



NÁVOD K PÉČI A POUŽITÍ



1

Předeheřivejte pánev několik vteřin při nízké až střední teplotě a poté přidejte trochu oleje nebo másla k optimálnímu smažení.



2

Teplotu nastavujte vždy podle použitých ingrediencí. Zabraňte přehřátí, aby se zabránilo přepálení jídla nebo oleje na pánvi. Nikdy nedopust'te, aby se z oleje kouřilo nebo aby vzplanul.



3

Doporučujeme ruční mytí, abyste maximalizovali životnost povrchu, nicméně toto nádobí je vhodné do myčky (pokud nemá dřevěnou rukojeť).



4

Chcete-li udržet své nepřilnavé nádoby ve výborném stavu, při jejich skladování používejte chrániče pánve GreenPan.

1. Důležitá bezpečnostní upozornění

Před použitím tohoto výrobku si pečlivě a důkladně přečtete všechny bezpečnostní informace!

- Zabraňte tomu, aby se při vaření v blízkosti sporáku pohybovaly děti.
- S horkými nádobami na vaření manipulujte opatrně, zabráníte tak zranění.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy neopouštějte nádobu při vaření bez dohledu a ujistěte se, že rukojeti nepřesahují přes hranu horkého sporáku nebo nejsou nad plamenem.
- Poklice a rukojeti se mohou při dlouhodobém vaření silně zahřát. Při snímání poklic nebo zvedání za rukojeť zachovávejte opatrnost. Pokud je to nutné, vždy používejte suché kuchyňské chňapky nebo chladná držadla.
- Vždy si přečtete návod k použití před tím, než použijete nádoby na vaření s bakelitovými rukojetmi, rukojetmi se silikonovým povrchem nebo se skleněnými poklicemi v troubě.
- Rukojeti z ušlechtilé oceli mohou při použití v troubě vyblednout, ale to neovlivní bezpečnost ani výkon vaší nádoby.
- Nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Neponožte horkou pokličku ani horkou nádobu do studené vody.

Pokud je u vaší nerezové nádoby použita technologie Evershine™:

- Technologie Evershine™ zabraňuje změně barvy nerezové nádoby při běžném používání na sporáku nebo v troubě do teploty 300°C. Technologie Evershine™ však není použita u nerezových rukojetí, takže rukojeti mohou při používání v troubě nebo na grilu změnit barvu. Na funkčnost vaší nádoby na vaření to však nemá vliv.

2) Pokyny k použití

Před prvním použitím:

- Odstraňte všechny obalový materiál a štítky. Odpad vhodným způsobem recyklujte.
- Omyjte teplou vodou se saponátem, opláchněte a důkladně osušte měkkou utěrkou.

Příprava pokrmů:

Doporučení k prevenci deformace vašeho výrobku GreenPan™:

- Nikdy nenechávejte prázdné nádoby na vaření na horkém sporáku – může to způsobit trvalé poškození vaší nádoby a sporáku.
- Nedovolte, aby se z nádob zcela vyvařila voda nebo se připekly.

Doporučení pro dosažení úspory energie a nejlepších výsledků při vaření a smažení:

- Vařte na plotně s podobným průměrem, jaký má pánev, kterou používáte.
- Pokud vaříte na plyn, nastavte intenzitu hořáku tak, aby plameny nepřesahovaly přes okraj pánve.
- Keramický nepřilnavý povrch Thermolon™ velmi účinně rozvádí teplo, proto jsou důležitá správná nastavení teploty. Při použití nižší teploty šetříte energii a minimalizujete připalování potravin a olejů.
- Vždy používejte nastavení teploty vhodné pro vaše ingredience.

Doporučení pro použití v troubě:

Nádoba / Skleněná poklice a:

Rukojeť z ušlechtilé oceli	Rukojeť Wood-Be	Bakelitová rukojeť	Rukojeť z ušlechtilé oceli obalené silikonem	Dřevěná rukojeť
vhodné k použití v troubě (skleněná poklice do 220 °C)	NENÍ vhodné k použití v troubě	vhodná k použití v troubě do 160 °C	vhodná k použití v troubě do 200 °C	NENÍ vhodná k použití v troubě / NENÍ vhodná do myčky

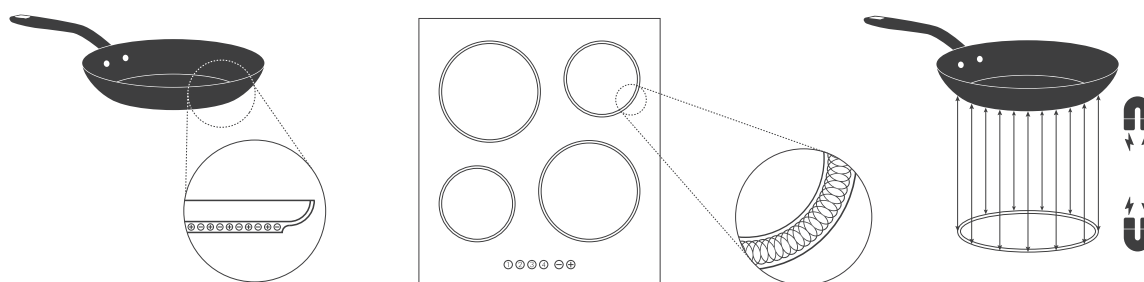
Doporučení pro použití vaší nádoby na indukční varné desce

Na rozdíl od elektrických nebo keramických varných desek detekují indukční varné desky pouze hrnce nebo pánve na vnějším okraji pomocí elektromagnetů. Aby mohl hořák detekovat hrnce nebo pánve s indukční technologií, musí dno hrnce nebo pánve přijít do styku s vnějším okrajem hořáku.

Ve výjimečném případě, kdy varná deska nerozpozná vaši pánev, zkuste následující tipy:

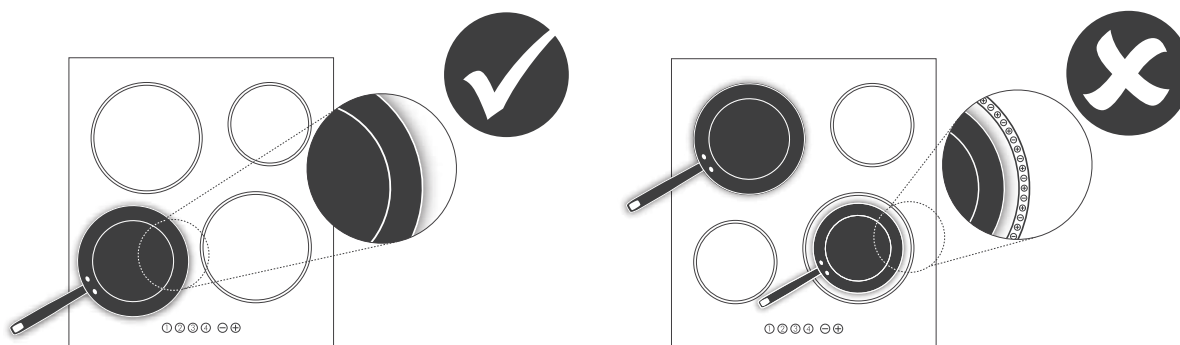
1. Umístěte nádobu na hořák vhodné velikosti

Indukční technologie funguje účinně pouze tehdy, když základna nádoby vhodná pro indukci odpovídá velikosti cívky pod skleněnou deskou indukční varné desky (viz obrázek). Pokud je použit hořák, který je větší než nádoba, nemusí nádobu rozpoznat a nezahřeje ji.



2. Umístěte nádobu na menší hořák

Pokud nemáte hořák, který odpovídá základně vaší nádoby, vyberte si menší hořák.



3. Nepokládejte nádobu přesně do středu hořáku

Pokud nemáte hořák, který je menší než základna vaší nádoby, doporučujeme umístit nádobu podél okraje hořáku. To umožní kontakt mezi nejvzdálenějšími body základny a indukční cívkou.

4. Vždy si přečtěte pokyny a návod k obsluze indukční varné desky

Zkontrolujte, který průměr hrnce nebo pánve je vhodný pro daný hořák.

