



INSTRUKCJA KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA



1

Należy rozgrzać patelnię przez kilka sekund na małym lub średnim ogniu, następnie wlać na nią odrobinę oleju lub położyć kawałek masła, aby zapewnić optymalne smażenie.



2

Należy zawsze dostosowywać ustawienia mocy palników odpowiednio do przygotowywanych składników. Unikać przegrzewania naczyń, aby zapobiec przypalaniu się żywności lub oleju na patelni. Nigdy nie dopuszczać do tego, by olej się dymił lub palił.



3

Zalecamy mycie ręczne, aby zwiększyć żywotność powłoki, ale naczynie można także myć w zmywarce (z wyjątkiem drewnianego uchwyty).



4

Aby utrzymać naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu w doskonałym stanie, należy je przechowywać używając przekładek do patelni GreenPan.

1. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa!

- Nie pozwalać zbliżać się dzieciom do kuchenki podczas gotowania.
- Aby uniknąć obrażeń podczas przenoszenia gorących naczyń, należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy zostawiać naczyń bez nadzoru na kuchence. Trzeba zawsze sprawdzać, czy uchwyty nie wystają poza krawędź gorącego palnika lub płomień.
- Podczas długiego gotowania pokrywki i uchwyty mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywek lub podnoszeniu naczyń za uchwyty. W razie konieczności należy zawsze użyć rękawic kuchennych lub łapek.
- Przed użyciem w piekarniku naczyń z uchwyty bakelitowymi lub pokrytymi silikonem bądź ze szklanymi pokrywkami, należy zawsze najpierw zajrzeć do instrukcji.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej mogą się w piekarniku odbarwić, lecz nie wpływa to na bezpieczeństwo ani własności użytkowe naczyń.
- Nie używać w kuchence mikrofalowej.
- Nie zanurzać gorącej pokrywki ani naczyń w zimnej wodzie.

Jeżeli twoje naczynie ze stali nierdzewnej jest wyprodukowane w technologii Evershine™:

- Technologia Evershine™ pozwala uniknąć powstawania przebarwień naczyń kuchennych ze stali nierdzewnej podczas normalnego użycia na kuchence i w piekarniku do temperatury 300°C. Pomimo że uchwyty ze stali nierdzewnej nie są wykonane w technologii Evershine™ i podczas używania w piekarniku lub w opiekaczu mogą się odbarwiać, nie wpływa to na właściwości użytkowe naczyń kuchennych.

2) Sposób użycia

Przed pierwszym użyciem:

- Dokładnie usunąć opakowanie i wszystkie etykiety. Należy pamiętać o segregowaniu odpadów.
- Umyć naczynie w ciepłej wodzie z płynem, po czym spłukać i dokładnie osuszyć miękką szmatką.

Gotowanie:

Zalecenia zapobiegające wypaczaniu się produktów GreenPan™:

- Nigdy nie zostawiać pustego naczyń na gorącym palniku — w ten sposób można trwale uszkodzić naczynie oraz płytę grzewczą.

- Nie dopuszczać do całkowitego wygotowania się zawartości naczynia.

By uzyskać jak najlepsze rezultaty gotowania i smażenia i jednocześnie oszczędzać energię:

- Należy gotować na palniku, którego średnica jest zbliżona do średnicy wybranego naczynia.
- Podczas gotowania na gazie należy tak wyregulować płomień, by nie wychodził poza ścianki naczynia.
- Opatentowana powłoka Thermolon™ niezwykle skutecznie rozprzewadza ciepło, więc ustawienie mocy palnika jest bardzo ważne. Niższa moc palnika to oszczędność energii oraz mniejsze ryzyko przypalenia gotowanych produktów i stosowanych olejów.
- Zawsze należy dostosować ustawienia mocy palników do używanych produktów.

Zalecenia dotyczące użytkowania w piekarniku:

Naczynia do gotowania / szklana pokrywka:

z uchwytem ze stali nierdzewnej	z uchwytem z imitacji drewna Wood-Be	z uchwytem z bakelitu	z uchwytem ze stali nierdzewnej pokrytym silikonem	z uchwytem drewnianym
można używać w piekarniku (szklana pokrywka do temp. 220°C)	NIE można używać w piekarniku	można używać w piekarniku w temp. do 160°C	można używać w piekarniku w temp. do 200°C	NIE można używać w piekarniku / NIE można myć w zmywarce

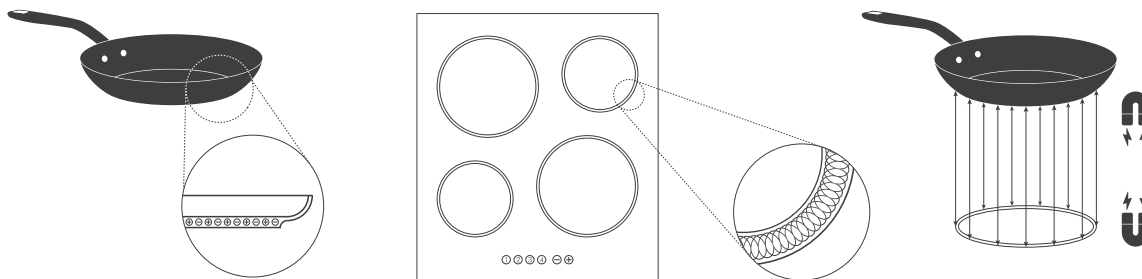
Zalecenia dotyczące używania naczyń na kuchence indukcyjnej

W przeciwieństwie do elektrycznych lub ceramicznych płyt grzewczych, płyty indukcyjne wykrywają garnek lub patelnię tylko na zewnętrznej krawędzi za pomocą elektromagnesów. By palnik rozpoznał garnki lub patelnie z technologią indukcyjną, dno takiego naczynia musi stykać się z jego zewnętrzną krawędzią.

W wyjątkowych sytuacjach, gdy naczynie nie jest rozpoznawane przez kuchenkę, należy skorzystać z poniższych rad:

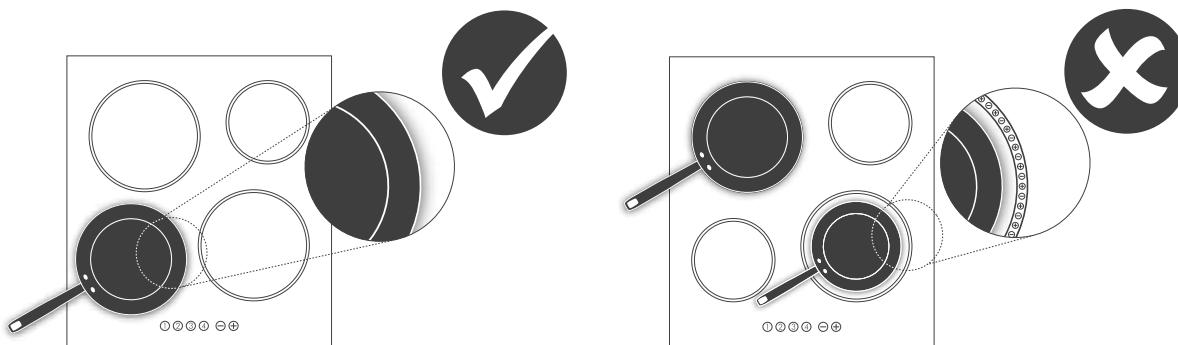
1. Umieścić naczynie na palniku w zbliżonym do niego rozmiarze.

Technologia indukcyjna działa skutecznie tylko wtedy, gdy podstawa indukcyjna naczynia pasuje rozmiarem do cewki znajdującej się pod szklaną płytą kucharki indukcyjnej (patrz ilustracja). Jeśli postawimy naczynie na większym palniku, może on nie rozpoznać naczynia, które się w związku z tym nie będzie nagrzewać.



2. Umieścić naczynie na mniejszym palniku

Jeśli nie ma palnika pasującego rozmiarem do dna naczynia, należy wybrać mniejszy palnik.



3. Nie umieszczać naczynia dokładnie na środku palnika

Jeśli nie ma palnika mniejszego od dna naczynia, zalecamy umieszczać naczynie przy brzegu palnika. Umożliwi to kontakt między zewnętrznymi punktami dna a cewką indukcyjną.

4. Zawsze należy zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji posiadanej kuchenki indukcyjnej.

Należy sprawdzić, jaka średnica garnka lub patelni pasuje do jakiego palnika.

Zalecenia dotyczące jak najłatwiejszego zdejmowania żywności z patelni:

- Należy zawsze gotować w czystym naczyniu.
- Przed gotowaniem należy odczekać, aż produkty ogrzeją się do temperatury pokojowej.
- Należy rozgrzać patelnię przez kilka sekund na małym lub średnim ogniu, następnie włączyć na nią odrobinę oleju lub położyć kawałek masła, aby zapewnić optymalne smażenie.
- Zużywanie się naczynia i powłoki zapobiegającej przywieraniu jest normalne. Z czasem w naturalny sposób dochodzi do pogarszania się właściwości nieprzywierających naczyń. Proces ten przebiega szybciej w przypadku przedłużonego narażenia powłoki zapobiegającej przywieraniu na działanie wysokich temperatur, które powodują przypalanie się żywności i oleju. Opatentowana technologia zapobiegająca przywieraniu Thermolon™ umożliwia wytrzymywanie przypadkowego, krótkotrwałego nagrzania do temperatury 450°C, co zapewnia większe bezpieczeństwo. Oznacza to, że jeśli naczynie zostanie przypadkowo poddane działaniu zbyt wysokiej temperatury, nie będzie wydzielać toksycznych oparów. Ponadto sama powłoka nie pokryje się bąblami ani nie będzie się łuszczyć.
- Tych trwałych naczyń można nadal używać po całkowitym zaniknięciu właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, ale konieczne będzie stosowanie większej ilości masła lub oleju.

Oleje i tłuszcze do gotowania:

- Zalecamy stosowanie masła lub olejów nadających się do pieczenia i smażenia (tj. oleje o wysokim punkcie dymienia).
- Najlepiej sprawdzić etykietę na maśle lub oleju, by upewnić się, że produkt nadaje się do smażenia.
- Nie stosować żadnych olejów w spreju, w tym aerozoli, mgiełek i sprayów na pompkę.

Przybory kuchenne:

- Przy pracy z naczyniami z trwałą, ceramiczną powłoką Thermolon™ zapobiegającą przywieraniu można używać przyborów metalowych, lecz aby przedłużyć żywotność naczynia zalecamy korzystanie z nylonowych, silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Powłoka nie jest natomiast odporna na uszkodzenia spowodowane przez ostre przedmioty ani na przecinanie (np. w przypadku użycia przyrządów takich jak widelce i noże).

3. Konserwacja i czyszczenie:

- Po każdym użyciu naczynie należy pozostawić do ostygnięcia, po czym dokładnie je umyć.
- Dzięki ceramicznej powłoce zapobiegającej przywieraniu Thermolon™ naczynia GreenPan™ są bardzo łatwe w czyszczeniu i można je myć w zmywarce (z wyjątkiem naczyń z drewnianym uchwytem). Jednak by zachować skuteczność powłoki zapobiegającej przywieraniu naczynia najlepiej myć ręcznie w ciepłej wodzie z płynem, następnie spłukać i osuszyć ściereczką. Ceramiczne powłoki zapobiegające przywieraniu mogą pękać w zmywarce ze względu na wysoką zawartość soli, wybielaczy i fosfatów znajdujących się w niektórych detergentach stosowanych w zmywarkach.
- Obręcze lub nity z aluminium mogą się w zmywarce odbarwić, lecz nie wpływa to na właściwości użytkowe naczyń.
- Nie używać ostrych zmywaków z wełny stalowej ani nylonu.
- Na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą tworzyć się osady (przypalenia), które powstają na skutek długiego smażenia na tłuszczach i olejach. Wysoka temperatura może spowodować zwęglanie oleju i tłuszczu, co z kolei przyspiesza utratę właściwości nieprzywierających naczyń. Jeśli tak się zdarzy, należy opróżnić naczynie, nalać do niego ciepłej wody i szybko ją zagotować – przypalone resztki powinny się dać łatwo usunąć gąbką zwilżoną płynem do mycia.
- Do usuwania bardziej zapieczonych przypaleń zalecamy używać gąbki z pianki melaminowej — można je kupić w większości sklepów spożywczych i przemysłowych.
- Do mycia nie używać środków do czyszczenia piekarników, środków żrących ani produktów zawierających chlor. Nie rysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Należy pamiętać, by kuchenka oraz naczynie GreenPan™ były czyste, aby nie zarysować płyty kuchennej.

Przechowywanie naczyń:

Przechowywanie naczyń razem z ostrymi, metalowymi przedmiotami może spowodować powstawanie rys lub ubić na powierzchni zapobiegającej przywieraniu oraz na krawędziach naczyń. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy układać na sobie z zachowaniem należytej ostrożności; nie wkładać do naczyń pokrywek o cienkich, ostrych krawędziach. Zalecamy stosowanie przekładek do patelni GreenPan.

Życzymy przyjemnego gotowania!

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących zakupionego produktu GreenPan, nasz dział obsługi klienta służy pomocą.

Dział obsługi klienta: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM