



## HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET



1

Lämmitä pannua pari sekuntia (matalalla tai keskilämmöllä) ennen kuin lisäät hieman öljyä tai voita paistamista varten.



2

Käytä aina ainesosille sopivaa lämpötilaa. Vältä ylikuumentamista, ettei ruoka tai öljy pala kiinni pannuun. Älä anna öljyn savuta tai palaa.



3

Suosittelaa käsinpesua, sillä siten pinnoite kestää mahdollisimman pitkään. Pannun voi pestä myös koneessa (paitsi jos siinä on puinen kahva).



4

Jotta pannun tarttumista ehkäisevä pinnoite pysyy hyvässä kunnossa, käytä säilytyksessä GreenPan-pannunsuojusta.

## 1. Tärkeitä tietoja turvallisuudesta

**Lue kaikki turvaohjeet huolellisesti läpi, ennen kuin käytät tätä tuotetta!**

- Älä päästä lapsia keittotason lähelle, kun valmistat sillä ruokaa.
- Vahinkojen välttämiseksi käsittele kuumaa pannua aina huolellisesti.
- Älä koskaan jätä käytössä olevaa pannua vahtimatta, ja varmista, että sen kahvat eivät ulotu kuuman levyn reunan yli tai liekkiin.
- Kannet ja kahvat saattavat kuumentua, kun kypsennät ruokaa pitkään. Noudata varovaisuutta poistaessasi kannen ja nostaussasi pannua kahvoista. Mikäli tarpeen, käytä aina kuivia patakintaita tai -lappuja.
- Tarkista aina ohjeet, ennen kuin käytät uunissa pannuja tai patoja, joissa on Bakelite- tai silikonikahvat tai lasinen kansi.
- Älä käytä mikroaaltouunissa.
- Älä upota kuumaa kantta tai pannua kylmään veteen.

**Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat Evershine-teknologialla:**

- Evershine-teknologia estää ruostumattomasta teräksestä valmistettujen keittoastioiden värinmuutokset normaalissa käytössä liedellä ja uunissa enintään 300 °C:ssa. Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa kädensijoissa ei kuitenkaan ole Evershine-ominaisuutta, joten ne voivat haalistua uunissa. Tämä ei vaikuta keittoastian toimintaan.

## 2. Käyttöohje

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa:**

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja merkit. Kierrätä jätteet asianmukaisesti.
- Pese lämpimällä tiskivedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

**Paistaminen:**

**Näin pidät GreenPan™-tuotteesi hyvässä kunnossa:**

- Älä jätä tyhjää pannua kuumen levyn päälle – se voi aiheuttaa pysyviä vaurioita pannuun ja keittotasoon.
- Älä anna pannun kiehua tai paistua kuivaksi.

**Näin säästät energiaa ja saat parhaat kypsennys- ja paistotulokset:**

- Kypsennä ruoka levyllä, jonka halkaisija on yhtä suuri kuin käyttämäsi pannun pohja.
- Kun käytät kaasulietettä, säädä liekkiä siten, ettei se ulotu pannun reunoille.

- Patentoitu Thermolon™-pinnoite jakaa lämmön tehokkaasti, joten on tärkeää säätää lämpö sopivaksi. Alhaisemmalla lämmöllä säästät energiaa ja voit välttää ruoan ja öljyn hiiltymisen.
- Käytä aina ainesosille sopivaa lämpötilaa.

### Suosituksia käyttöön uunissa:

Pannu, pata tai kansi, jossa on jokin seuraavista:

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva	Wood-Be-kahva	Bakelite-kahva	Ruostumattomasta teräksestä valmistettu, silikonilla päällystetty kahva	Puukahva
kestää käyttöä uunissa (lasikansi enintään 220 °C:ssa)	El saa käyttää uunissa	kestää käyttöä uunissa enintään 160 °C:ssa	kestää käyttöä uunissa enintään 200 °C:ssa	El saa käyttää uunissa / El saa pestä tiskikoneessa

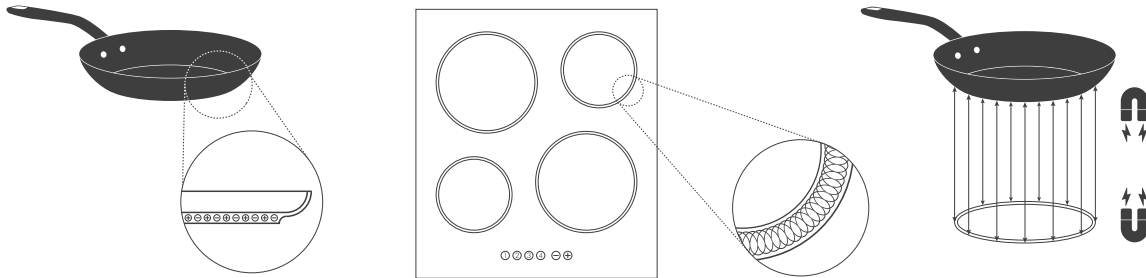
### Suosituksia käyttöön induktioliedellä

Induktiolieden toiminta perustuu elektromagnetikkaan, ja toisin kuin keraaminen tai sähköliesi, se tunnistaa vain pannun ulkoreunan. Jotta induktioliesi tunnistaa pannun, sen pohjan on kosketettava keittolevyn ulkoreunaa.

Jos liesi ei poikkeuksellisesti tunnista pannua, kokeile seuraavia vinkkejä:

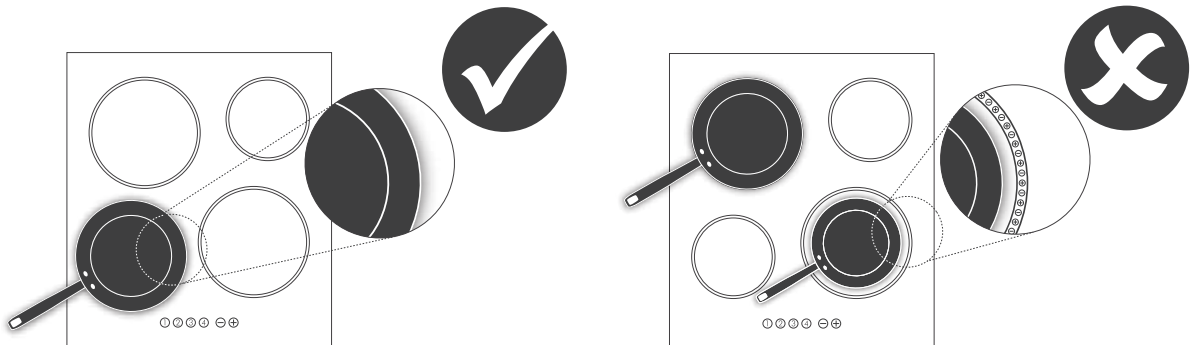
#### 1. Aseta pannu oikean kokoiselle levyille

Induktioteknologia toimii, jos pannun pohja vastaa induktiolieden lasilevyn alla olevan käämin halkaisijaa (ks. kuva). Jos käytät levyä, jonka halkaisija on isompi kuin pannun halkaisija, liesi ei välttämättä tunnista astiaa eikä se lämpene.



#### 2. Aseta pannu pienemmälle levyille

Jos mikään levyistä ei vastaa käyttämäsi pannun pohjan halkaisijaa, valitse pienempi levy.



### 3. Älä aseta pannua aivan levyn keskelle

Jos mikään levyistä ei ole pienempi kuin pannun pohjan halkaisija, aseta pannu levyn reunalle. Näin pohjan ulkoreuna ja induktiolieden käämi saavat kontaktin.

### 4. Tarkista aina induktiolieden käyttö- ja hoito-ohjeet

Tarkista, mikä on sopiva pannun halkaisija kullekin levyille.

#### Näin saat parhaan mahdollisen lopputuloksen:

- Aloita aina puhtaalla pannulla.
- Anna ruoan lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen sen kypsentämistä.
- Lämmitä pannua pari sekuntia (matalalla tai keskilämmöllä) ennen kuin lisäät hieman öljyä tai voita paistamista varten.
- Pannun ja sen keraamisen, tarttumista ehkäisevän pinnoitteen kuluminen on normaalia. Ajan myötä tarttumista ehkäisevän pinnoitteen ominaisuudet heikkenevät. Näin käy nopeammin, jos tarttumaton pinta altistuu pitkään korkealle lämpötilalle, jolloin ruoka ja öljy hiiltyvät. Patentoitu, tarttumista ehkäisevä Thermolon™-teknologia kestää lyhytaikaisesti 450°C:n lämpötilaa, jos pannu pääsee vahingossa ylikuumenemaan. Tämän ansiosta tuote on turvallinen, eikä siitä ei pääse vapautumaan myrkyllisiä kaasuja. Pinnoite ei myöskään ala kuplia tai irtoa.
- Tätä kestäväää pannua voi käyttää yhä senkin jälkeen, kun sen tarttumista ehkäisevät ominaisuudet ovat kuluneet kokonaan pois, mutta tällöin se vaatii enemmän voita tai öljyä paistamiseen.

#### Paistoöljyt ja -rasvat:

- Suosittelemme öljyä tai voita, joka sopii leivontaan ja paistamiseen (eli rasvaa, jolla on korkea savuamispiste).
- Tarkista öljyn tai voin pakkausmerkinnät ja varmista, että rasva sopii paistamiseen.
- Älä käytä mitään suihkutettavia tuotteita, kuten aerosoleja, sumuttimia tai pumppusuihkeita.

#### Keittiövälineet:

- Keraaminen, tarttumista ehkäisevä Thermolon™-pinnoite kestää metallisia keittiövälineitä, mutta pannun käyttöön pidentämiseksi on suositeltavaa käyttää nailonista, silikonista tai puusta valmistettuja välineitä. Pinnoite ei kestä teräviä esineitä eikä leikkaamista (esim. haarukoita ja veitsiä).

## 3. Hoito ja puhdistus

- Anna pannun jäähtyä ja puhdista se sitten huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- GreenPan™-tuotteet, joissa on keraaminen, tarttumista ehkäisevä Thermolon™-pinnoite, on helppo puhdistaa, ja ne voi pestä myös koneessa (paitsi jos tuotteessa on puinen kahva). Tarttumista ehkäisevä pinnoite kestää kuitenkin pidempään hyvänä, kun peset pannun lämpimällä tiskivedellä, huuhtelet ja kuivaat sen pehmeällä liinalla. Keraaminen, tarttumista ehkäisevä pinnoite voi vaurioitua tiskikoneessa, koska jotkin konetiskiaineet sisältävät runsaasti suolaa, valkaisuaineita ja fosfaatteja.
- Pelkistä alumiinista valmistetut reunukset ja kiinnitykset saattavat värjäytyä tiskikoneessa, mutta tämä ei vaikuta pannun käytettävyyteen.
- Älä käytä terävää teräsvillaa tai nailonista valmistettuja hankaavia sieniä.
- Jännöksiä eli hiiltä saattaa muodostua tarttumattoman pinnoitteen päälle, jos pannu altistuu pitkään korkealle lämpötilalle käytettäessä paistamiseen rasvaa tai öljyä. Korkeassa lämpötilassa öljy tai rasva voi hiiltyä, mikä voi nopeuttaa tarttumista ehkäisevän pinnoitteen ominaisuuksien heikentymistä. Jos rasva on hiiltynyt, poista ruoka pannulta, täytä pannu osittain lämpimällä vedellä ja kiehauta nopeasti. Tämän jälkeen ruoan pitäisi irrota helposti pyyhkäisemällä sienellä ja tiskiaineella.
- Jos ruoka pääsee palamaan pahasti, suosittelemme käyttämään melamiinivaahdosta valmistettua sientä, jollaisia saa useimmista marketeista ja tavarataloista.
- Älä käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia pesuaineita tai kloriinia sisältävää valkaisuainetta. Älä naarmuta tarttumista ehkäisevää pinnoitetta.
- Huolehdi, että liesi ja GreenPan™-tuotteesi ovat puhtaita, jotta liesi ei naarmuunnu.

#### Pannujen säilyttäminen:

Jos pannuja säilytetään terävien metalliesineiden kanssa samassa paikassa, pannujen tarttumista ehkäisevään pinnoitteeseen tai niiden reunoille voi syntyä naarmuja tai niistä voi irrota pieniä paloja. Aseta aina pannut sisäkkäin huolellisesti äläkä laita teräväreunaisia kansia pannujen sisään. Suosittelemme käyttämään GreenPan-pannunsuojuksia.

Mukavia ruoanlaittohetkiä!

Jos sinulle on kysyttävää GreenPan-tuotteestasi, asiakaspalvelumme auttaa mielellään.

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

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