Doporučení pro nejlepší přípravu pokrmů:

- Vždy začínejte vařit s čistou pánví.
- Před vařením nechte pokrm ohřát na pokojovou teplotu.
- Začněte přidáním trochy oleje nebo másla vhodného ke smažení a až poté zapněte ohřev.
- Opatřebení vaší nádoby na vaření a její keramického nepřilnavého povrchu je normální. Pánev postupem času přirozeně ztrácí svoji nepřilnavost. Tento proces se urychluje dlouhodobějším vystavením nepřilnavého povrchu vysokým teplotám, které způsobují připalování potravin a oleje. Patentovaná nepřilnavá technologie Thermolon™ dokáže odolávat nechtěnému krátkodobému přehřátí až do teploty 450 °C, což je její bezpečnostní funkce. To znamená, že pokud se vaše nádoba na vaření nedopatřením přehřeje, neuvolňují se z ní žádné toxické výpary. Kromě toho se při přehřátí nevytvářejí na nepřilnavém povrchu bubliny ani nedochází k jeho odlupování.
- Tuto trvanlivou nádobu na vaření můžete nadále používat i po ztrátě nepřilnavosti, budete však muset používat více másla nebo oleje.

Vaření s oleji a tuky:

- Doporučujeme používat olej nebo máslo vhodné pro pečení a smažení (tj. oleje s vysokou teplotou přepálení).
- Zkontrolujte etiketu másla nebo oleje a ujistěte se, zda jsou vhodné na vaření.
- Nepoužívejte žádné typy rozprašovačů oleje včetně aerosolů, mlhových rozprašovačů či pumpičkových rozprašovačů.

Kuchyňské náčiní:

- Na odolném keramickém nepřilnavém povrchu Thermolon™ vaší nádoby můžete používat kovové kuchyňské náčiní, ale doporučujeme používat nylonové, silikonové nebo dřevěné kuchyňské náčiní, které prodlouží životnost vaší pánve. Povrchová vrstva však není odolná vůči ostrým předmětům nebo pořezání (např. vidličkou nebo nožem).

3) Péče a čištění

- Po každém použití nechte nádobu vychladnout a potom ji důkladně vyčistěte.
- Díky keramickému nepřilnavému povrchu Thermolon™ se výrobky GreenPan™ velmi snadno čistí a jsou vhodné do myčky (kromě těch s dřevěnou rukojetí). Pro zachování nepřilnavosti povrchu vaší nádoby na vaření však doporučujeme omýt nádobu v teplé vodě se saponátem, opláchnout a osušit utěrkou. Při mytí v myčce může dojít k popraskání keramického nepřilnavého povrchu kvůli vysokému obsahu soli, bělicích látek a fosfátů v některých přípravcích na mytí v myčce.
- Hliníkové okraje nebo nýty mohou při mytí v myčce změnit barvu, nemá to však vliv na funkčnost vaší pánve.
- Nepoužívejte ostré drátěné nebo nylonové houbičky na nádobí.
- Na nepřilnavém povrchu se mohou při dlouhodobějším vystavení vysokým teplotám při vaření s použitím tuků a olejů tvořit připáleniny (zuhelnatělé zbytky potravin). Vysoká teplota může způsobit připečení oleje a tuku, což může urychlit ztrátu nepřilnavosti. Pokud k tomu dojde, odstraňte veškeré nepřichycené zbytky jídla, naplňte pánev částečně teplou vodou a uveďte ji do rychlého varu. Potom by mělo být možné zbytky jídla jednoduše setřít houbičkou namočenou v saponátu.
- K odstranění odolnějších připálenin doporučujeme použít melaminovou čisticí houbičku, kterou lze zakoupit ve většině obchodů s potravinami, obchodních domů a železářství.
- Nepoužívejte čistič na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani produkty obsahující bělicí látky na bázi chloru. Nepřilnavý povrch nečistěte drhnutím.
- Ujistěte se, že na sporáku a výrobku GreenPan™ nezůstaly přichyceny žádné nečistoty, aby nedošlo k poškrábání sporáku.

Skladování pánví:

Skladování pánví spolu s ostrými kovovými předměty může způsobit škrábance nebo odlupávání nepřilnavé vrstvy a hran nádoby na vaření. Nepřilnavé nádoby na vaření vkládejte jednu do druhé vždy opatrně a dovnitř nádob nekládejte poklice s tenkými ostrými hranami. Doporučujeme používat chrániče pánví GreenPan.

Ať se vám dobře vaří!

Náš zákaznický servis je tu pro vás a rád zodpoví jakékoli dotazy ohledně vašeho produktu GreenPan.

Zákaznický servis: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM