



VEDLIKEHOLD OG BRUK



1

Forvarm stekepannen i noen sekunder på lav til middels varme før du legger i litt olje eller smør for optimal steking.



2

Bruk alltid varmeinnstillinger som passer for ingrediensene dine. Unngå overoppheting for å hindre at mat eller olje brenner seg i stekepannen. La aldri oljen ryke eller brenne.



3

Vi anbefaler håndvask for å maksimere levetiden på non-stick-belegget, men stekepannen kan trygt vaskes i oppvaskmaskin (med mindre den har trehåndtak).



4

For å holde non-stick-utstyret i god stand kan du lagre stekepannen med GreenPan stekepannebeskyttere.

1. Viktige sikkerhetstiltak

Les all sikkerhetsinformasjon nøye og grundig før du bruker dette produktet!

- Ikke la barn være i nærheten av koketoppen under matlaging.
- For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer varme kokekar.
- Av sikkerhetshensyn må du aldri la kokekar stå uten tilsyn under bruk, og kontroller at håndtakene ikke strekker seg over kanten på en varm plate eller flamme.
- Lokk og håndtak kan bli varme under langvarig tilberedning. Vær forsiktig når du tar av lokk eller løfter med håndtakene. Om nødvendig, bruk alltid tørre ovnshansker eller kalde grytekluter.
- Kontroller alltid instruksjonene før du bruker kokekar som har Bakelitt-håndtak, silikonemballerte håndtak eller glasslokk i ovn.
- Håndtak av rustfritt stål kan misfarges når det brukes i ovn, men det påvirker ikke sikkerheten eller ytelsen til kokekaret.
- Ikke bruk i mikrobølgeovn.
- Ikke senk et varmt lokk eller varmt kokekar i kaldt vann.

Hvis kokekarene dine av rustfritt stål har Evershine-teknologien:

- Evershine-teknologien hindrer misfarging av kokekar av rustfritt stål under normal bruk på koketopp og i ovn ved temperaturer opptil 300 °C. Håndtak av rustfritt stål behandles imidlertid ikke med Evershine-teknologien, så disse kan misfarges ved bruk i ovn. Dette påvirker ikke ytelsen.

2. Bruksanvisning

Før første gangs bruk:

- Fjern alle emballasjematerialer og etiketter. Vennligst resirkuler avfallet riktig.
- Vask i varmt såpevann; skyll og tørk grundig med en myk klut.

Matlaging:

Anbefalinger for å forhindre fordreining av GreenPan™-produktet:

- Forlat aldri et tomt kokekar på en varm kokeplate – det kan skade kokekaret og kokeplaten permanent.
- Sørg for at kokekaret ikke koker tørt.

Anbefalinger for energibesparelser og beste resultat for koking og steking:

- Kok på en kokeplate som har tilnærmet lik diameter som bunnen på kokekaret du har valgt.
- Ved tilberedning på gass må du justere flammen slik at den ikke blusser opp på sidene av stekepannen.
- Det patenterte Thermolon™-belegget fordeler varmen svært effektivt, så varmeinnstillinger er viktige. Lavere varmeinnstillinger sparer energi og minimerer forkulling av mat og oljer.
- Bruk alltid varmeinnstillinger som egner seg for ingrediensene dine.

Anbefalinger for bruk av ovn:

Kjøkkenutstyr / glasslokk med:

Håndtak i rustfritt stål	Trelignende håndtak	Bakelitt-håndtak	Håndtak i rustfritt stål emballert i silikon	Trehåndtak
ovnsikkert (glasslokk opptil 220°C)	IKKE ovnsikkert	ovnsikkert opptil 160°C	ovnsikkert opptil 200°C	IKKE ovnsikkert / tåler IKKE oppvaskmaskin

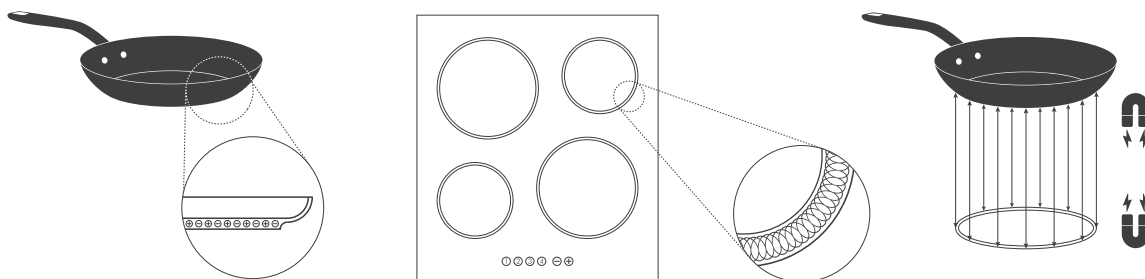
Anbefalinger for bruk av kokekar på induksjonstopp

I motsetning til elektriske eller keramiske kokeplater, oppdager induksjonstoppen kokekarets eller stekepannens ytterkant ved hjelp av elektromagneter. For at kokekar eller stekepanner med induksjonsteknologi skal oppdages av kokeplaten, må bunnen av kokekaret eller stekeplaten komme i kontakt med den ytre kanten av kokeplaten.

Hvis kokekaret unntaksvis ikke oppdages av koketoppen, prøv følgende tips:

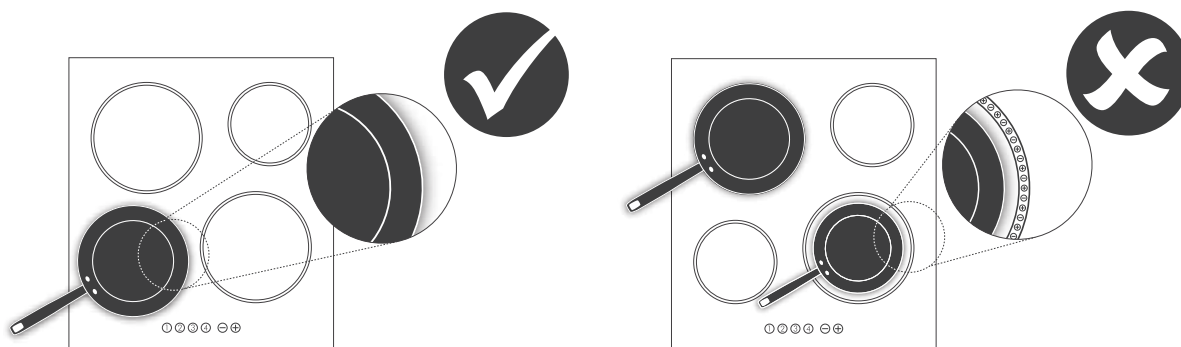
1. Sett kokekaret på en kokeplate med passende størrelse.

Induksjonsteknologien fungerer kun effektivt hvis bunnen av kokekaret, som er egnet for induksjon, stemmer overens med størrelse på spolene under glassplaten på induksjonstoppen (se illustrasjon). Hvis det brukes en kokeplate som er større enn kokekaret, oppdages ikke kokekaret, og det vil ikke bli oppvarmet.



2. Sett kokekaret på en mindre kokeplate.

Hvis du ikke har en kokeplate som passer til bunnen av kokekaret, velger du en mindre kokeplate.



3. Ikke plasser kokekaret i midten av kokeplaten.

Hvis du ikke har en kokeplate som er mindre enn bunnen av kokekaret, anbefaler vi at du plasserer kokekaret langs kanten av kokeplaten. Dette skaper kontakt mellom ytterpunktene på bunnen og induksjonsspolen.

4. Se alltid i bruks- og vedlikeholdsanvisningen for induksjonstoppen.

Sjekk hvilken diameter for kokekar eller stekepanne som passer til hvilken kokeplate.

Anbefalinger for å unngå fastbrent mat:

- Start alltid med en ren stekepanne.
- Sørg for at maten har romtemperatur før matlaging.
- Forvarm stekepannen i noen sekunder på lav til middels varme før du legger i litt olje eller smør for optimal steking.
- Det er normalt med slitasje på kokekaret og det keramiske non-stick-belegget. Over tid vil det være en naturlig reduksjon av kokekarets non-stick-egenskaper. Denne prosessen framskyndes ved at non-stick-overflaten eksponeres for høy varme over lang tid, som fører til forkulling av mat og olje. Den patenterte Thermolon™ non-stick-teknologien tåler utilsiktet overoppheting opptil 450°C over korte perioder, og dette fungerer som en sikkerhetsfunksjon. Dette betyr at hvis kokekaret overopphetes ved et uhell, avgis det ingen giftig røyk. Belegget vil heller ikke skalle av eller få blemmer.
- Dette slitesterke kokekaret kan fortsatt brukes hvis kokekarets non-stick-belegg er helt avslitt, men du må bruke mer smør eller olje.

Matlaging med olje og fett:

- Vi anbefaler at du bruker olje eller smør som egner seg til baking og steking (dvs. oljer med høyt røykpunkt).
- Sjekk etiketten på smøret eller oljen for å kontrollere at det/den egner seg til matlaging.
- Ikke bruk noen former for oljespray, bl.a. aerosoler, tåke- og pumpestryer.

Redskaper:

- Du kan bruke metallredskaper på kokekarets holdbare Thermolon™ keramiske non-stick-belegg, men det anbefales å bruke redskaper i nylon-, silikon- eller tre, for å forlenge levetiden til kokekaret. Belegget tåler ikke skarpe gjenstander eller kutt (for eksempel med gafler og kniver).

3. Stell og rengjøring:

- Avkjøl og deretter rengjør kokekaret grundig etter hver bruk.
- Med Thermolon™ keramiske non-stick-belegg, er GreenPan™-produkter enkle å rengjøre og kan vaskes i oppvaskmaskin (med unntak av kokekar med trehåndtak). For å opprettholde non-stick-beleggets ytelse anbefales det å vaske kokekaret i varmt såpevann, skylle og deretter tørke med et kjøkkenhåndkle. Keramiske non-stick-belegg kan brytes ned i oppvaskmaskinen på grunn av høyt saltinnhold, blekemiddel og fosfater i noen maskinoppvaskmidler.
- Rene aluminiumskanter eller -nagler kan misfarges i oppvaskmaskinen, men dette vil ikke påvirke ytelsen til stekepannen.
- Ikke bruk stålull eller nylonryteskrubber.
- Avleiringer (kalt forkulling) kan dannes på non-stick-belegg som følge av langvarig eksponering for høy varme under tilberedning med fett og oljer. Høy varme kan forkulle olje og fett, og dette kan framskynde redusert ytelse i non-stick-belegget. Hvis dette skjer, tøm ut eventuelle løse matrester, fyller du stekepannen med varmt vann og lar det raskt koke opp. Maten kan nå lett tørkes bort med svamp og såpevann.
- Ved tøffere forbrenninger anbefaler vi en melaminskumsvamp, som er tilgjengelig i de fleste dagligvare- og jernvareforretninger.
- Ikke bruk stekeovnsrens, slipemidler eller produkter som inneholder klorblekemiddel. Ikke skrap i non-stick-belegget.
- Pass på at kokeplaten og GreenPan™ produktet holdes fri for rusk, slik at det ikke kommer riper i koketoppen.

Oppbevaring av stekepanner:

Oppbevaring av stekepanner sammen med skarpe metallredskaper kan forårsake riper eller oppflising av non-stick-belegget og kokekarets kanter. Oppbevar alltid non-stick kokekar forsiktig, og ikke legg lokk med tynne skarpe kanter på innsiden av kokekaret. Vi anbefaler å bruke GreenPan stekepannebeskyttere.

God matlaging!

Vår kundeservice er her for å hjelpe deg hvis du har spørsmål om GreenPan-produktet.

Kundeservice: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM