



PFLEGE UND GEBRAUCH:



1

Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, heizen Sie Ihre Pfanne einige Sekunden auf niedriger bis mittlerer Stufe vor und geben dann ein wenig Öl oder Butter hinzu.



2

Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung. Vermeiden Sie ein Überhitzen, weil sonst Essen oder Öl in die Pfanne einbrennen könnte. Das Öl darf niemals rauchen oder brennen!



3

Ihre Pfanne ist spülmaschinenfest (außer bei Holzgriffen), dennoch empfehlen wir zur Maximierung der Haltbarkeit der Beschichtung die Reinigung von Hand.



4

Zur Schonung Ihres Antihaft-Kochgeschirrs sollten Sie bei der Lagerung stets einen GreenPan-Pfannenschutz verwenden.

1. Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie sich alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt benutzen!

- Sorgen Sie dafür, dass sich während des Kochens keine Kinder in der Nähe des Herdes aufhalten.
- Seien Sie stets vorsichtig beim Umgang mit heißem Kochgeschirr, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kochgeschirr während des Gebrauchs aus Sicherheitsgründen niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe nicht über einem heißen Brenner oder einer Flamme befinden.
- Deckel und Griffe können bei längeren Kochvorgängen heiß werden. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels bzw. Anheben an den Griffen. Verwenden Sie ggf. trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lesen Sie sich immer erst die Anleitung durch, bevor Sie Kochgeschirr mit Bakelit- oder silikonummantelten Griffen oder Glasdeckel im Backofen verwenden.
- Edelstahlgriffe können sich bei Verwendung im Backofen verfärben; dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Sicherheit oder Leistung Ihrer Pfanne.
- Verwenden Sie sie nicht in der Mikrowelle.
- Tauchen Sie einen heißen Deckel oder heißes Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser.

Wenn Ihr Edelstahl-Kochgeschirr mit der Evershine™-Technologie ausgestattet ist:

- Durch die Evershine™-Technologie wird verhindert, dass sich Ihr Edelstahlgeschirr verfärbt (bei normalem Gebrauch auf Ihrem Herd und in Ihrem Backofen bei bis zu 300 °C). Die Edelstahlgriffe sind jedoch nicht mit der Evershine™-Technologie ausgestattet, sodass sich die Griffe im Backofen bzw. bei Grillfunktion verfärben können, was jedoch die Leistung Ihres Kochgeschirrs nicht beeinträchtigt.

2. Gebrauchsanleitung

Vor dem Erstgebrauch:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Bitte recyceln Sie den Abfall ordnungsgemäß.
- Reinigen Sie die Pfanne in warmem Wasser mit Spülmittel und spülen und trocknen sie anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Kochen:

Damit sich Ihr GreenPan™-Produkt nicht verzieht bzw. verformt, empfehlen wir Folgendes:

- Lassen Sie leeres Kochgeschirr niemals auf einer heißen Herdplatte stehen – dies könnte zu dauerhaften Schäden an

Kochgeschirr und Herdplatte führen.

- Sorgen Sie dafür, dass das Kochgerät niemals „trocken kocht“.

Empfehlungen für energiesparendes Kochen und Braten mit den besten Ergebnissen:

- Nutzen Sie eine Herdplatte, deren Größe zum Bodendurchmesser der von Ihnen ausgewählten Pfanne passt.
- Bei einem Gasherd stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten der Pfanne herausflackert.
- Da die patentierte Thermolon™-Beschichtung die Hitze sehr effizient verteilt, kommt es auf die richtige Temperatureinstellung an. Bei niedrigen Temperaturen sparen Sie Energie und es kommt zu einer geringeren Verkokung der Lebensmittel und Öle.
- Verwenden Sie stets die für Ihre Zutaten geeignete Temperatureinstellung.

Empfehlungen für die Verwendung im Backofen:

Kochgeschirr / Glasdeckel mit:

Edelstahlgriff	Wood-Be griff	Bakelit griff	Mit Silikon ummantelter Edelstahlgriff	Holzgriff
Ofenfest (Glasdeckel bis 220°C)	NICHT ofenfest	Ofenfest bis 160°C	Ofenfest bis 200°C	NICHT ofenfest, NICHT spülmaschinenfest

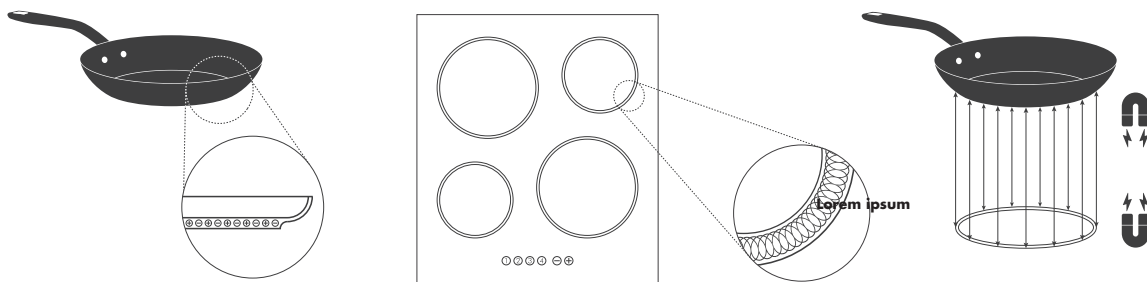
Empfehlungen für die Verwendung Ihres Kochgeschirrs auf einem Induktionsherd

Anders als elektrische Kochplatten oder Cerankochfelder erkennen Induktionskochfelder einen Kochtopf oder eine Pfanne nur mithilfe von Elektromagneten. Damit Töpfe oder Pfannen mit Induktionstechnologie von einem Kochfeld erkannt werden, muss der Boden des Topfes oder der Pfanne in Kontakt mit dem Außenrand des Kochfeldes kommen.

Sollte Ihre Pfanne ausnahmsweise einmal nicht von Ihrem Kochfeld erkannt werden, versuchen Sie folgende Tipps:

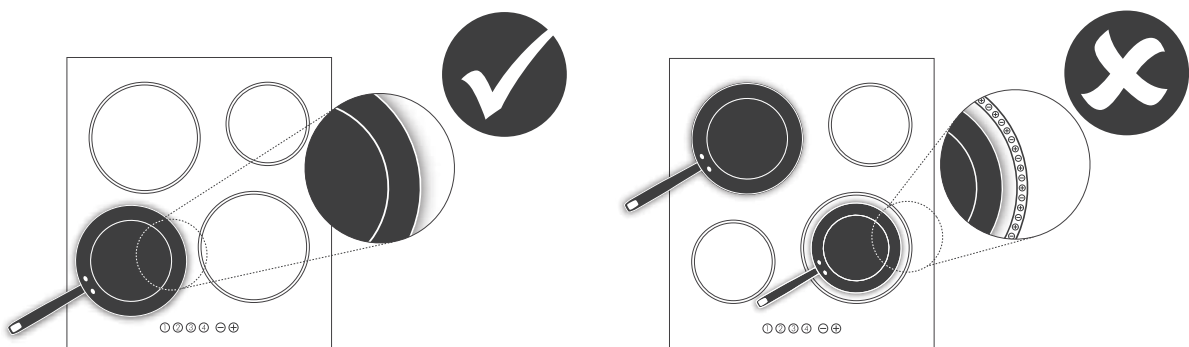
1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochplatte mit geeigneter Größe

Die Induktionstechnologie funktioniert nur dann sicher, wenn der für Induktion geeignete Boden des Kochgeschirrs der Größe der Spule unter der Glasplatte des Induktionskochfeldes entspricht (siehe Abbildung). Wenn Sie eine Herdplatte nutzen, die größer ist als das Kochgeschirr, wird dieses möglicherweise nicht erkannt und auch nicht erhitzt.



2. Stellen Sie die Pfanne auf eine kleinere Kochplatte

Wenn keine Kochplatte zur Größe des Pfannenbodens passt, wählen Sie einfach eine kleinere Kochplatte aus.



3. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht genau in die Mitte der Kochplatte

Wenn Sie keine Herdplatte haben, die kleiner als der Boden Ihres Kochgeschirrs ist, sollten Sie das Kochgeschirr an den Rand der Kochplatte stellen. Dies ermöglicht den Kontakt zwischen den äußeren Punkten des Bodens und der Induktionsspule.

4. Informieren Sie sich immer in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Ihr Induktionskochfeld

Prüfen Sie, welcher Durchmesser des Topfes oder der Pfanne für welche Kochplatte geeignet ist.

Empfehlungen für beste Kochergebnisse:

- Beginnen Sie immer mit einer sauberen Pfanne.
- Ihre Lebensmittel sollten zum Kochen Raumtemperatur haben.
- Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, heizen Sie Ihre Pfanne einige Sekunden auf niedriger bis mittlerer Stufe vor und geben dann ein wenig Öl oder Butter hinzu.
- Abnutzungserscheinungen an Ihrem Kochgeschirr und seiner keramischen Antihaftebeschichtung sind normal. Es ist üblich, dass die Antihafteigenschaften Ihrer Pfanne mit der Zeit abnehmen. Dieser Prozess wird beschleunigt, wenn Sie die Antihafte-Oberfläche länger starker Hitze aussetzen, da dies zur Verkokung der Lebensmittel und Öle führt. Die patentierte Thermolon™-Antihafte-Technologie kann einer kurzzeitigen versehentlichen Überhitzung auf bis zu 450°C standhalten – dies ist eine Sicherheitsfunktion. Das heißt, es entstehen keine giftigen Dämpfe, wenn Sie Ihre Pfanne einmal versehentlich überhitzen. Auch die Beschichtung selbst nimmt dabei keinen Schaden.
- Dieses langlebige Kochgeschirr kann auch dann noch weiter verwendet werden, wenn seine Antihafteigenschaften vollständig verschwunden sind, allerdings müssen Sie dann mehr Butter oder Öl verwenden.

Speiseöle und -fette:

- Wir empfehlen die Verwendung von Ölen oder Butter, die zum Backen und Braten geeignet sind (d. h. Öle mit einem hohen Rauchpunkt).
- Überprüfen Sie auf dem Etikett Ihrer Butter oder Ihres Öls die Eignung zum Kochen.
- Verwenden Sie kein Ölspray, also keine Aerosole, Nebel und Pumpsprays.

Kochbesteck:

- Sie können metallische Gegenstände in Ihrem Kochgeschirr mit der strapazierfähigen keramischen Thermolon™-Antihaftebeschichtung verwenden, wir empfehlen allerdings Kochbesteck aus Nylon, Silikon oder Holz, damit Sie möglichst lange Freude an Ihrer Pfanne haben. Durch scharfe Gegenstände oder Schneiden (z. B. mit Gabeln und Messern) kann die Beschichtung jedoch beschädigt werden.

3. Pflegen und Reinigen:

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen es dann gründlich.
- Durch die keramische Thermolon™-Antihaftebeschichtung lassen sich GreenPan™-Produkte ganz leicht reinigen und sind spülmaschinenfest (außer bei Holzgriffen). Um die Antihafte-Wirkung Ihres Kochgeschirrs zu erhalten, empfehlen wir Ihnen jedoch, es von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel abzuwaschen, anschließend abzuspülen und dann mit einem Handtuch zu trocknen. Keramische Antihaftebeschichtungen können im Geschirrspüler durch den hohen Salzgehalt, die Bleichmittel und Phosphate einiger Geschirrspülmittel angegriffen werden.
- Unbeschichtete Aluminiumränder oder -nieten können sich im Geschirrspüler verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Leistung Ihrer Pfanne hat.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon.
- Auf der Antihaftebeschichtung können sich infolge längerer starker Hitzeeinwirkung beim Kochen mit Fetten und Ölen Ablagerungen bilden (dies ist die so genannte Verkokung). Bei hohen Temperaturen können Öl und Fett verkohlen, wodurch die Antihafte-Wirkung schneller nachlässt. In diesem Fall sollten Sie alle losen Essensreste entfernen, etwas heißes Wasser in die Pfanne füllen und es kurz aufkochen. Anschließend lassen sich alle Rückstände ganz einfach mit einem mit Spülmittel getränkten Schwamm entfernen.
- Bei hartnäckigeren Rückständen empfehlen wir einen Schwamm aus Melaminschaumstoff zu verwenden, der in den meisten Supermärkten, Kaufhäusern und Baumärkten erhältlich ist.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Produkte mit Chlorbleiche. Beschädigen Sie die Antihaftebeschichtung nicht!
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Kochplatte und Ihr GreenPan™-Produkt stets frei von Rückständen und Schmutz sind, damit die Kochplatte nicht zerkratzt.

Lagerung von Pfannen:

Durch Lagerung der Pfannen neben scharfen Geräten aus Metall kann es zu Kratzern oder Abplatzungen an der Oberfläche der Antihaftebeschichtung und an den Kanten des Kochgeschirrs kommen. Stapeln und verstauen Sie Ihr Antihafte-Kochgeschirr immer sorgfältig, und legen Sie keine Deckel mit dünnen scharfen Kanten in Ihr Kochgeschirr. Wir empfehlen GreenPan-Pfannenschützer.

Viel Spaß beim Kochen!

Unser Kundendienst hilft Ihnen gern bei Fragen zu Ihrem GreenPan-Produkt.

Kundendienst: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM