spots or dots in my cooking pot. What causes this and how can I remove it?

A: The inside and even the outside of stainless steel pans can develop white, cloudy spots. These stains come from mineral deposits left in or on the pan and the white marks can come from both salt and lime deposits. These stains can also occur if the pans are cleaned in the dishwasher and were not completely dry when removed. These discolorations are harmless and are easier to remove with vinegar and a washing-up brush. You can also opt for a stainless steel cleaner, but always use a soft cloth to prevent scratches. These stains are normal signs of wear and are not covered by the warranty conditions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les instructions de ce manuel.

- Ne laissez jamais une casserole sans surveillance sur une plaque de cuisson allumée. Le contenu de la casserole pourrait s'évaporer entièrement ou brûler et/ou la casserole pourrait se trouver à la portée des enfants.
- Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide. Le cas échéant, l'acier peut se décolorer de manière irréversible. La casserole risque également de se déformer.
- Évitez les variations importantes de température. Ne versez donc pas d'eau froide dans une casserole brûlante. Ne mettez pas d'aliments congelés dans une casserole brûlante et ne plongez pas soudainement une casserole brûlante dans l'eau froide. Les variations importantes de température peuvent déformer le fond de la casserole, et entraîner en conséquence une mauvaise répartition de la chaleur.
- Veillez à ne pas placer les poignées directement au-dessus de la partie chauffante d'une plaque de cuisson. Les poignées deviendraient alors brûlantes.
- Les poignées en acier inoxydable chaufferont inévitablement. Manipulez les poignées et le couvercle uniquement avec des maniques ou un torchon de cuisine.
- N'utilisez jamais de casserole en acier dans un four à micro-ondes.
- Ne conservez pas d'aliments dans une casserole pendant une période prolongée. En particulier les aliments très acides (sauces pimentées, tomates, agrumes, par exemple) risquent d'abîmer la casserole.
- Posez les casseroles brûlantes uniquement sur une surface résistante à la chaleur.
- Utilisez les casseroles et les couvercles uniquement pour faire cuire des aliments.
- Les poignées servent uniquement à soulever ou déplacer une casserole.
- Évitez tout contact de la chaleur avec l'anneau en silicone.
- Évitez d'utiliser des objets pointus en combinaison

avec l'anneau en silicone sur le couvercle et dans les casseroles.

- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière pendant la cuisson.
- Attention : faites attention à la vapeur qui s'échappe et à la condensation qui s'égoutte du couvercle lorsque vous le soulevez.
- Nettoyez les casseroles et couvercles immédiatement après chaque utilisation.
- Le couvercle peut s'utiliser dans le four à une température maximale de 180°C.
- Quant à la casserole, vous pouvez la glisser dans le four jusqu'à 250°C maximum.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique dans la casserole. Des objets métalliques ou pointus peuvent endommager irrémédiablement le revêtement antiadhésif.

INTRODUCTION

Les casseroles KOQI et leurs couvercles ont été spécialement conçus pour garantir les meilleures performances d'unités de cuisson disposant de la technique dite du DOWNDRAFT. Avec la technique du DOWNDRAFT, il n'y a pas de hotte au-dessus de l'appareil de cuisson ; un système intégré au plan de travail permet d'aspirer directement les vapeurs et odeurs au niveau de la plaque de cuisson. Bien entendu, les casseroles KOQI peuvent également fonctionner avec des systèmes d'aspiration classiques.

Grâce à leurs formes spécifiques, les casseroles KOQI conviennent aussi parfaitement pour égoutter le liquide de cuisson des aliments.

Les casseroles de la COLLECTION KOQI UMA se composent de trois couches. Ces trois couches ont été fixées ensemble par emboutissage afin d'obtenir une épaisseur totale de 2,3 mm. Elles permettent aux casseroles de très bien résister à la chaleur et de rester longtemps à température.

La triple paroi type « sandwich » se compose d'une couche d'aluminium insérée entre deux couches d'acier inoxydable. Les propriétés de ces trois couches sont les suivantes :

1. **Paroi interne**
Acier inoxydable classe 18.0. avec un revêtement antiadhésif en céramique. Il est parfait pour la cuisson des aliments.
2. **Couche intermédiaire**
Aluminium pur. Grâce aux excellentes propriétés thermoconductrices de ce matériau, la chaleur est diffusée rapidement de façon uniforme.
3. **Paroi externe**
Acier inoxydable 18.8. Doté d'une belle finition matte brossée, cet acier assure que la casserole chauffe rapidement, y compris sur une plaque à induction.

Les casseroles sont compatibles tous feux, gaz, plaque électrique, vitrocéramique, halogène et induction notamment. Le terme « plaque de cuisson » dans ce mode d'emploi désigne toutes les sources de chaleur mentionnées ci-dessus. Les casseroles conviennent à un usage au four et peuvent aller au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que ces casseroles dans un four à micro-ondes. Les poignées étant par ailleurs soudées aux casseroles, vous avez la certitude qu'elles ne se détacheront pas.

CUISSON AVEC LA TECHNIQUE DU DOWNDRAFT

Toutes les casseroles KOQI sont équipées de notre technique unique d'aspiration descendante pour une performances sur la dernière génération de tables de cuisson avec aspiration intégrée vers le bas. Sur

ces tables de cuisson à extraction intégrée, la vapeur et les odeurs sont extraites directement de la table de cuisson vers le bas. Pour une utilisation optimale de cette extraction, des casseroles spéciales telles que celles de KOQI sont nécessaires. En positionnant le couvercle avec le signe 'downdraft' vers l'extracteur, la vapeur et les odeurs sont dirigées directement vers l'extracteur (voir image).

REVÊTEMENT CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIF

Tous les KOQI WOK et les poêles à frire ont un revêtement antiadhésif en céramique durable. Ce revêtement antiadhésif durable est exempt de substances PTFE, PFOS et PFAS. De cette façon, nous empêchons la libération de substances qui peuvent être nocives pour les personnes et l'environnement.

Les revêtements antiadhésifs en céramique sont plus durs que les revêtements antiadhésifs traditionnels, mais peuvent devenir plus ternes avec le temps. Cependant, cela n'affecte pas la durée de vie ou l'utilisation de votre poêle KOQI. Afin de profiter le plus longtemps possible de la poêle KOQI avec revêtement antiadhésif en céramique, nous vous recommandons de n'utiliser que des ustensiles en bois ou en plastique dans la poêle. Des objets métalliques ou pointus peuvent endommager irrémédiablement le revêtement antiadhésif. Votre poêle KOQI peut être nettoyée au lave-vaisselle. Cependant, l'utilisation du lave-vaisselle peut rendre le revêtement antiadhésif plus terne avec le temps. Pour garder votre poêle belle le plus longtemps possible, nous vous conseillons de la nettoyer à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

DÉBALLAGE

- Vos casseroles KOQI sont livrées dans un emballage entièrement fabriqué en papier et carton recyclé. Les indications sur la caisse sont imprimées à l'encre végétale. Les emballages KOQI sont donc 100% recyclables.
- Le KOQI WOKPAN est livré avec une housse de protection pratique. Cette housse de protection est fabriquée à partir de matériaux recyclés et peut être utilisée pour protéger votre KOQI WOKPAN des rayures pendant le stockage et

pour maintenir votre batterie de cuisine antiadhésive dans un état optimal.

- Chaque casserole KOQI est livrée avec un mode d'emploi. Ce dernier est entièrement imprimé sur du papier recyclé. Conservez le mode d'emploi afin de le consulter par la suite.

EXPLICATION DES ICÔNES

icône	Description
	Convient à toutes les sources de chaleur
	Convient pour cuisinière à gaz
	Convient pour la cuisson électrique
	Convient pour la cuisson en céramique
	Technique du downdraft
	Le revêtement en céramique ne contient pas de PFAS
	Les casseroles se composent de 3 couches d'acier inoxydable
	Couvercles avec système de versement
	Passe au four
	Fabriquée en métal précieux inoxydable
	Peut être nettoyé au lave-vaisselle
	Poignées soudées pour plus de solidité

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez les étiquettes éventuelles.
- Lavez la casserole et son couvercle (le cas échéant) à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et rincez bien à l'eau claire.
- Séchez soigneusement la casserole avant de l'utiliser.
- Vérifiez que les poignées sont bien fixées.

CONSEILS AVANT L'EMPLOI

- Utilisez une plaque de cuisson d'un diamètre adapté à celui de la casserole ; choisissez toujours une plaque de cuisson plus petite que le diamètre de la casserole, pour éviter tout gaspillage d'énergie.
- Ne faites pas trop chauffer la plaque de cuisson. Comme ces casseroles diffusent parfaitement la chaleur, il n'est absolument pas nécessaire, ni souhaitable, de régler les plaques sur une position élevée. Le cas échéant, les casseroles risquent de se décolorer et les aliments d'accrocher.
- Manipulez toujours les casseroles et les poignées chaudes avec des maniques ou un torchon de cuisine !
- Si une casserole fume, c'est un signe qu'elle est trop chaude et cela pourrait endommager votre casserole. retirez immédiatement la casserole de la table de cuisson et refroidissez-la doucement en y faisant couler lentement de l'eau tiède. AVERTIR de la vapeur et des éclaboussures chaudes peuvent être générées et provoquer des brûlures.
- Pour éviter de rayer les casseroles, n'utilisez pas d'objets tranchants pour remuer les aliments et les servir.
- Mettez un peu de beurre ou d'huile dans la casserole et laissez-la chauffer 1 minute avant d'ajouter les aliments. Afin d'éviter que ces derniers n'attachent.
- Salez uniquement une fois que les aliments sont bien chauds. Cela évite la formation de petits points blancs dans la casserole.
- Assurez-vous qu'aucune particule dure ne colle à la table de cuisson ou sous la casserole KOQI. Cela pourrait rayer la table de cuisson ou la casserole.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages tranchants sur le dessous de votre KOQI qui pourraient rayer votre table de cuisson lors de l'utilisation.

L'ANNEAU EN SILICONE

Le caoutchouc de silicone est doux et lisse, il est incassable et peut être utilisé encore et encore sans dommage et est facile à nettoyer. Vous pouvez le laver, le faire bouillir ou le mettre au lave-vaisselle. Le silicone est fabriqué à partir de matériaux inoffensifs et non toxiques. Le caoutchouc de silicone ne contient pas de BPA, de plastifiants, de PVC ou d'autres matériaux nocifs. Le silicone n'est pas poreux et il est pratiquement impossible pour les bactéries de le pénétrer.

NETTOYAGE

- Votre poêle KOQI peut être nettoyée au lave-vaisselle. Cependant, l'utilisation du lave-vaisselle peut rendre le revêtement antiadhésif plus terne avec le temps. Pour garder votre poêle belle le plus longtemps possible, nous vous conseillons de la nettoyer à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas de produits abrasifs tels que des éponges à récurer ou tampons métalliques. Raclez le fond uniquement à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.
- Avant d'enlever les aliments qui collent, laissez la casserole tremper une demi-heure dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Une exposition prolongée du revêtement à une chaleur intense lors de la cuisson avec des graisses et des huiles peut entraîner la formation de dépôts sur le revêtement antiadhésif, ce qui réduira plus rapidement les performances antiadhésives. Dans ce cas, retirez les aliments restants et remplissez partiellement la casserole avec un mélange de 50 % d'eau et de 50 % de vinaigre blanc. Porter le mélange à ébullition. Normalement, vous pouvez facilement essuyer les résidus avec une éponge et de l'eau savonneuse ou les gratter soigneusement avec un grattoir en bois ou en plastique.
- Si la surchauffe a été forte, cette décoloration peut s'avérer définitive. Elle se manifeste par des taches marrons et bleues. Un nettoyeur spécial inox peut aider à supprimer en partie cette décoloration. Il s'agit cependant d'une propriété normale de l'acier inoxydable qui n'a aucune influence sur l'utilisation de la casserole.
- Certains aliments ont une teneur élevée en fer. Si vous laissez ces aliments trop longtemps dans la casserole, le fer se dépose sur la paroi et prend l'aspect de la rouille. C'est le cas par exemple de nombreuses viandes, de certains légumes verts tels que les épinards, les noix et les fruits. Comme l'acier inoxydable ne rouille pas, la rouille sur la paroi des casseroles est toujours en réalité un dépôt formé par les aliments.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

KOQI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie constructeur de 2 ans à partir de la date d'achat de vos casseroles KOQI.

Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage effectué par une personne non agréée. La garantie s'annule également en cas de choc ou de chute de votre casserole, en cas de surchauffe, de décoloration, de rayures, de nettoyage non conforme ou d'une utilisation professionnelle. La garantie ne couvre pas les dommages indirects.

Pour toute question relative à l'utilisation du produit, veuillez consulter notre site Internet www.koqi.nl.

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Q : Je vois des taches ou des points blancs dans ma marmite. Qu'est-ce qui en est la cause et comment puis-je l'enlever?

R : L'intérieur et même l'extérieur des casseroles en acier inoxydable peuvent développer des taches blanches et troubles. Ces taches proviennent de dépôts minéraux laissés dans ou sur la casserole et les marques blanches peuvent provenir à la fois de dépôts de sel et de calcaire.

Ces taches peuvent également se produire si les casseroles sont nettoyées au lave-vaisselle et n'étaient pas complètement sèches lorsqu'elles sont retirées.

Ces décolorations sont inoffensives et s'enlèvent plus facilement avec du vinaigre et une brosse à vaisselle. Vous pouvez également opter pour un nettoyant pour inox, mais utilisez toujours un chiffon doux pour éviter les rayures. Ces taches sont des signes normaux d'usure et ne sont pas couvertes par les conditions de garantie.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.

- Lassen Sie Pfannen nie ohne Aufsicht auf einer eingeschalteten Kochfeld stehen. Die Pfanne könnte leerkochen und/oder Kinder könnten in ihre Nähe kommen.
- Lassen Sie die Pfanne nie leerkochen. Das führt zu einer Verfärbung des Stahls, die nicht mehr entfernt werden kann. Die Pfanne kann sich dadurch auch verformen.
- Vermeiden Sie starke Temperatur-schocks. Gießen Sie daher kein kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Geben Sie keine gefrorenen Lebensmittel in eine heiße Pfanne und tauchen Sie eine heiße Pfanne nicht sofort in kaltes Wasser. Starke Temperaturschocks können zur Folge haben, dass sich der Boden verzieht, was dazu führt, dass sich die Pfanne nicht mehr gleichmäßig erhitzt.
- Sorgen Sie dafür, dass sich die Handgriffe nicht über dem heißen Teil der Kochfeld befinden. Die Handgriffe werden dann sehr heiß.
- Bei den Edelstahl-Handgriffen ist eine Erwärmung nicht zu vermeiden. Fassen Sie die Handgriffe und den Deckel nur mit Topflappen oder einem Handtuch an.
- Benutzen Sie Stahlpfannen nie in einem Mikrowellengerät.
- Verwahren Sie Lebensmittel nicht längere Zeit in der Pfanne. Vor allem Lebensmittel mit hohem Säuregehalt können der Pfanne schaden (z. B. Chilisauce, Tomaten, Zitrusfrüchte).
- Stellen Sie heiße Pfannen nur auf einer hitzeresistenten Fläche ab.
- Benutzen Sie die Pfannen und Deckel nur zum Kochen von Lebensmitteln.
- Die Handgriffe sind nur dazu da, die Pfanne hochzuheben oder umzusetzen.
- Der Silikonring des Deckels darf nicht in Kontakt zu Feuer geraten.
- Vermeiden Sie die Verwendung scharfer Gegenstände in Kombination mit dem Silikonring auf dem Deckel und in den Pfannen.

- Halten Sie Kinder während des Kochens vom Herd fern.
- Achtung: Achten Sie beim Anheben auf Dampfaustritt und Kondens-wassertropfen aus dem Deckel.
- Reinigen Sie die Pfannen und Deckel sofort nach jeder Benutzung.
- Der Deckel darf bis zu einer Temperatur von max. 180°C in den Backofen.
- Die Pfanne selbst darf bis zu einer Temperatur von max. 250°C in den Backofen.
- Benutzen Sie in der Pfanne nur Utensilien aus Holz oder Kunststoff. Metallische oder spitze Gegenstände können die Antihafbeschichtung irreparabel beschädigen

Einleitung

KOQI-Pfannen und ihre Deckel sind speziell dafür konstruiert, die besten Leistungen auf Herden zu erzielen, die über die sogenannte DOWNDRAFT-Technik verfügen. Bei der DOWNDRAFT-Technik gibt es keine Abzugshaube über dem Herd. Das Dampfabzugssystem befindet sich stattdessen zwischen den Kochfeldern, sodass die Kochdünste und Essensgerüche direkt am Kochfeld aufgefangen werden. Aber KOQI-Pfannen sind natürlich auch mit normalen, klassischen Abzugssystemen benutzbar.

Durch die spezielle Form der KOQI-Deckel können sie auch perfekt zum einfachen und sicheren Abgießen von Kochflüssigkeit genutzt werden.

Die Pfannen der KOQI UMA-KOLLEKTION sind dreischichtig aufgebaut. Die drei Schichten

werden durch Walzen miteinander verbunden, sodass eine Wandstärke von insgesamt 2,3 mm entsteht. Dadurch ist die Hitzeleistung der Pfannen sehr hoch. Die Pfanne bleibt also lange auf Temperatur.

Die drei Schichten bilden ein Sandwich aus zwei Edelstahlschichten, zwischen denen eine Schicht Aluminium liegt. Die Eigenschaften dieser drei Schichten sind:

1. **Innenseite**
Edelstahl Klasse 18.0. mit keramischer Antihafbeschichtung. Es eignet sich perfekt zum Backen von Speisen.
2. **Zwischenschicht**
Reines Aluminium. Dieses Material hat ausgezeichnete Wärmeleiteigenschaften und sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Hitzeverteilung.
3. **Außenseite**
Edelstahl 18.8. Dieser Stahl sorgt dafür, dass die Pfanne auch auf Induktionsherden gut und schnell heiß wird und ergibt eine schöne, matt gebürstete Verarbeitung.

Die Pfannen sind für alle Hitzequellen geeignet, z. B. für Gas, Strom, Keramik, Halogen und Induktion. Wenn in dieser Gebrauchsanweisung von einem „Kochfeld“ die Rede ist, sind damit alle genannten Hitzequellen gemeint. Die Pfannen können in den Backofen gestellt und in der Spülmaschine gereinigt werden. Metallgegenstände wie diese Pfannen dürfen nicht in der Mikrowelle benutzt werden. Die Handgriffe sind fest mit der Pfanne verschweißt und werden daher nicht locker.

Kochen mit DOWNDRAFT-Technik

Alle KOQI Wokpfannen sind mit unserer einzigartigen DOWNDRAFT-Technik für ein optimales Kocherlebnis ausgestattet. Leistung auf der neuesten Generation von Kochfeldern mit integrierter Dunstabzugshaube. Bei diesen Kochfeldern mit integrierter Absaugung werden Dampf und Gerüche direkt aus dem Kochfeld nach unten abgesaugt. Um diese Extraktion optimal zu nutzen, sind spezielle Pfannen wie die von KOQI erforderlich. Indem die Abdeckung mit dem DOWNDRAFT-Symbol zum Dunstabzug positioniert wird, werden Dampf und Gerüche direkt zum Dunstabzug

geleitet (siehe Bild). Selbstverständlich können KOQI Pfannen auch ohne Deckel oder mit anderen Extraktionsarten verwendet werden.

KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Alle KOQI WOK- und Bratpfannen verfügen über eine langlebige Keramik-Antihaftbeschichtung. Diese langlebige Antihafbeschichtung ist frei von PTFE-, PFOS- und PFAS-Stoffen. Dadurch verhindern wir die Freisetzung von Stoffen, die für Mensch und Umwelt schädlich sein können. Keramische Antihafbeschichtungen sind härter als herkömmliche Antihafbeschichtungen, können aber mit der Zeit stumpfer werden. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Lebensdauer oder Nutzung Ihrer KOQI-Pfanne. Um möglichst lange Freude an der KOQI-Pfanne mit Keramik-Antihafbeschichtung zu haben, empfehlen wir Ihnen, in der Pfanne ausschließlich Utensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden. Metallische oder spitze Gegenstände können die Antihafbeschichtung irreparabel beschädigen. Ihre KOQI-Pfanne kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Allerdings kann die Verwendung der Spülmaschine dazu führen, dass die Antihafbeschichtung mit der Zeit stumpfer aussieht. Damit Ihre Pfanne möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir Ihnen, sie per Hand mit heißem Seifenwasser zu reinigen

AUSPACKEN

- Ihre KOQI-Pfannen werden in einer Verpackung geliefert, die aus Recyclingpapier und -karton besteht. Der Aufdruck auf dem Karton wird mithilfe pflanzlicher Tinte hergestellt. Dadurch sind die KOQI-Verpackungen zu 100% recycelfähig.
- Jede der KOQI-Pfannen wird in einer attraktiven, individuellen Aufbewahrungstasche geliefert. Diese Tasche besteht aus recycelten Materialien und Sie können sie weiterhin zur Aufbewahrung Ihres KOQI verwenden und ihn vor Kratzern schützen.
- Bei jeder KOQI-Pfanne finden Sie eine Gebrauchsanleitung. Auch diese besteht aus Recyclingpapier. Verahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Symbol	Beschreibung
	Für alle Wärmequellen geeignet
	Geeignet für Gasherd
	Geeignet für elektrisches Kochen
	Geeignet für Cerankochfelder
	Geeignet für Induktionskochen
	Downdraft-technik
	Die Keramik-beschichtung enthält kein PFAS
	Pfannen bestehen aus 3 Lagen Edelstahl
	Deckel mit Ausgießsystem
	Geeignet für den Backofen
18/8	Aus hochwertigem Edelstahl hergestellt
	Kann in der Spülmaschine gereinigt werden
	Geschweißte Griffe für zusätzliche Festigkeit

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Aufkleber.
- Waschen Sie die Pfanne und den Deckel (falls vorhanden) mit heißem Spülwasser, danach mit sauberem Wasser gut abspülen.
- Die Pfanne gründlich abtrocknen, bevor sie benutzt wird.
- Prüfen Sie, ob die Handgriffe richtig festsitzen.

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG

- Benutzen Sie ein Kochfeld mit einem Durchmesser, der zu der Pfanne passt,

am besten ein Kochfeld, das etwas kleiner als der Pfannendurchmesser ist – so vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch.

- Stellen Sie das Kochfeld nicht zu hoch ein. Wegen der guten Wärmeleitung dieser Pfannen ist eine hohe Einstellung („starke Hitze“) nicht nötig und auch nicht zweckmäßig. Die Pfanne kann sich dann verfärben, und die Lebensmittel brennen an.
- Fassen Sie die heiße Pfanne und die Handgriffe immer mit einem Handtuch oder Ofenhandschuhen an!
- Wenn eine Pfanne raucht, ist das ein Zeichen dafür, dass sie zu heiß ist und Ihre Pfanne beschädigen könnte. Nehmen Sie die Pfanne sofort vom Herd und kühlen Sie sie vorsichtig ab, indem Sie langsam warmes Wasser hineinlaufen lassen. VORSICHT! Es können Dampf und heiße Spritzer entstehen, die zu Verbrennungen führen können
- Benutzen Sie zum Rühren und Herausnehmen keine scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.
- Geben Sie etwas Butter oder Öl in die Pfanne und heizen Sie sie 1 Minute vor. Geben Sie dann die Lebensmittel hinzu. Die Lebensmittel brennen dann nicht so leicht an.
- Geben Sie erst später Salz hinzu, wenn die Lebensmittel bereits heiß sind. So vermeiden Sie weiße Flecken auf der Pfanne.
- Achten Sie darauf, dass keine harten Partikel am Kochfeld oder unter der KOQI-Wokpfanne haften bleiben. Dadurch könnten das Kochfeld oder die Pfanne zerkratzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite Ihres KOQI keine scharfen Beschädigungen aufweist, die Ihr Kochfeld während des Gebrauchs zerkratzen könnten

DER SILIKONRING

Silikongummi fühlt sich weich und glatt an, ist unzerbrechlich und kann ohne Beschädigung immer wieder verwendet werden und ist leicht zu reinigen. Sie können es waschen, kochen oder in die Spülmaschine geben. Silikon wird aus harmlosen, ungiftigen Materialien hergestellt. Silikongummi enthält kein BPA, Weichmacher, PVC oder andere schädliche Materialien. Silikon ist nicht porös und Bakterien können praktisch nicht eindringen.

REINIGUNG

- Ihre KOQI-Pfanne kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Allerdings kann die Verwendung der Spülmaschine dazu führen, dass die Antihafbeschichtung mit der Zeit stumpfer aussieht. Damit Ihre Pfanne möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir Ihnen, sie per Hand mit heißem Seifenwasser zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Kratzen Sie die Pfanne nur mit einem Holz- oder Kunststoffspatel aus.
- Hartnäckige Lebensmittelreste entfernen Sie am besten, nachdem die Pfanne eine halbe Stunde in heißem Spülwasser eingeweicht wurde.
- Wenn die Beschichtung beim Kochen mit Fetten und Ölen über längere Zeit starker Hitze ausgesetzt wird, können sich Ablagerungen auf der Antihafbeschichtung bilden, die die Antihafwirkung schneller beeinträchtigen. Entfernen Sie in diesem Fall die restlichen Lebensmittel und füllen Sie die Pfanne teilweise mit einer Mischung aus 50 % Wasser und 50 % weißem Essig. Bringen Sie die Mischung zum Kochen. Normalerweise können Sie die Rückstände anschließend einfach mit einem Schwamm und Seifenlauge abwischen oder mit einem Holz- oder Kunststoffschaber vorsichtig sauberschaben.
- Bei starker Überhitzung lässt sich die Verfärbung nicht mehr entfernen. Dies äußert sich in einer braunen und blauen Verfärbung. Mit einem Edelstahlreiniger kann die Verfärbung noch etwas abgeschwächt werden. Dies ist eine normale Eigenschaft von Edelstahl, die keinen Einfluss auf die Benutzung der Pfanne hat.
- Einige Lebensmittel haben einen hohen Eisengehalt. Lässt man diese Lebensmittel längere Zeit in der Pfanne stehen, schlägt sich das Eisen auf der Pfanne nieder und sieht wie Rost aus. Das gilt z. B. für viele Fleischsorten, Blattgemüse wie Spinat, Nüsse und Früchte. Edelstahl kann nicht rosten, daher ist Rost auf der Pfanne stets eine Ablagerung, die von Lebensmitteln stammt.

KOQI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Für Ihre KOQI-Pfannen haben Sie eine Herstellergarantie für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Bitte wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Verkäufer. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch falsche Benutzung, unsachgemäße Demontage, Fallenlassen, Stöße u. ä. entstanden sind, auch nicht für Schäden durch Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, unsachgemäße Reinigung oder bei gewerblicher Verwendung. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.koqi.nl.

DISCLAIMER

Änderungen bleiben vorbehalten. Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

F: Ich sehe weiße Flecken oder Punkte in meinem Kochtopf. Was verursacht das und wie kann ich es entfernen?

A: Auf der Innenseite und sogar auf der Außenseite von Edelstahlpfannen können sich weiße, trübe Flecken bilden. Diese Flecken entstehen durch Mineralablagerungen, die in oder auf der Pfanne zurückgeblieben sind, und die weißen Flecken können sowohl von Salz- als auch von Kalkablagerungen herrühren. Diese Flecken können auch entstehen, wenn die Pfannen in der Spülmaschine gereinigt werden und beim Herausnehmen noch nicht vollständig trocken waren. Diese Verfärbungen sind harmlos und lassen sich mit Essig und einer Spülbürste leichter entfernen. Sie können sich auch für einen Edelstahlreiniger entscheiden, verwenden Sie jedoch immer ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden. Diese Flecken sind normale Gebrauchsspuren und fallen nicht unter die Garantiebedingungen.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de este manual.

- Nunca deje la olla desatendida sobre una placa de cocina encendida. El contenido de la olla se podría pegar y/o estar al alcance de niños
- No deje que el contenido de la olla se seque totalmente. Esto hace que se decolore el acero y no se pueda restaurar el color original. Además, la olla puede deformarse.
- Evite cambios bruscos de temperatura. Por tanto, no eche agua fría en la olla cuando esté caliente. No sumerja en agua fría ni introduzca alimentos congelados en la olla si esta está caliente. Los cambios bruscos de temperatura hacen que el fondo se bombee, con lo que el calor no se distribuye uniformemente en la olla.
- Procure que las asas nunca estén encima de la parte caliente de la placa de cocina. Se calientan muy fácilmente.
- No se puede evitar que las asas de acero inoxidable se calienten. Agarre las asas y la tapa únicamente con guantes de cocina o un paño, por ejemplo.
- Nunca utilice ollas de acero en el microondas.
- No conserve alimentos en la olla durante mucho tiempo, especialmente alimentos con un alto grado de acidez, ya que podrían dañar la olla (como salsa picante, tomates, cítricos).
- Las ollas calientes únicamente deben colocarse sobre superficies resistentes al calor.
- Use las ollas y las tapas solo para cocinar alimentos
- Las asas sirven únicamente para levantar o desplazar la olla.
- La junta de silicona de la tapa no puede entrar en contacto con el fuego.
- Evite el uso de objetos afilados en combinación con el anillo de silicona en la tapa y en las ollas.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras cocina.
- Precaución: tenga cuidado con el escape de vapor y la condensación que gotea de la tapa cuando la levanta.

- Limpie las ollas y las tapas inmediatamente después de cada uso.
- Puede utilizarse la tapa en el horno hasta una temperatura máxima de 180°C.
- La olla en sí puede utilizarse en el horno hasta una temperatura máxima de 250°C.
- Solo use utensilios de madera o plástico en la sartén. Los objetos metálicos o afilados pueden dañar irreparablemente el revestimiento antiadherente.

INTRODUCCIÓN

Las ollas KOQI y sus tapas han sido diseñadas especialmente para ofrecer mejores prestaciones en placas de cocina con tecnología DOWNDRAFT. Con DOWNDRAFT, no hay campana extractora colgada sobre la cocina, sino que el sistema de extracción está integrado en la encimera y los humos de la cocina y los olores de los alimentos los aspira directamente la placa. No obstante, las ollas KOQI también pueden utilizarse con sistemas de extracción convencionales.

El especial diseño de las tapas KOQI hace que sean ideales también para escurrir fácilmente y con seguridad los jugos de la cocción.

Las ollas de la COLECCIÓN KOQI UMA se componen de 3 capas. Estas 3 capas se laminan las unas a las otras de forma que el grosor total de la pared es de 2,3 mm. De esta forma la olla tiene una alta capacidad para calentarse. Y además, mantiene su temperatura durante mucho tiempo.

Las 3 capas se componen de 2 capas de acero inoxidable y una capa intermedia de

aluminio. Las características de las 3 capas son las siguientes:

1. **Interior**
Acero inoxidable clase 18.0. con revestimiento cerámico antiadherente. Es perfecto para hornear alimentos.
2. **Capa intermedia**
Aluminio puro. Este metal tiene unas óptimas propiedades de conducción del calor y permite una rápida y uniforme distribución del mismo.
3. **Exterior**
Acero inoxidable 18.8. Con este acero, la olla se calienta bien y con rapidez sobre placas de inducción, además de ofrecer un bonito y pulido acabado mate.

Las ollas son aptas para todas las fuentes de calor, ya sea de gas, eléctricas, vitrocerámicas, halógenas o de inducción. Cuando en estas instrucciones hablamos de «placa de cocina», hacemos referencia a todas las fuentes de calor anteriormente mencionadas. Las ollas pueden usarse en el horno y son aptas para el lavado en lavavajillas. Estas ollas, al igual que cualquier otro objeto metálico, no pueden utilizarse en el microondas. Las asas están soldadas a las ollas por lo que nunca se despegarán.

COCINAR CON CON TECNOLOGÍA DOWNDRAFT

Todas las sartenes KOQI están equipadas con nuestra tecnología DOWNDRAFT para un óptimo rendimiento de la última generación de placas de cocción con extracción integrada hacia abajo. En estas placas con extracción integrada, el vapor y los olores se extraen directamente de la placa hacia abajo. Para hacer un uso óptimo de esta extracción, se requieren recipientes especiales como los de KOQI. Al colocar la tapa con el símbolo DOWNDRAFT hacia el extractor, el vapor y los olores se conducen directamente al extractor (ver imagen). Por supuesto, las sartenes KOQI también se pueden utilizar sin tapa o con otro tipo de extracción.

REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE CERÁMICO
Todos los WOK y sartenes KOQI tienen un revestimiento cerámico antiadherente duradero. Este revestimiento antiadherente

duradero no contiene sustancias PTFE, PFOS ni PFAS. De esta forma evitamos la liberación de sustancias que pueden ser nocivas para las personas y el medio ambiente.

Los revestimientos antiadherentes cerámicos son más duros que los revestimientos antiadherentes tradicionales, pero su color puede volverse más opaco con el tiempo. Sin embargo, esto no afecta la vida útil ni el uso de su sartén KOQI. Para disfrutar de la sartén KOQI con revestimiento cerámico antiadherente durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que utilice únicamente utensilios de madera o plástico en la sartén. Los objetos metálicos o afilados pueden dañar irreparablemente el revestimiento antiadherente. Su sartén KOQI se puede limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, el uso del lavavajillas puede hacer que el revestimiento antiadherente se vea más opaco con el tiempo. Para mantener su sartén hermosa durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que la limpie a mano con agua jabonosa caliente

DESEMBALAJE

- Las ollas KOQI se presentan en un embalaje de fabricado íntegramente con papel y cartón reciclado. La parte impresa de la propia caja se realiza con tinta de origen vegetal. Gracias a eso, los embalajes de KOQI son 100% reciclables.
- Cada una de las sartenes KOQI viene en una atractiva bolsa de almacenamiento individual. Esta bolsa está hecha con materiales reciclados y puedes seguir usándola para guardar tu KOQI y protegerlo de rayones.
- Con cada olla KOQI encontrará un manual de usuario, de papel reciclado. Guarde bien el manual para futuras consultas.

EXPLICACIÓN DE LOS ICONOS

Icono	Descripción
	Apto para todas las fuentes de calor
	Apto para estufa de gas

	Apto para cocina eléctrica.
	Apto para vitrocerámica
	Apto para cocinas de inducción
	Tecnología Downdraft
	El revestimiento cerámico no contiene PFAS
	Las sartenes están hechas de 3 capas de acero inoxidable.
	Tapa con sistema de vertido
	Apto para el horno
	Hecho de acero inoxidable de alta calidad
	Se puede limpiar en el lavavajillas.
	Asas soldadas para mayor resistencia.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire las posibles pegatinas.
- Lave la olla y la tapa (si la hubiera) con agua caliente y jabón, y enjuáguelas bien.
- Seque bien la olla antes de usarla.
- Compruebe que las asas estén bien fijadas.

RECOMENDACIONES DE USO

- Utilice una placa de cocina adecuada para el diámetro de la olla; elija siempre una placa de cocina más pequeña que el diámetro de la olla, así se evita el consumo innecesario de energía.
- No ponga la placa de cocina a alta temperatura. Gracias a la buena distribución del calor de estas ollas, no hace falta ni se recomienda subir mucho la temperatura de la placa («fuego alto»). La olla se podría decolorar y los alimentos quemarse.
- ¡Agarre las ollas y asas calientes siempre con un paño o guantes de cocina!

- Si una sartén echa humo, esto es una señal de que está demasiado caliente y esto podría dañarla. Retire inmediatamente la cacerola de la placa y enfríela suavemente haciéndola correr lentamente agua tibia. **PRECAUCIÓN** Se pueden generar vapor y salpicaduras calientes que pueden causar quemaduras
- No utilice objetos afilados para remover o servir los alimentos, ya que podrían arañar la olla
- Eche un poco de mantequilla o aceite en la olla y precaliéntela durante 1 minuto antes de añadir los alimentos. Así evitará que estos se quemen o peguen
- Añada la sal después, cuando los alimentos ya estén calientes. Esto evita que se formen manchas blancas en la olla.
- Asegúrese de que no se adhieran partículas duras a la placa de cocción o debajo de la sartén KOQI. Esto puede rayar la placa o la sartén.
- Compruebe que no haya daños cortantes en la parte inferior de su KOQI que puedan rayar su placa durante el uso.
- La exposición prolongada del recubrimiento al calor intenso durante la cocción con grasas y aceites puede provocar la formación de depósitos en el recubrimiento antiadherente, lo que reducirá el rendimiento antiadherente más rápidamente. En este caso, retire los restos de comida y llene parcialmente la sartén con una mezcla de 50 % de agua y 50 % de vinagre blanco. Lleve la mezcla a ebullición. Normalmente, puede limpiar fácilmente los residuos con una esponja y agua jabonosa o rasparlos con cuidado con un raspador de madera o plástico
- Puede que debido a un sobrecalentamiento excesivo de la olla, algunas decoloraciones no desaparezcan. Suelen quedar manchas o decoloraciones marrones y azules. Con un producto de limpieza apto para acero inoxidable, puede llegar a eliminarse parte de la decoloración. Se trata de una característica normal del acero inoxidable y no afecta el uso de la olla.
- Algunos alimentos tienen un alto contenido en hierro. Cuando se conservan alimentos durante mucho tiempo en la olla, el hierro se pegará a ella y parecerá óxido. Esto ocurre con algunos tipos de carne, verduras de hoja verde como las espinacas, frutos de cáscara y fruta. El acero inoxidable no se puede oxidar, por tanto, el óxido de las ollas son restos de alimentos.

LA JUNTA DE SILICONA

El caucho de silicona se siente suave y terso, es irrompible y puede usarse una y otra vez sin dañarse y es fácil de limpiar. Puedes lavarlo, hervirlo o ponerlo en el lavavajillas. La silicona está hecha de materiales inofensivos y no tóxicos. El caucho de silicona no contiene BPA, plastificantes, PVC u otros materiales nocivos. La silicona no es porosa y es virtualmente imposible que las bacterias la penetren.

LIMPIEZA

- Su sartén KOQI se puede limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, el uso del lavavajillas puede hacer que el revestimiento antiadherente se vea más opaco con el tiempo. Para mantener su sartén hermosa durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que la limpie a mano con agua jabonosa caliente
- No utilice productos corrosivos como esponjas para fregar o nanas. Elimine los restos de alimentos únicamente con una espátula de madera o plástico
- Los restos de alimentos más persistentes los podrá eliminar después de haber dejado la olla durante media hora en agua caliente con jabón.

SERVICIO Y GARANTÍA DE KOQI

Sus ollas KOQI tienen una garantía del fabricante de 2 años a partir de la fecha de compra según el recibo, que es también el certificado de garantía. Para cualquier reclamación de garantía, acuda a su punto de venta. La garantía no cubre defectos por un uso indebido, un desmontaje inadecuado, caídas, golpes o similares, por sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, limpieza inexpertu o uso profesional. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del producto, le rogamos consulte nuestra página web: www.koqi.nl.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: Veo manchas o puntos blancos en mi olla. ¿Qué causa esto y cómo puedo eliminarlo?

R: El interior e incluso el exterior de las bandejas de acero inoxidable pueden desarrollar manchas blancas y turbias. Estas manchas provienen de depósitos minerales que quedan dentro o sobre la sartén y las marcas blancas pueden provenir tanto de depósitos de sal como de cal.

Estas manchas también pueden ocurrir si las cacerolas se limpian en el lavavajillas y no estaban completamente secas cuando se quitaron.

Estas decoloraciones son inofensivas y son más fáciles de eliminar con vinagre y un cepillo para lavar platos. También puede optar por un limpiador de acero inoxidable, pero siempre use un paño suave para evitar rayones. Estas manchas son signos normales de uso y no están cubiertas por las condiciones de garantía.



KOQI BV

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands



UMA COLLECTION

80.1158.00.00 - Wok 28 cm

08-2023 VI

WWW.KOQI.NL