



## **VEDLIGEHOEDELS- OG BRUGSANVISNING:**



1

Forvarm din pande ved lav eller medium varme i nogle få sekunder, inden du kommer lidt olie eller smør på, for at opnå den optimale stegning.



2

Brug altid varmeindstillinger, der passer til dine madvarer. Undgå for stærk varme for at hindre, mad eller olie brænder fast på panden. Lad aldrig din olie ryge eller brænde.



3

Vi anbefaler opvask i hånden for at sikre belægningen en så lang levetid som muligt, men dit køkkengrej tåler opvaskemaskine (undtagen hvis det har træhåndtag).



4

For at holde dit sliplet-køkkengrej i fremragende stand bør du benytte GreenPan-beskyttere, når du opbevarer dit køkkengrej.

## **1. Vigtige sikkerhedsforanstaltninger**

**Læs alle sikkerhedsoplysninger omhyggeligt og grundigt, inden du tager dette produkt i brug!**

- Tillad ikke børn at opholde sig nær komfuret, mens du laver mad.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer varmt køkkengrej, så du ikke kommer til skade.
- Af sikkerhedshensyn må du aldrig efterlade køkkengrej uden opsyn, når det er i brug, og sørg for, at håndtag ikke når ind over en varm kogeplade eller et gasblus.
- Låg og håndtag kan blive varme under langvarig tilberedning. Vær forsigtig, når du fjerner låg eller løfter i håndtagene. Brug om nødvendigt altid tørre ovnhandsker eller grydelapper.
- Læs altid instruktionerne, før du bruger køkkengrej med bakelithåndtag, håndtag med silikonebelægning eller glaslåg i en ovn.
- Må ikke anvendes i en mikrobølgeovn.
- Nedsænk ikke et varmt låg eller varmt køkkengrej i koldt vand.

**Hvis dit køkkengrej i rustfrit stål er med Evershine™-teknologi:**

- Evershine™-teknologien sikrer, at dit køkkengrej i rustfrit stål ikke misfarves under almindelig brug på komfuret og i ovnen op til 300°C. Håndtag i rustfrit stål har dog ikke Evershine™-teknologi, så disse kan blive misfarvede ved brug i ovn og på grill, men dette påvirker dog ikke egenskaberne ved dit køkkengrej.

## **2. Brugsvejledning**

**Før første brug:**

- Fjern al emballage og alle etiketter. Husk at bortskaffe affald miljøvenligt.
- Vask køkkengrejet i varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt med en blød klud.

**Tilberedning:**

**Anbefalinger til at undgå, at dit GreenPan™-produkt slår sig:**

- Efterlad aldrig tomt køkkengrej på en varm kogeplade – det vil kunne beskadige både dit køkkengrej og dit komfur permanent.
- Lad ikke køkkengrejet koge eller stege tørt.

## Anbefalinger til energibesparelser og de bedste resultater ved kogning og stegning:

- Tilbered maden på en kogeplade med tilnærmelsesvis samme diameter som den gryde eller pande, du har valgt.
- Når du laver mad på gasblus, skal du justere flammen, så den ikke når op ad siderne på gryden eller panden.
- Den patenterede Thermolon™-belægning fordeler varmen meget effektivt, så varmeindstillinger er vigtige. Lave varmeindstillinger sparer energi og mindsker forkulning af mad og olier.
- Brug altid varmeindstillinger, der passer til dine ingredienser.

## Anbefalinger ved brug af ovn:

Køkkengrej / Glaslåg med:

Håndtag af rustfrit stål	Wood-Be-håndtag	Bakelithåndtag	Håndtag af rustfrit stål med silikonebelægning	Træhåndtag
ovnsikkert (glaslåg op til 220 °C)	IKKE ovnsikkert	ovnsikkert op til 160 °C	ovnsikkert op til 200 °C	IKKE ovnsikkert / tåler IKKE opvaskemaskine

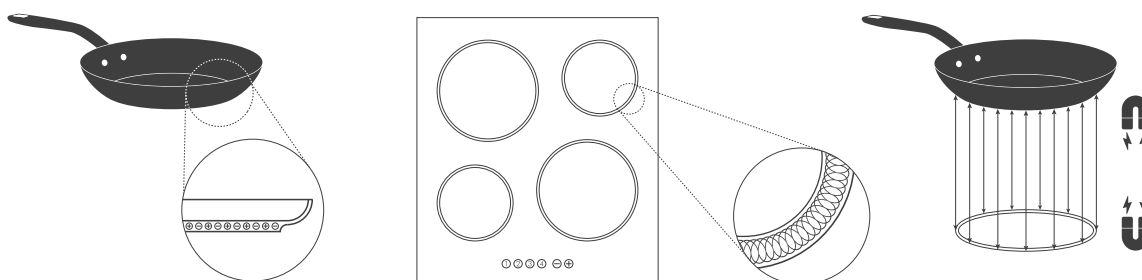
## Anbefalinger ved brug af dit køkkengrej på induktionskomfur

I modsætning til elkomfurer eller keramiske komfurer registrerer en induktionskogeplade kun en gryde eller pande ved hjælp af elektromagneter langs yderkanten. For at en kogeplade kan registrere gryder eller pander med induktionsteknologi, skal bunden af gryden eller panden komme i kontakt med pladens yderkant.

Hvis dit køkkengrej mod forventning ikke registreres af kogepladen, skal du prøve følgende tips:

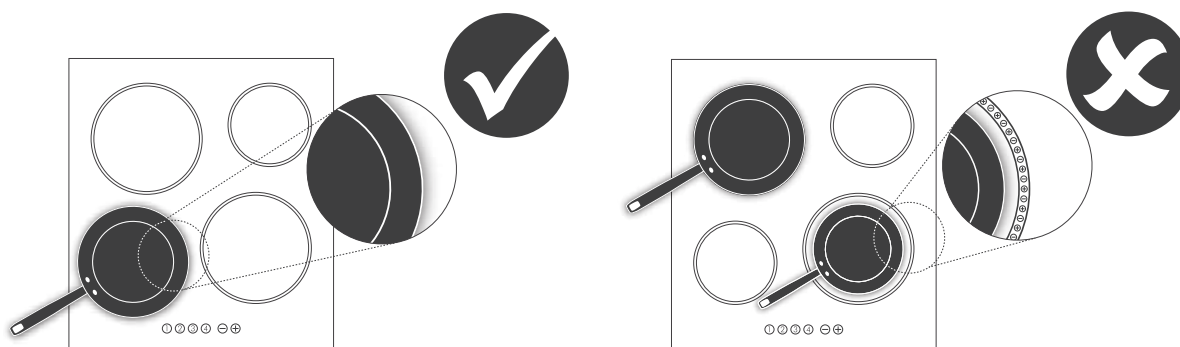
### 1. Anbring køkkengrejet på en kogeplade af tilsvarende størrelse

Induktionsteknologi fungerer kun effektivt, hvis bunden på køkkengrejet, der er egnet til induktion, svarer til spiralen under induktionskogepladens glasplade (se illustrationen). Hvis der benyttes en kogeplade, som er større end køkkengrejet, vil køkkengrejet muligvis ikke blive registreret og vil derfor ikke blive varmet op.



### 2. Anbring køkkengrejet på en mindre kogeplade

Hvis du ikke har en kogeplade, der svarer til bunden af dit køkkengrej, skal du vælge en mindre kogeplade.



### 3. Anbring ikke køkkengrejet nøjagtigt midt på kogepladen

Hvis du ikke har en kogeplade, der er mindre end bunden af dit køkkengrej, anbefaler vi, at du placerer køkkengrejet langs kanten af kogepladen. Dette vil gøre det muligt at skabe kontakt mellem det yderste af bunden og induktionsspiralen.

### 4. Læs altid instruktionerne og vedligeholdelsesvejledningen til dit induktionskomfur

Se efter, hvilken diameter på gryder eller pander der passer til hvilken kogeplade.

#### Anbefalinger, så maden slipper overfladen bedst:

- Begynd altid med en ren pande.
- Lad altid dine madvarer opnå stuetemperatur, inden du tilbereder dem.
- Forvarm din pande ved lav eller medium varme i nogle få sekunder, inden du kommer lidt olie eller smør på, for at opnå den optimale stegning.
- Det er normalt, at der sker slid på dit køkkengrej og dets keramiske sliplet-belægning. Med tiden vil du opleve en naturlig forringelse af din pandes sliplet-egenskaber. Denne proces går hurtigere, når sliplet-overfladen udsættes for stærk varme i længere tid, hvilket forårsager CO<sub>2</sub>-frigivelse fra mad og olie. Den patenterede Thermolon™ sliplet-teknologi kan som en sikkerhedsforanstaltning modstå en utilsigtet overophedning på op til 450 °C i korte perioder. Dette betyder, at der ikke vil blive frigivet giftige stoffer, hvis dit køkkengrej utilsigtet bliver overophedet. Endvidere vil selve belægningen ikke boble op eller skalle af.
- Dette holdbare køkkengrej er stadig brugbart, selv om køkkengrejets sliplet-egenskaber med tiden er forsvundet helt, men du vil skulle bruge mere smør eller olie.

#### Tilberedning med olie og fedtstof:

- Vi anbefaler at anvende olie eller smør, der er egnet til bagning og stegning (dvs. olier med et højt røgpunkt).
- Læs etiketten på smørret eller olien for at se, om produktet er egnet til madlavning.
- Undlad enhver form for oliespray, herunder aerosoler, tåge og pumpepray.

#### Redskaber:

- Du kan benytte metalredskaber på dit køkkengrejs holdbare keramiske Thermolon™ sliplet-belægning, men vi anbefaler redskaber af nylon, silikone eller træ for at forlænge dit køkkengrejs levetid. Belægningen kan imidlertid ikke holde til skarpe genstande eller til at blive skåret på (f.eks. gaffler og knive).

## 3. Vedligeholdelse og rengøring

- Lad køkkengrejet køle af, og rengør det så grundigt efter hver brug.
- Med den keramiske Thermolon™ sliplet-belægning er GreenPan™-produkter meget lette at gøre rene, og de tåler opvaskemaskine (undtagen hvis de har træhåndtag). For at bevare dit køkkengrejs sliplet-egenskaber anbefales det imidlertid at vaske det i varmt sæbevand, skylle det og tørre det med et viskestykke. Keramiske sliplet-belægninger kan nedbrydes i opvaskemaskinen som følge af det høje saltindhold, blegemidler og fosfater i nogle vaskemidler til opvaskemaskine.
- Ubeskyttede aluminiumkanter eller nitter kan blive misfarvede i opvaskemaskinen, men dette vil ikke have nogen betydning for dit køkkengrejs egenskaber.
- Brug ikke skarp ståluld eller nylon grydesvampe.
- Der kan forekomme fastbrændte rester (kaldet forkulning) på sliplet-belægninger som følge af længere tids udsættelse for stærk varme, når der tilberedes mad med fedt og olie. Høj varme kan få olie og fedt til at forkulle og dermed forøge forringelsen af sliplet-egenskaberne. Hvis dette sker, fjern da løse madrester, fyld panden eller gryden halvt op med varmt vand, og lad det koge hurtigt op. Maden bør derefter let kunne tørres af med en svamp med sæbevand.
- Ved rester, der er brændt hårdt fast, anbefaler vi en skumsvamp af melamin, som kan fås i de fleste supermarkeder, isenkramforretninger og stormagasiner.
- Brug ikke ovnrensere, slibende rengøringsmidler eller produkter, der indeholder klorinblegemiddel. Skrab ikke i sliplet-belægningen.
- Sørg for, at dit komfur og dit GreenPan™-produkt holdes fri for fremmedlegemer, så komfuret ikke ridses.

#### Opbevaring af køkkengrej:

Opbevaring af køkkengrej sammen med skarpe metalredskaber kan forårsage ridser eller hak i sliplet-belægningens overflade og i køkkengrejsets kanter. Sæt altid dine sliplet-køkkengrej omhyggeligt ind i hinanden, og anbring ikke låg med tynde, skarpe kanter inden i dit køkkengrej. Vi anbefaler GreenPan-beskyttere til dit køkkengrej.

Held og lykke med din madlavning!

Vores kundeservice er til for at hjælpe dig, hvis du har spørgsmål om dit GreenPan-produkt.

**Kundeservice:** [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

**[WWW.GREENPAN.COM](http://WWW.GREENPAN.COM)**