



SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING



1

Förvärm pannan på låg till medelhög värme under några sekunder och tillsätt därefter lite olja eller smör för optimal stekeffekt.



2

Använd alltid lämpliga värmeinställningar för ingredienserna. Undvik att överhetta pannan så att mat eller olja inte bränner fast. Låt aldrig oljan ryka eller bränna fast.



3

Vi rekommenderar att kokkärlet handdiskas för att förlänga beläggningens livstid, men det kan även diskas i maskin (förutom om det har trähandtag).



4

För att hålla kokkärlet med non-stick-beläggning i toppskick bör det förvaras med GreenPans stekpanneskydd.

1. Viktig säkerhetsinformation

Läs noga igenom säkerhetsinformationen innan du använder produkten.

- Låt inga barn komma i närheten av hällen under matlagning.
- Undvik personskada genom att alltid hantera varma kokkärn varsamt.
- Av säkerhetsskäl ska du aldrig lämna kokkärn utan uppsikt under användning. Se även till att handtagen inte sticker ut över kanten på en varm platta eller låga.
- Lock och handtag kan bli varma vid långvarig matlagning. Var försiktig när du tar av lock eller lyfter i handtagen. Använd torra ugnsvantar eller grytlappar vid behov.
- Kontrollera alltid instruktionerna innan du använder kokkärn med bakelithandtag, handtag med silikonhölje eller glaslock i ugnen.
- Använd inte i mikrovågsugn.
- Sänk inte ned varma lock eller varma kokkärn i kallt vatten.

Om dina kokkärn i rostfritt stål har Evershine-teknik:

- Evershine-tekniken förhindrar att dina kokkärn i rostfritt stål missfärgas vid normal användning på häll samt i ugn upp till 300 °C. Handtagen i rostfritt stål har dock inte Evershine-teknik och kan missfärgas vid användning i ugn. Detta påverkar inte kokkärnens prestanda.

2. Riktlinjer för användning

Före första användningstillfället:

- Avlägsna all förpackning och alla etiketter. Återvinn avfall enligt rekommendationer.
- Rengör med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga med en mjuk trasa.

Matlagning:

Rekommendationer för att förhindra att GreenPan™-produkten slår sig:

- Låt aldrig tomma kokkärn stå på en varm platta. Det kan orsaka permanenta skador på kokkärn och häll.
- Låt aldrig kokkärlet torrkokas.

Rekommendationer för att spara energi och få bästa möjliga kok- och stekresultat:

- Använd på en platta som är ungefär lika stor som pannans botten.

- Om du använder gasspis justerar du lågan så att den inte når upp längs pannans sidor.
- Den patentskyddade Thermolon™-beläggningen sprider värme mycket effektivt, så det är viktigt med rätt värmeinställningar. Lägre värme sparar energi och minimerar förkolning av mat och olja.
- Använd alltid lämpliga värmeinställningar för ingredienserna.

Rekommendationer för användning i ugn:

Kokkärl/glaslock med:

Handtag i rostfritt stål	WoodBe-handtag	Bakelithandtag	Handtag i rostfritt stål med silikonhölje	Trähandtag
ugnssäkert (glaslock upp till 220°C)	INTE ugnssäkert	ugnssäkert upp till 160°C	ugnssäkert upp till 200°C	INTE ugnssäkert/ kan INTE diskas i maskin

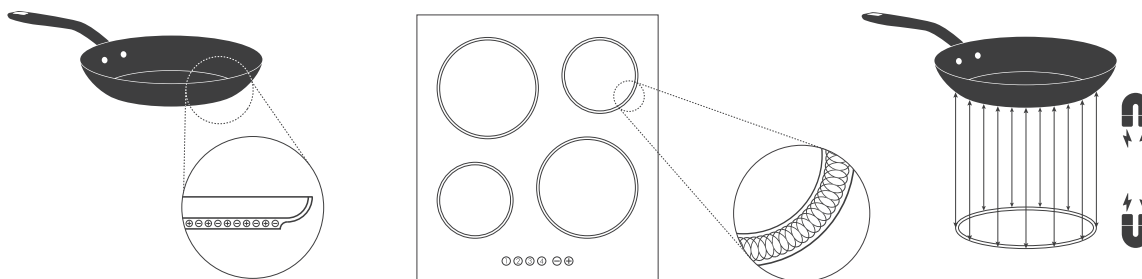
Rekommendationer för induktionshäll

Till skillnad från elektriska och keramiska hällar har induktionshällar elektromagneter som detekterar kastruller och stekpannor på plattans yttre kant. För att kokkärl ska detekteras av plattan på en induktionshäll måste kokkärlets botten komma i kontakt med plattans ytterkant.

Om pannan inte detekteras kan du prova följande tips:

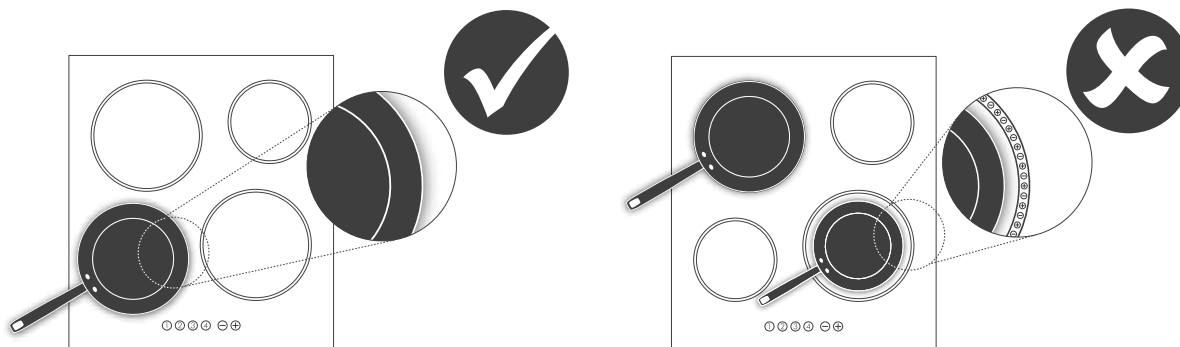
1. Sätt kokkärl på en lagom stor platta

Induktionsteknik fungerar bara effektivt om kokkärlets botten är lagom stor för spolen under glasplattan på induktionshällen (se bild). Om plattan som används är större än kokkärl kan det hända att kärlet inte detekteras och därmed inte värms upp.



2. Sätt kokkärl på en mindre platta

Om det inte finns någon platta som är lagom stor för kokkärl ska du välja en mindre platta.



3. Sätt inte kokkärlet precis i mitten av plattan

Om det inte finns någon platta som är mindre än kokkärlets botten bör du placera kokkärlet längs kanten på plattan. På så vis kan kanten på kokkärlets botten komma i kontakt med induktionsspolen.

4. Läs alltid instruktionerna för användning och underhåll för induktionshällen

Kontrollera vilken kastrull- eller stekpannediameter som passar för vilken platta.

Rekommendationer för att få maten att släppa från pannan:

- Börja alltid med en ren panna.
- Låt maten värmas upp till rumstemperatur före tillagning.
- Förvärm pannan på låg till medelhög värme under några sekunder och tillsätt därefter lite olja eller smör för optimal stekeffekt.
- Det är normalt med slitage på kokkärlet och den keramiska non-stick-beläggningen. Pannans non-stick-egenskaper örsämrats med tiden. Processen går snabbare då non-stick-ytan utsätts för hög värme under längre tid, vilket orsakar förkolning av mat och olja. Den patentskyddade non-stick-tekniken Thermolon™ tål oavsiktlig överhettning upp till 450°C under korta perioder, vilket är en säkerhetsfunktion. Det innebär att inga giftiga ångor frigörs om du råkar överhetta kokkärlet. Dessutom släpper inte själva beläggningen från pannan.
- Det går bra att använda det hållbara kokkärlet även om non-stick-egenskaperna har slitits bort helt, men du måste då använda mer smör eller olja.

Matlagningsoolja och -fett:

- Vi rekommenderar att du använder olja eller smör som lämpar sig för bakning och stekning (dvs. olja med hög rökpunkt).
- Kontrollera att smöret/oljan passar för matlagning genom att se efter på etiketten.
- Använd inte någon typ av oljespray, såsom aerosoler och pumpspray.

Redskap:

- Det går bra att använda metallredskap på kokkärlets hållbara keramiska Thermolon™ non-stick-beläggning, men du kan förlänga pannans livslängd genom att använda redskap i nylon, silikon eller trä. Beläggningen tål inte vassa föremål som gafflar och knivar.

3. Skötsel och rengöring

- Låt kokkärlet svalna och rengör det sedan noga efter varje användningstillfälle.
- Tack vare den keramiska non-stick-beläggningen Thermolon™ är GreenPan™-produkterna mycket lätta att rengöra och de går bra att diska i maskin (förutom om de har trähandtag). För att skydda non-stick-beläggningen rekommenderar vi att du diskar pannan i varmt vatten med diskmedel, sköljer och torkar den med en handduk. Keramisk non-stick-beläggning kan brytas ned i diskmaskin på grund av den höga salthalten, blekmedel och fosfater i vissa diskmedel.
- Exponerade kanter eller nitar i aluminium kan missfärgas i maskin, men det påverkar inte pannans prestanda.
- Använd inte i stålull eller skursvampar i nylon.
- Avlagringar (så kallad förkolning) kan bildas på non-stick-beläggningen efter förlängd exponering för hög värme vid matlagning med fett och olja. Vid hög värme kan olja och fett förkolna, vilket kan försämra non-stick-beläggningens prestanda. Ta i så fall bort eventuellt löst liggande mat, fyll pannan delvis med varmt vatten och låt det koka upp snabbt. Sedan bör du enkelt kunna avlägsna matresterna med en svamp med diskmedel.
- För hårt fastbränd mat rekommenderar vi en melaminsvamp som kan köpas i de flesta livsmedelsaffärer, varuhus och järnhandlare.
- Använd inte ugnsgöringsmedel, rengöringsmedel med slipande effekt eller produkter med klorbaserat blekmedel. Tryck inte för hårt på non-stick-beläggningen.
- Se till att hällen och GreenPan™-produkten hålls fria från skräp så att hällen inte repas.

Förvaring av pannor:

Om pannan förvaras tillsammans med vassa metallredskap kan repor och andra skador uppstå på non-stick-beläggningens yta och på kokkärlets kanter. Stapla alltid kokkärl med non-stick-beläggning varsamt och placera inte lock med tunna vassa kanter inuti kokkärlen. Vi rekommenderar GreenPans stekpanneskydd.

Lycka till i köket!

Vår kundtjänst finns till hands om du har frågor om din GreenPan-produkt.

Kundtjänst: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM