



UPUTE ZA ODRŽAVANJE I UPOTREBU



1

Zagrijte tavu tijekom nekoliko sekundi na slaboj do srednjoj toplini prije nego što dodate malo ulja i maslaca radi optimalnog prženja.



2

Uvijek upotrebljavajte postavke grijanja koje su primjerene za sastojke. Izbjegavajte pregrijavanje kako bi se spriječilo da hrana ili ulje zagore i zalijepe se za tavu. Ulje se nikad ne smije dimiti ili gorjeti.



3

Preporučujemo ručno pranje radi produženja vijeka trajanja premaza, no posuđe za kuhanje može se prati i u perilici posuđa (osim u slučaju da ima drvenu dršku).



4

Kako bi posuđe za kuhanje s neljepljivim premazom ostalo u izvrsnom stanju, čuvajte ga zajedno sa zaštitom za tave GreenPan.

1. Važne mjere opreza

Prije upotrebe ovog proizvoda pažljivo i temeljito pročitajte sve sigurnosne informacije!

- Nemojte dopustiti djeci da tijekom kuhanja borave u blizini ploče štednjaka.
- Kako biste izbjegli ozljede, uvijek budite oprezni prilikom rukovanja vrućim posuđem za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga, tijekom upotrebe ne ostavljajte posuđe za kuhanje bez nadzora te se pobrinite da drške ne stoje iznad vrućeg plamenika ili plamena.
- Poklopci i drške mogu se jako ugrijati tijekom duljeg kuhanja. Budite oprezni prilikom skidanja poklopaca ili dizanja za drške. U slučaju potrebe uvijek upotrebljavajte suhe rukavice za pećnicu ili hladne držače.
- Uvijek provjerite upute prije nego što posuđe za kuhanje s drškama od bakelita, drškama omotanima silikonom ili staklenim poklopcima koristite u pećnici.
- Drške od nehrđajućeg čelika mogu promijeniti boju prilikom upotrebe u pećnici, no time se ne utječe na sigurnost ili učinak vašeg posuđa za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.
- Ne uranjajte vrući poklopac ili vruće posuđe za kuhanje u hladnu vodu.

Ako vaš pribor za kuhanje od nehrđajućeg čelika sadrži tehnologiju Evershine:

- tehnologijom Evershine izbjegava se diskoloracija pribora za kuhanje od nehrđajućeg čelika tijekom normalne uporabe na štednjaku i u pećnici do 300°C. Međutim ručke od nehrđajućeg čelika ne sadrže tehnologiju Evershine tako da prilikom uporabe u pećnici može doći do diskoloracije ručki, no time se ne utječe na radna svojstva vašeg pribora za kuhanje.

2. Vodič za upotrebu

Prije prve upotrebe:

- Uklonite sav ambalažni materijal i etikete. Ispravno odložite otpad.
- Operite u toploj vodi sa sapunicom, isperite i temeljito osušite mekanom krpom.

Kuhanje:

Preporuke za sprječavanje deformacije proizvoda GreenPan™:

- Nikad nemojte ostaviti prazno posuđe za kuhanje na vrućem plameniku—time se može trajno oštetiti posuđe za kuhanje i ploča štednjaka.
- Pazite da tekućina u posuđu za kuhanje sasvim ne ishlapi.

Preporuke za uštedu energije te najbolje rezultate kuhanja i prženja:

- Kuhajte na plameniku koji ima sličan promjer baze kao i odabrana tava.
- Prilikom kuhanja na plinu prilagodite plamen tako da ne ide uz bočne strane tave.
- Patentiranim premazom Thermolon™ vrlo se učinkovito raspodjeljuje toplina, što znači da su postavke grijanja važne. Postavkama slabijeg grijanja štedi se energija i smanjuje pougljenjivanje hrane i ulja na najmanju moguću razinu.
- Uvijek upotrebljavajte postavke grijanja koje su primjerene za sastojke.

Preporuke za upotrebu u pećnici:

Posuđe za kuhanje / Stakleni poklopac s:

Drškom od nehrđajućeg čelika	Drškom od imitacije drveta	Drškom od bakelita	Drškom od nehrđajućeg čelika omotanom silikonom	Drvenom drškom
sigurno za upotrebu u pećnici (stakleni poklopac do 220°C)	NIJE sigurno za upotrebu u pećnici	sigurno za upotrebu u pećnici do 160°C	sigurno za upotrebu u pećnici do 200°C	NIJE sigurno za upotrebu u pećnici / NIJE sigurno za pranje u perilici posuđa

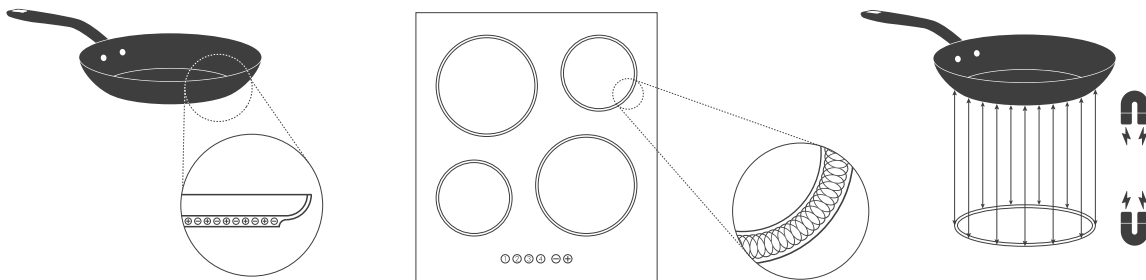
Preporuke za upotrebu posuđa za kuhanje na indukcijskoj ploči

Za razliku od električnih ili keramičkih ploča, indukcijske ploče elektromagnetima prepoznaju lonac ili tavu samo na vanjskom rubu. Kako bi plamenik prepoznao lonce ili tave s indukcijskom tehnologijom, dno lonca ili tave mora se dodirivati s vanjskim rubom ploče.

U iznimnom slučaju da se pločom ne prepoznaje tava pokušajte sa sljedećim savjetima:

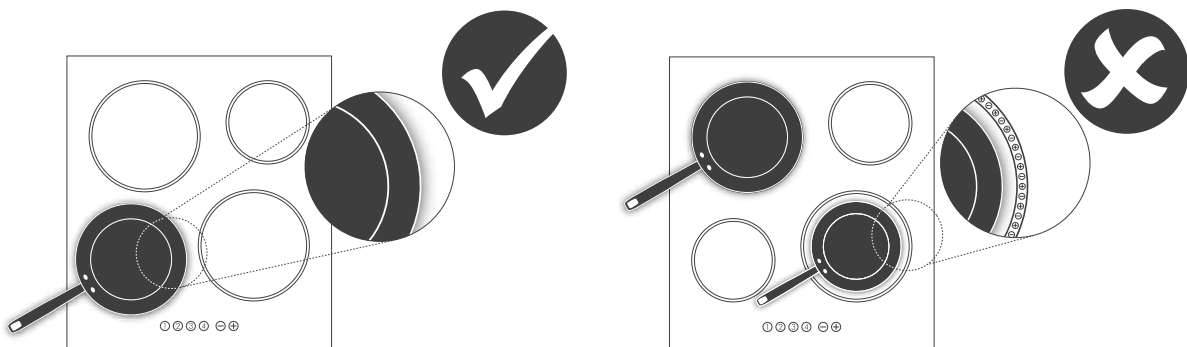
1. Postavite posuđe za kuhanje na ploču prikladne veličine

Indukcijska tehnologija radi učinkovito samo ako dno posuđa za kuhanje koje je prikladno za indukciju odgovara veličini zavojnice ispod staklene indukcijske ploče (pogledajte ilustraciju). Ako se upotrebljava ploča koja je veća od posuđa za kuhanje, posuđe za kuhanje možda neće biti prepoznato te se neće ugrijati.



2. Postavite posuđe za kuhanje na manju ploču

Ako ne raspolazete pločom koja odgovara dnu posuđa za kuhanje, odaberite manju ploču.



3. Nemojte posuđe za kuhanje postaviti točno u središte ploče

Ako ne raspoložete pločom koja je manja od dna posuđa za kuhanje, savjetujemo vam da posuđe za kuhanje postavite uz rub ploče. Time se omogućava dodir između vanjskih točaka dna te indukcijske zavojnice.

4. Uvijek pogledajte priručnik s uputama za upotrebu i održavanje svoje indukcijske ploče

Provjerite koji je promjer lonca ili tave prikladan za koju ploču.

Preporuke za najbolje odvajanje hrane:

- Uvijek započnite s čistom tavom.
- Neka se hrana prije kuhanja zagrije na sobnu temperaturu.
- Zagrijte tavu tijekom nekoliko sekundi na slaboj do srednjoj toplini prije nego što dodate malo ulja i maslaca radi optimalnog prženja.
- Habanje vašeg posuđa za kuhanje i njegovog keramičkog neljepljivog premaza uslijed upotrebe uobičajena su pojava. S vremenom dolazi do prirodnog slabljenja neljepljivih svojstava tave. Ovaj se proces ubrzava produljenim izlaganjem neljepljive površine visokim temperaturama, čime se uzrokuje pougljenjivanje hrane i ulja. Patentirana neljepljiva tehnologija Thermolon™ može na kraće razdoblje izdržati slučajno pregrijavanje do 450 °C, što je njezina sigurnosna značajka. To znači da ne dolazi do ispuštanja otrovnih para, ako se vaše posuđe za kuhanje slučajno pregrije. Osim toga, u samom se premazu ne pojavljuju mjehurići te se on ne guli.
- Ovo trajno posuđe za kuhanje može se upotrebljavati i ako su njegova neljepljiva svojstva u potpunosti nestala, no tada morate upotrebljavati više maslaca ili ulja.

Ulja i masti za kuhanje:

- Preporučamo upotrebu ulja ili maslaca prikladnih za pečenje i prženje (tj. ulja s visokom točkom dimljenja).
- Provjerite etiketu maslaca ili ulja kako biste se uvjerali da je prikladno za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte nikakve uljne raspršivače, uključujući aerosole, maglice i raspršivače s pumpicama.

Kuhinjski pribor:

- Možete upotrebljavati metalni kuhinjski pribor na trajnom keramičkom neljepljivom premazu Thermolon™, no preporučuje se najlonski, silikonski ili drveni kuhinjski pribor kako bi se produljio vijek trajanja tave. Premaz, međutim, ne može izdržati oštre predmete ili rezanje (npr. vilicama i noževima).

3. Održavanje i čišćenje

- Pustite da se posuđe za kuhanje ohladi, a zatim ga temeljito očistite nakon svake upotrebe.
- Zahvaljujući keramičkom neljepljivom premazu Thermolon™ proizvodi GreenPan™ lako se čiste te se mogu prati u perilici posuđa (osim u slučaju da imaju drvenu dršku). Međutim, kako bi se očuvala neljepljivost posuđa za kuhanje, preporučuje se da ga operete u toploj vodi sa sapunicom, isperete i zatim obrišete krpom. Keramički neljepljivi premazi mogu se raspasti u perilici posuđa zbog visoke razine soli, izbjeljivača i fosfata u nekim sredstvima za pranje.
- Aluminijski rubovi i zakovice bez zaštite mogu promijeniti boju u perilici posuđa, no to nema utjecaja na svojstva tave.
- Nemojte upotrebljavati najlonsku žicu za struganje posuđa niti onu od nehrđajućeg čelika.
- Na premazu mogu nastati naslage (nazvane pougljenje) zbog produljenog izlaganja velikoj toplini prilikom kuhanja s masnoćama i uljima. Zbog velike topline ulje i masnoće mogu se pougljeniti, čime se može ubrzati gubitak neljepljivih svojstava. Ako dođe do toga, ispraznite svu nezalijepljenu hranu, ispunite tavu toplom vodom te pustite da brzo uskuha. Nakon toga bi se hrana trebala lako isprati spužvom sa sapunicom.
- U slučaju jačeg zagorijevanja preporučujemo spužvu od melaminske pjene koja je dostupna u većini prehrambenih trgovina, trgovina mješovite robe te željezarija.
- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje pećnice, abrazivna sredstva za čišćenje ili proizvode koji sadrže klor za izbjeljivanje. Nemojte uklanjati neljepljivi premaz.
- Pobrinite se da na ploči štednjaka i proizvodu GreenPan™ nema ostataka kako se ne bi izgrebla ploča.

Spremanje tava:

Spremanjem tava pored oštrog metalnog pribora mogu se uzrokovati ogrebotine ili nastanak krhotina na površini neljepljivog premaza te rubovima posuđa za kuhanje. Uvijek oprezno smjestite neljepljivo posuđe za kuhanje te ne stavljajte poklopce s tankim oštrim rubovima u posuđe za kuhanje. Predlažemo zaštitu za tave GreenPan.

Uživajte u kuhanju!

Naša korisnička služba na raspolaganju vam je ako imate pitanja o proizvodu GreenPan.

Korisnička služba: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM