



GREENCHEF™ CARE AND USE INSTRUCTIONS & WARRANTY

ALUMINIUM PAN WITH PFAS-FREE NON-STICK COATING

1) Important safeguards

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product

- Do not allow children near the hob while cooking.
- To avoid injury, always use caution when handling hot cookware.
- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of a hot burner or flame.
- Do not use in a microwave.

2) Usage guide

Before first use:

- Remove all packaging materials and labels. Please recycle waste properly.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Cooking:

Recommendations to prevent the warping of your GreenChef product:

- Never leave empty cookware on a hot burner—doing so can permanently damage your cookware and hob.
- Do not allow the cookware to boil or cook dry.
- Never slide cookware over a glass ceramic stovetop (e.g. halogen, electric, induction) as small particles between the cookware and the stovetop surface can cause scratches.

Recommendations for energy-saving and best cooking and frying results:

- Cook on a burner that is similar in base diameter to the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Always use appropriate heat settings for your ingredients.

Recommendations for oven- & dishwasher use:

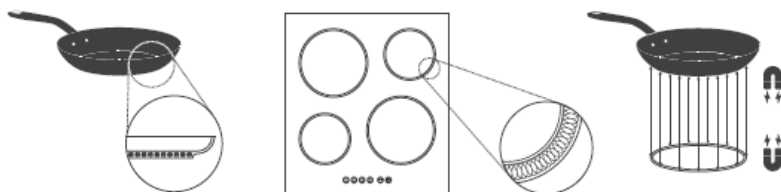
The GreenChef pancake pan is not oven nor microwave safe, but it is dishwasher safe.

Recommendations for the use of your cookware on an induction hob

Unlike electric or ceramic hobs, induction hobs only detect a pot or pan on the outer edge by means of electro-magnets. For pots or pans with induction technology to be detected by a burner, the bottom of the pot or pan must come into contact with the outer edge of the burner. In the exceptional case that your pan is not recognized by your hob, try the following tips:

1. Place the cookware on an appropriately sized burner

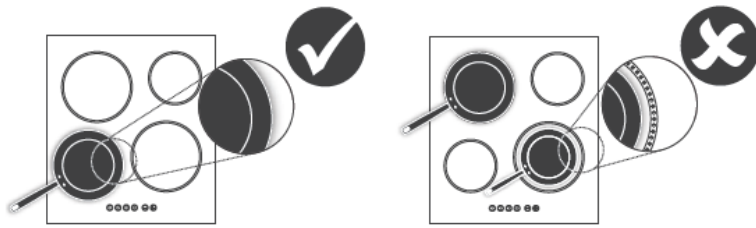
Induction technology only works effectively if the base of the cookware suitable for induction matches the size of the coil beneath the glass plate of the induction hob (see illustration). If a burner is used that is larger than the cookware, the cookware may not be recognized and so will not heat up.





2. Place the cookware on a smaller burner

If you do not have a burner that matches the base of your cookware, select a smaller burner.



3. Do not place the cookware exactly in the centre of the burner

If you do not have a burner that is smaller than the base of your cookware, we advise you not to position the cookware directly in the centre of the burner. This will allow contact between the outermost points of the base and the induction coil.

4. Always consult the instructions and maintenance manual for your induction hob

Check which diameter of pot or pan is suitable for which burner.

Recommendations for best food release:

- Always start with a clean pan.
- Let your food warm to room temperature before cooking.
- Preheat your pan for a few seconds on low to medium heat before adding a little oil or butter for optimal frying.
- Wear and tear of your cookware and its ceramic non-stick coating is normal. Over time there is a natural reduction of your pan's non-stick properties. This process is accelerated by prolonged exposure of the non-stick surface to high heat, which causes carbonization of food and oil.

Cooking oils and fats:

- We recommend using oil or butter, suitable for baking and frying (i.e. oils with a high smoke point).
- Check the label of your butter or oil to see make sure it's suitable for cooking.
- Do not use any type of oil sprays, including aerosols, mist, and pump sprays.

3) Care and cleaning:

- Allow the cookware to cool and then clean it thoroughly after each use.
- Your cookware is dishwasher safe. To preserve the non-stick performance of your cookware, however, it's recommended to wash it in warm soapy water, rinse and then dry with a towel. Ceramic non-stick coatings can break down in the dishwasher due to the high salt content, bleach and phosphates of some dishwashing detergents.
- Bare aluminum rims or rivets can discolor in the dishwasher, but this will not affect the performance of your pan.
- Do not use sharp steel wool or nylon scrubbing pads.
- Do not use nylon cleaning brushes since these might damage the non-stick properties.
- Deposits (called carbonization) can form on the non-stick coating as a result of prolonged exposure to high heat while cooking with fats and oils. High heat can carbonize oil and fat, which may accelerate the loss of non-stick performance. If this happens, empty any loose food, partly fill the pan with warm water and let it come to a quick boil, the food should be easily wiped away with a soapy sponge.
- For tougher burns, we recommend a melamine foam sponge, available in most grocery, department and hardware stores.
- Do not use oven cleaner, abrasive cleaners, or products containing chlorine bleach. Do not gouge the non-stick coating.
- Take care to ensure that your hob and your product is kept free from debris so as not to scratch the hob.



Storing Pans:

- Storing pans alongside sharp metal implements can cause scratches or chipping in the surface of the non-stick coating and the cookware's edges.
- Always nest your non-stick cookware carefully, and don't put lids with thin sharp edges inside your cookware. We recommend pan protectors.

4) Warranty

For products sold within the European Economic Area and UK, you benefit from a 24-month warranty on the product as protection against a lack of conformity in accordance with Directive (EU) 2019/771 and the Consumer Rights Act 2015 (UK).

The warranty only applies if you use the product for non-professional use.

We are in any event not liable for any defects caused due to:

- non-compliance with the care and use instructions;
- normal wear and tear (e.g., discolorations or scratches); and/or
- impact of external factors, e.g. weather damage, transport damage, damage caused by knocks or shocks.

In the event of a lack of conformity, depending on the circumstances,

- the product will be repaired;
- the product will be replaced;
- a proportionate part of the price paid for the product will be repaid; or
- the entire price paid for the product will be repaid.

Please do retain proof of purchase or delivery of the product mentioning the purchase or delivery date. You will need such proof of purchase or delivery if you wish to exercise the remedies for a lack of conformity.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g., on the sale of consumer goods), which may vary from country to country. These provisions are for information purposes only and do not constitute a commercial warranty giving you different rights than those you have under applicable national regulations.

If you have any questions about the product, you can contact our customer service by email at: hello@greenchef-cookware.com

The customer service will inform you of the steps to follow.

Enjoy using your cookware!

For UK: the warranty as set forth above is provided by The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

www.greenchef-cookware.com



GREENCHEF™ INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN GEBRUIK

ALUMINIUM PAN MET PFAS-VRIJE ANTIAANBAKLAAG

1) Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees grondig alle veiligheidsinformatie voor je dit product in gebruik neemt.

- Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van het fornuis.
- Wees altijd voorzichtig met heet kookgerei om letsels te vermijden.
- Om veiligheidsredenen mag je kookgerei tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten. Zorg er ook voor dat de grepen niet over de rand van het fornuis uitsteken.
- Plaats de pan niet in een microgolfoven.

2) Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten. Recycleer het afval op een correcte manier.
- Was het product met warm zeepwater, spoel het en droog het daarna zorgvuldig af met een zachte doek.

Koken:

Aanbevelingen om kromtrekking van je GreenChef-product te voorkomen:

- Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookplaat staan. Hierdoor kunnen je kookgerei en kookplaat namelijk onherroepelijk beschadigd raken.
- Verhit het kookgerei nooit leeg.
- Schuif kookgerei nooit over een glaskeramische kookplaat (bijv. halogeen, elektrisch, inductie) omdat kleine deeltjes tussen het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat krassen kunnen veroorzaken.

Aanbevelingen voor energiebesparing en de beste kook- en braadresultaten:

- Kook op een pit met ongeveer dezelfde diameter als de gekozen pan.
- Als je op gas kookt, regel dan de vlam zodat deze niet langs de zijkanten van de pan omhoog komt.
- Kies altijd een warmte-instelling die geschikt is voor de ingrediënten die je klaarmaakt.

Aanbevelingen voor gebruik in de oven en vaatwasser

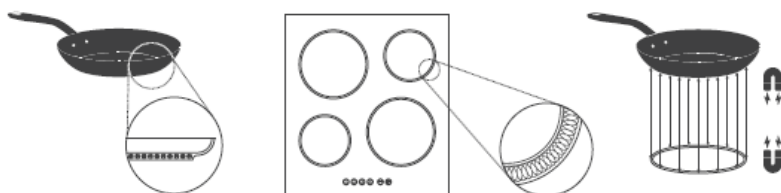
De GreenChef pannenkoekenpan is niet oven- of magnetronbestendig, maar wel vaatwasmachinebestendig.

Aanbevelingen voor het gebruik van je kookgerei op een inductiekookplaat

In tegenstelling tot elektrische en keramische kookplaten detecteren inductiekookplaten alleen de buitenste rand van een pot of pan, met behulp van elektromagneten. Om bij inductie door de pit gedetecteerd te worden, moet de onderkant van de pot of pan dus steeds in verbinding staan met de buitenste rand van de pit. In het uitzonderlijke geval dat je pan niet wordt gedetecteerd door je kookplaat, volg dan deze tips:

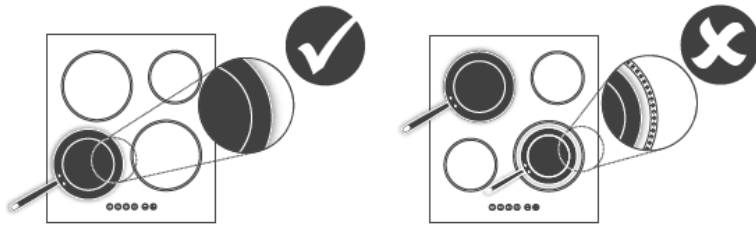
1. Plaats het kookgerei op een pit van de juiste grootte

Inductie werkt alleen als de onderkant van het kookgerei dat geschikt is voor inductie dezelfde grootte heeft als de spoel onder de glasplaat van de inductiekookplaat (zie afbeelding). Is de pit groter dan het kookgerei, dan kan het zijn dat het kookgerei niet herkend wordt en dus niet opwarmt.



2. Plaats het kookgerei op een kleinere pit

Heb je geen pit met dezelfde diameter als de onderkant van je kookgerei, gebruik dan een kleinere pit.



3. Plaats het kookgerei niet precies in het midden van de pit

Heb je geen pit die kleiner is dan de onderkant van je kookgerei, plaats je kookgerei dan aan de rand van de pit. Zo kan de buitenste rand van de onderkant van je kookgerei contact maken met de inductiespoel.

4. Raadpleeg altijd de gebruiks- en onderhoudshandleiding van je inductiekookplaat

Controleer welke diameter van pot of pan geschikt is voor welke pit.

Aanbevelingen voor het beste resultaat:

- Start altijd met een propere pan.
- Laat je voedsel eerst op kamertemperatuur komen.
- Verwarm voor een optimaal braadresultaat je pan eerst enkele seconden voor op een laag tot middelmatig vuur alvorens je een beetje olie of boter toevoegt.
- Slijtage van het kookgerei en de keramische antiaanbaklaag is normaal. Na verloop van tijd verminderen de antiaanbak eigenschappen van de pan vanzelf. Als je de antiaanbaklaag echter langdurig aan een intense hitte blootstelt, verloopt dit proces nog sneller, met aanbranden van voedsel en olie tot gevolg.

Koken met olie en vetstoffen:

- Kies voor olie of boter die geschikt is voor bakken en braden (d.i. met een hoog rookpunt).
- Controleer het etiket van de boter of olie om na te gaan of die geschikt is om mee te koken.
- Gebruik geen oliesprays zoals aerosols, nevelsprays, pompsprays enz.

3) Onderhoud en reiniging

- Na elk gebruik moet je het kookgerei laten afkoelen en grondig schoonmaken.
- Uw kookgerei kan in de vaatwasser. Om de antiaanbaklaag van uw kookgerei te behouden, is het echter aan te raden om het af te wassen in een warm sopje, af te spoelen en vervolgens te drogen met een handdoek. Keramische antiaanbaklagen kunnen afbreken in de vaatwasser door het hoge zoutgehalte, bleekmiddel en fosfaten van sommige afwasmiddelen.
- Onafgedekte aluminium randen of klinknagels kunnen verkleuren in de vaatwasmachine. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties van de pan.
- Gebruik geen scherpe staalwol of nylon schuursponsjes.
- Gebruik geen nylon schoonmaakborstels, aangezien die de antiaanbak eigenschappen kunnen aantasten.
- Er kunnen zich afzettingen vormen op de antiaanbaklaag (carbonisatie) door een langdurige blootstelling van de coating aan intense hitte tijdens het koken met vetstoffen en oliën. Door intense hitte kunnen olie en vet gaan carboniseren, waardoor de antiaanbak prestaties sneller achteruitgaan. Verwijder in dat geval het resterende voedsel en vul de pan deels met warm water. Breng het water snel aan de kook. Normaal kun je de resten dan makkelijk wegvegen met een spons en zeepwater.
- Voor hardnekkigere resten is het aan te raden een melaminespons te gebruiken. Die vind je in de meeste kruidenierszaken, supermarkten en ijzerwaren winkels.
- Gebruik geen ovenreiniger, agressieve schoonmaakmiddelen of producten die chloorbleekmiddel bevatten. Prik niet in de antiaanbaklaag.
- Zorg ervoor dat er geen harde deeltjes aan de kookpit en het GreenChef-product kleven, zodat je geen krasen maakt in de kookplaat.



Pannen bewaren:

- Bewaar pannen nooit naast scherpe metalen gebruiksvoorwerpen. Deze kunnen namelijk krassen of andere beschadigingen in het oppervlak van de antiaanbaklaag en de randen van het kookgerei veroorzaken.
- Wees altijd voorzichtig bij het stapelen van kookgerei met een antiaanbaklaag en plaats geen deksels met dunne, scherpe randen in het kookgerei. We raden aan panbeschermers te gebruiken.

4) Garantie

Voor producten die binnen de Europese Economische Ruimte en het VK worden verkocht, heb je 24 maanden garantie op het product als bescherming tegen non-conformiteit in overeenstemming met Richtlijn (EU) 2019/771 en de Consumer Rights Act 2015 (VK).

De garantie geldt alleen als je het product gebruikt voor niet-professioneel gebruik.

Wij zijn in ieder geval niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

- niet-naleving van de instructies voor onderhoud en gebruik;
- normale slijtage (bv. verkleuringen en krassen); en/of
- invloed van externe factoren, bv. schade door het weer, transport, of stoten en schokken.

Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,

- het product hersteld worden;
- het product vervangen worden;
- een evenredig deel van de aankoopprijs terugbetaald worden; of
- de volledige aankoopprijs terugbetaald worden.

Houd het aankoopbewijs of de leverbon van het product met vermelding van de aankoop- of leverdatum goed bij. Je hebt dit bewijs van aankoop of levering nodig om bij non-conformiteit aanspraak te maken op de garantie.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen. Deze bepalingen dienen uitsluitend ter informatie en vormen geen commerciële garantie die je andere rechten geeft dan de rechten die je op grond van de toepasselijke nationale regelgeving hebt.

Als je vragen hebt over het product, kan je via e-mail contact opnemen met onze klantenservice op: hello@greenchef-cookware.com

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je kookgerei!

Voor het VK: de hierboven vermelde garantie wordt verleend door The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

www.greenchef-cookware.com



GREENCHEF™ INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

POÊLE EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SANS PFAS

1) Conseils importants

Lisez attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, soyez prudent lorsque vous prenez votre produit.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance, et ne laissez jamais la poignée au-dessus d'une source de chaleur.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.

2) Guide d'utilisation

Avant la première utilisation :

- Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Recyclez-les selon les directives locales.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez au moyen d'un chiffon doux.

Cuisson :

Recommandations afin de ne pas déformer votre ustensile GreenChef:

- Ne laissez jamais votre ustensile chauffer à vide sur la cuisinière. Cela pourrait l'endommager ou endommager votre plaque de cuisson.
- Évitez de chauffer votre ustensile à sec.
- Schuif kookgerei nooit over een glaskeramische kookplaat (bijv. halogeen, elektrisch, inductie) omdat kleine deeltjes tussen het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat krassen kunnen veroorzaken.

Conseils pour économiser de l'énergie et obtenir de meilleurs résultats de cuisson :

- Cuisinez sur un brûleur dont le diamètre est le même que le diamètre de l'ustensile que vous utilisez.
- Si vous cuisinez au gaz, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas sur les côtés de l'ustensile.
- Choisissez une température adaptée.

Recommandations pour l'utilisation du four et du lave-vaisselle

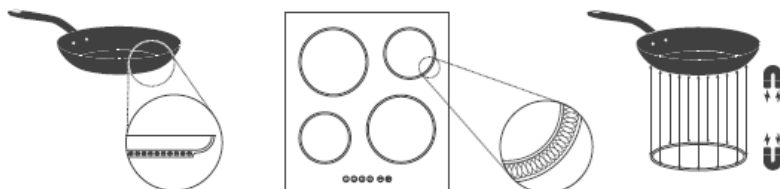
La poêle à crêpes GreenChef ne passe ni au four ni au micro-ondes, mais peut être lavée au lave-vaisselle.

Conseils pour utiliser vos ustensiles sur une plaque à induction

Avec une plaque à induction (contrairement aux plaques électriques ou céramiques), seuls les bords circulaires détectent la casserole ou la poêle à l'aide d'électroaimants. Pour que le bec reconnaisse les casseroles et les poêles, le fond de celles-ci doit entrer en contact avec le bord du bec. Dans le cas exceptionnel où votre plaque ne reconnaît pas votre poêle, suivez ces conseils :

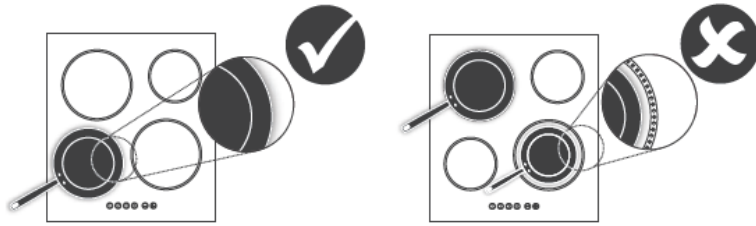
1. Placez l'ustensile sur un bec de taille appropriée

L'induction n'est efficace que si la base de votre ustensile adapté à cette technologie correspond à la taille de l'anneau situé sous la couche de verre de la plaque à induction (voir illustration). Si l'ustensile se trouve sur un bec trop large, il se peut que celui-ci ne reconnaisse pas l'ustensile et ne le fasse donc pas chauffer.



2. Placez l'ustensile sur un bec plus petit

Si vous n'avez pas de bec de la taille de la base de votre ustensile, choisissez un bec plus petit.



3. Ne placez pas l'ustensile exactement au centre du bec

Si vous n'avez pas de bec plus petit que la base de votre ustensile, nous vous conseillons de décentrer votre ustensile sur le bec. Il y aura ainsi un contact entre la portion la plus éloignée de la base et l'anneau à induction.

4. Consultez toujours le manuel d'instruction et d'entretien de votre plaque à induction

Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle correspond à quel bec.

Conseils pour obtenir une cuisson optimale :

- Commencez toujours avec un ustensile propre.
- Cuisinez avec des aliments à température ambiante.
- Préchauffez votre poêle pendant quelques secondes à feu doux à moyen avant d'y ajouter un peu d'huile ou de beurre pour une cuisson optimale.
- Après un certain temps, il est normal que vos ustensiles et leur revêtement s'usent, et que leurs propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson, qui amène à la carbonisation de la nourriture et de l'huile.

Cuisiner avec des matières grasses :

- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile ou du beurre de cuisson (par ex. des huiles avec un haut point de fumée).
- Lisez l'emballage de votre huile ou votre beurre afin de vous assurer que votre produit se prête à la cuisson et la friture.
- Évitez les huiles en spray (aérosol, vaporisateur ou autre produit du même type).

3) Entretien et nettoyage

- Laissez refroidir votre ustensile, puis nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- Votre ustensile de cuisine peut être lavé au lave-vaisselle. Toutefois, pour préserver les performances antiadhésives de votre ustensile de cuisine, il est recommandé de le laver à l'eau chaude savonneuse, de le rincer et de le sécher à l'aide d'une serviette. Les revêtements antiadhésifs en céramique peuvent se dégrader dans le lave-vaisselle en raison de la forte teneur en sel, de l'eau de Javel et des phosphates de certains détergents pour lave-vaisselle.
- Si votre ustensile a un rebord ou des rivets en aluminium, ils peuvent se décolorer après plusieurs passages au lave-vaisselle. Mais cela n'affectera pas les performances de votre produit.
- N'utilisez pas de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon.
- N'utilisez pas de brosses de nettoyage en nylon, car celles-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- Si des dépôts (carbonisation) se forment sur le revêtement antiadhésif, c'est probablement le résultat d'une exposition prolongée à de hautes températures lors de cuissons avec des huiles et matières grasses. Une haute température peut carboniser les huiles et matières grasses, ce qui peut accélérer la diminution des propriétés antiadhésives de votre produit. Le cas échéant, retirez les restes, remplissez à moitié votre ustensile d'eau chaude et portez à ébullition. Les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever avec une éponge savonneuse.



- Pour les résidus plus tenaces, nous recommandons d'utiliser une éponge en mousse de mélamine, disponible dans la plupart des magasins.
- N'utilisez pas de décapants, de détergents abrasifs ni de produits contenant du chlore. Ne rayez pas le revêtement antiadhésif.
- Veillez bien à ce qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur votre plaque et votre produit GreenChef, ceci afin de ne pas rayer votre plaque.

Rangement de votre produit :

- Ranger votre ustensile de cuisine auprès d'instruments métalliques tranchants peut provoquer des griffures sur la surface du revêtement antiadhésif et sur les côtés.
- Rangez toujours votre ustensile avec un revêtement antiadhésif avec précaution et ne placez pas de couvercles à bords fins en métal dans votre produit. Nous recommandons d'utiliser les protège-ustensiles.

4) Garantie

Les produits vendus dans l'Espace économique européen et au Royaume-Uni sont couverts par une garantie de conformité de 24 mois en application de la Directive (UE) 2019/771 et de la loi sur les droits du consommateur (« Consumer Rights Act » - R.-U.).

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé à des fins non professionnelles.

Nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels défauts résultant :

- du non-respect des consignes d'entretien et d'utilisation ;
- d'une usure normale (par exemple décolorations ou rayures) ; et/ou
- d'une incidence de facteurs externes (par exemple dommages causés par les conditions météorologiques, par le transport ou par des chocs et des coups).

Dans le cas d'un défaut de conformité, et selon les circonstances :

- le produit sera réparé ;
- le produit sera remplacé ;
- une partie proportionnelle du prix du produit sera remboursée ; ou
- le prix total du produit sera remboursé.

Veuillez conserver la preuve d'achat/de livraison du produit mentionnant la date d'achat ou de livraison. Cette preuve d'achat ou de livraison vous sera utile si vous souhaitez exercer un recours en cas de défaut de conformité.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre. Les présentes dispositions sont données à titre indicatif seulement et ne constituent pas une garantie commerciale vous donnant des droits différents de ceux dont vous bénéficiez en application des réglementations nationales en vigueur.

Si vous avez des questions concernant le produit, n'hésitez pas à contacter le service clientèle par e-mail à : hello@greenchef-cookware.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre.

Profitez de votre ustensile de cuisine !

Pour le Royaume-Uni : la garantie telle qu'établie ci-dessus est fournie par The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

www.greenchef-cookware.com