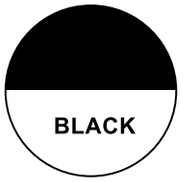
User Manual of Product 1:

GreenPan Rio Healthy Ceramic Nonstick 8" and 10" Frying Pan Skillet Set, PFAS-Free, Dishwasher Safe, Black

the cookware company
HOUSE OF INNOVATION

COLORS USED



Cutting Line

Folding Line

Perforation Line



PAPER SPECIFICATION

Woodfree	☒ 80g		
Art Matt	☐ 128g	☐ 250g	☐ 300g
CCNB (C1S)	☐ 250g	☐ 300g	
	☐ 350g	☐ 450g	
White Sticker	☐ 80g		
3-Hook Sleeve (F-fluted)	☐ 300g		
6-Hook Box (E-fluted)	☐ 350g		
Giftbox	☐ B-fluted	☐ E-fluted	☐ 350g EE-fluted
Set Box (BE-fluted)	☐ 350g		
Half Open Box	☐ 250g F-fluted		☐ 350g EE-fluted
Remailer Box	☐		

COATING

☐ Matt PP Lamination ☐ Matt Varnish

☐ Gloss Varnish ☐ Spot UV

OTHERS


The Original
GREENPAN™

ENGLISH

03.
CARE AND USE

07.
WARRANTY

ESPAÑOL

10.
INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

15.
GARANTÍA

FRANÇAIS

18.
ENTRETIEN ET UTILISATION

25.
GARANTIE

SAFETY WARNINGS

Please read all safety information carefully before use.

- Never leave cookware unattended while in use and do not allow children near the stove while cooking.
- Use caution when handling hot cookware. Make sure the handles do not extend over the edge of the stove and do not allow handles to extend over an in-use burner or they **may become hot resulting in a burn hazard.**
- If the handle of your cookware becomes loose, stop using immediately and tighten the screw or other fixation device. **Using cookware with a loose handle can result in a burn injury.** If you are unable to tighten the handle, contact customer service.
- Lids and handles are constructed to minimize heat transfer, though both may become hot during cooking. Use caution when removing lids or grabbing the handles. Oven mitts or kitchen towels are recommended.
- Do not plunge a hot lid into water, as the thermal shock can cause the lid to shatter.
- Do not use in a microwave.

Construction	Oven Safety
Wooden Handles	Not Oven Safe
Printed Design Handles	320°F (160°C)*
Bakelite Handles	350°F (180°C)
Silicone Handles	392°F (200°C)
Glass Lids	425°F (218°C)**
Stainless Steel Handles	600°F (315°C)***

*Some handle discoloration may occur at temperatures above 280°F (138°C).
**Please default to handle oven safety when your lid is not fitted with stainless steel handle.
***Stainless steel begins to tarnish at 390°F (200°C). This is natural and doesn't affect the performance of the pan. Products with GreenPan's Evershine technology can withstand 520°F (270°C) before tarnishing.

Congrats on your new cookware!

About GreenPan

We believe cookware is an essential ingredient for healthy cooking. As the inventors of ceramic nonstick, we're proud of what we don't put in our pans. Our ceramic nonstick is not just easy to clean, it's free of PFAS, PFOA, lead, and cadmium, so every meal you make will be a little healthier, too. Whether you're cooking a quick breakfast or a complicated dinner, our ceramic nonstick makes meals easier. Healthy cooking starts with GreenPan.

USE

First:

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

Cooking Tips:

For best stovetop results:

- Depending on your stovetop, low to medium heat may be sufficient for best results. We do not recommend higher heat than necessary, or high heat for prolonged periods, as it may affect the longevity of your nonstick coating.
- Use a burner that is similar in diameter to the base of the pan.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.

Tip from Our Kitchen: Remove food from the refrigerator 10 minutes before you intend to start cooking.

Cooking oils and fats:

- Due to the excellent heat conductivity of our pans and the Thermolon™ coating, food and oil can burn or carbonize rapidly. Cook on low to medium heat. Save high heat for searing and browning.
- We recommend using a small amount of cooking fat or oil with our pans, particularly oils with a high smoke point, such as refined olive oil, peanut oil, corn oil, clarified butter, or ghee.
- Do not use low smoke point oils or spray oils. These will burn onto nonstick surfaces.
- Distribute oil evenly on the surface of the pan.
- If food sticks to the pan during cooking, add a small amount of water. The moisture will create steam to release any remaining food.

Utensils:

- We recommend using plastic, silicone, or wooden utensils to preserve the pan's cooking surface. For metal utensil safety, refer to the product's packaging.
- Do not use sharp objects to cut food in pans.
- Avoid using force to strike the rim or surface of the cookware to prevent chipping.

Induction Stovetop Troubleshooting:

If a pan is not recognized by an induction stovetop, try the following:

- **Use an appropriately sized burner.** For induction cookware to work, the bottom of the pot or pan must come into contact with the outer edge of the burner. If the burner used is larger than the cookware,it may not heat properly.

- **Try a smaller burner.** If a burner matching the base of the cookware is not available, select a smaller burner.
- **Go to the edge.** Try aligning the cookware on the outermost points of the burner to promote contact between the base and the induction coil.
- **Consult the instructions and maintenance manual for the induction stovetop.** Check which diameter pot or pan is suitable for which burner.

Care and cleaning

- Allow the pan to cool, then clean it thoroughly after each use.
- We recommend hand washing your cookware in warm, soapy water to preserve the cooking surface. For dishwasher safety, refer to the product's packaging.
- For best results, clean with a soft cloth or sponge. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads.
- Do not use oven cleaner, abrasive cleaners, or cleaners containing chlorine bleach.
- Slight surface marks and discolorations developed over time are normal and will not affect the performance of the coating.

What To Do About Burnt Oils and Fats

- When using high heat in combination with cooking fats and oil, carbonization can form on the nonstick coating, which weakens a pans performance. If this happens, remove the food debris, boil water in the pan and then let cool. Wash with warm water.
- For more severe burns, use our Renew Sponge. Pour a shallow pool of warm water into the pan and rub in a circular motion. This will help

remove burnt-on residue and help refresh your pan's nonstick performance

To prevent damage:

- Let cookware cool completely before putting it under cold water.
- Never leave an empty pan on a hot burner.
- Do not allow boiling water in pans to heat until it is evaporated.

Storing pans properly:

- Always ensure the pan is clean and dry before you store it.
- Do not store metal utensils inside of pans. Always nest pans carefully, placing pan protectors in between to preserve the nonstick coating. Stacked pans without protectors can scratch each other.

LIMITED WARRANTY

GreenPan Cookware is covered by a limited warranty against defects in materials and workmanship, beginning on the date of purchase and lasting (a) in the case of covered defects in the Thermolon ceramic non-stick coating on the product, for two (2) years, and (b) for all other covered defects, until the end of the purchaser's lifetime. If your GreenPan Cookware product has a defect during the applicable warranty period, The Cookware Company (USA), LLC will either repair or replace the product.

Further information on the warranty claim process, exclusions from warranty coverage, and other terms can be found in the complete limited warranty for this product, available online at www.greenpan.us/warranty.

Terms of Sale; Arbitration

The terms on which The Cookware Company (USA), LLC sells GreenPan Cookware are available online at www.greenpan.us/pages/terms-of-sale (the "Terms"). The Terms contain very important information regarding your rights and obligations, as well as conditions, limitations, and exclusions that may apply to you. Please read them carefully.

In particular, the Terms provide that, by your purchase of this product, you and The Cookware Company (USA), LLC are agreeing to give up any rights to litigate in a court or before a jury, or to participate in a class action or representative action with respect to a claim. Other rights that you would have if you went to court may also be unavailable or limited in arbitration.

Any claim, dispute, or controversy between you and The Cookware Company (USA), LLC arising from or relating in any way to your purchase of products or services will be resolved exclusively and finally by binding arbitration.

The arbitration will be administered by the American Arbitration Association ("AAA") in accordance with the Consumer Arbitration Rules (the "AAA Rules") then in effect, except as modified hereby. (The AAA Rules are available at adr.org or by calling the AAA at 1-800-778-7879.) The Federal Arbitration Act will govern the interpretation and enforcement of this arbitration and waiver provision. The Cookware Company (USA), LLC will be responsible for the AAA filing fee of any such proceeding.

Other than your right to pursue a claim in small claims court, as described in the Terms, the arbitrator will have exclusive authority to

resolve any dispute relating to arbitrability and/or enforceability of this arbitration provision, including any unconscionability challenge or any other challenge that the arbitration provision or these Terms are void, voidable or otherwise invalid. The arbitrator will be empowered to grant whatever relief would be available in court under law or in equity. Any award of the arbitrator(s) will be final and binding on each of the parties and may be entered as a judgment in any court of competent jurisdiction. Attorney fee shifting in this case is governed by the Terms.

You agree to an arbitration on an individual basis. In any dispute, NEITHER YOU NOR THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC WILL BE ENTITLED TO JOIN OR CONSOLIDATE CLAIMS BY OR AGAINST OTHER CUSTOMERS IN COURT OR IN ARBITRATION OR OTHERWISE PARTICIPATE IN ANY CLAIM AS A CLASS REPRESENTATIVE, CLASS MEMBER OR IN A PRIVATE ATTORNEY GENERAL CAPACITY. The arbitral tribunal may not consolidate more than one person's claims, and may not otherwise preside over any form of a representative or class proceeding. The arbitral tribunal has no power to consider the enforceability of this class arbitration waiver and any challenge to the class arbitration waiver may only be raised in a court of competent jurisdiction.

If any provision of the arbitration agreement described herein and in the Terms is found unenforceable, the unenforceable provision will be severed and the remaining arbitration terms will be enforced.

⚠ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Por favor, lea cuidadosamente toda la información sobre seguridad antes de usar el producto.

- Nunca deje utensilios de cocina sin vigilancia mientras están en uso y no permita que los niños se acerquen a la hornilla mientras está cocinando.
- Tenga cuidado al manipular los utensilios de cocina calientes. Asegúrese de que los mangos no se extiendan más allá del borde de la estufa y no permita que los mangos se extiendan sobre un quemador en uso, **ya que podrían calentarse y provocar un riesgo de quemaduras.**
- Si el mango de su utensilio de cocina se afloja, deje de usarlo inmediatamente y apriete el tornillo u otro medio de fijación. **El uso de un utensilio de cocina con el mango suelto puede provocar una quemadura.** Si no puede apretar el mango, comuníquese con el área de servicio al cliente.

Construcción	Seguridad del horno
Mangos de madera	No apto para el horno
Mangos con diseño estampado	320°F (160°C)*
Mangos de baquelita	350°F (180°C)
Mangos de silicona	392°F (200°C)
Tapas de vidrio	425°F (218°C)**
Mangos de acero inoxidable	600°F (315°C)***

*Los mangos podrían decolorarse levemente a temperaturas superiores a los 280°F (138°C).

**Si su tapa no cuenta con un mango de acero inoxidable, por favor, consulte la información sobre seguridad especto a la resistencia de temperatura.

***El acero inoxidable comienza a mancharse a una temperatura de 390°F (200°C). Esto es normal y no afecta del desempeño de la olla. Los productos con tecnología Evershine de GreenPan pueden soportar una temperatura de 520°F (270°C) antes de mancharse.

- Las tapas y los mangos están fabricados para minimizar la transferencia de calor, pero ambos podrían calentarse durante la cocción. Tenga cuidado al retirar las tapas o al agarrar los mangos. Se recomienda utilizar guantes para horno o toallas de cocina.
- No sumerja una tapa caliente en el agua ya que el choque térmico puede causar que la tapa se rompa.
- No lo use en el microondas.

¡Felicitaciones por su nuevo utensilio de cocina!

Acerca de GreenPan

Creemos que los utensilios de cocina son un ingrediente esencial para una cocina saludable. Siendo los inventores de la cerámica antiadherente, estamos orgullosos de lo que no ponemos en nuestras ollas. Nuestra cerámica antiadherente no solamente es fácil de limpiar, sino que también está libre de PFAS, PFOA, plomo y cadmio, por lo que cada comida que haga será también un poco más saludable. Ya sea que esté preparando un desayuno rápido o una cena complicada, nuestra cerámica antiadherente facilita las comidas. Una cocina saludable empieza con GreenPan.

Uso

Primero:

- Quite todos los materiales del envoltorio y las etiquetas. Por favor, recíclelos.
- Lave en agua tibia con jabón; enjuague y seque por completo con un paño suave.

Sugerencias de cocción:

Para los mejores resultados en estufas:

- Dependiendo de su estufa, un calor de bajo a medio podría ser suficiente para obtener los mejores resultados. No recomendamos un calor mayor del necesario, ni tampoco calentar a temperatura alta por períodos prolongados, pues ello podría afectar la vida de su revestimiento antiadherente.
- Utilice una hornilla que tenga un diámetro similar al de la base de la olla.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no reavive a los costados de la olla.

Sugerencia de nuestra cocina: Retire los alimentos del refrigerador 10 minutos antes de cocinarlos.

Aceites y grasas para cocinar:

- Debido a la excelente conductividad del calor de nuestras ollas y al revestimiento Thermolon™, los alimentos y los aceites pueden quemarse o carbonizarse rápidamente. Cocine a fuego bajo a mediano. Reserve la temperatura alta para el soasado y dorado.
- Con nuestras ollas, recomendamos utilizar una pequeña cantidad de grasa o aceite para cocinar, particularmente aceites

con un punto de humo alto, tal como el aceite de oliva refinado, aceite de maní, aceite de maíz, mantequilla clarificada o ghee.
- No utilice aceites de punto de humo bajo ni aceites en aerosol. Estos se carbonizarán en las superficies antiadherentes.
- Distribuya el aceite de manera uniforme sobre la superficie de la olla.
- Si la comida se adhiere a la olla durante la cocción, agregue un poco de agua. La humedad producirá vapor que liberará cualquier alimento restante.

Utensilios de cocina:

- Recomendamos utilizar utensilios de plástico, silicona o madera para preservar la superficie de cocción de la olla. Para informarse sobre la seguridad de los utensilios, consulte el envoltorio del producto.
- No utilice objetos filosos para cortar alimentos en las ollas.
- Evite utilizar fuerza al tocar el borde o la superficie del utensilio de cocina para prevenir el descascarado.

Solución de problemas con estufas de inducción:

Si alguna olla no es reconocida por una estufa de inducción, intente con lo siguiente:

- **Utilice una hornilla de tamaño apropiado.** Para que funcione el utensilio de cocina de inducción, la parte inferior de la cacerola u olla debe estar en contacto con el borde exterior de la hornilla. Si la hornilla utilizada es más grande que el utensilio de cocina, es posible que no caliente apropiadamente.
- **Intente con una hornilla más pequeña.** Si no estuviese disponible una hornilla que coincida con la base del utensilio de cocina, seleccione una hornilla más pequeña.

- **Vaya hasta el borde.** Intente alinear el utensilio de cocina en los puntos salientes más extremos de la hornilla para facilitar el contacto entre la base y la bobina de inducción.
- **Consulte las instrucciones y el manual de mantenimiento de la estufa de inducción.** Consulte cuál es el diámetro de olla o cacerola adecuado para cuál hornilla.

Cuidado y limpieza

- Deje que la olla se enfríe, y límpiela por completo luego de cada uso.
- Recomendamos que lave su utensilio de cocina a mano con agua tibia y jabón para preservar la superficie de cocción. Para un lavado seguro en lavavajillas, consulte el envoltorio del producto.
- Para obtener los mejores resultados, limpie con un paño suave o una esponja. No utilice esponjas de fregar de lana de acero ni de nailon.
- No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o que contengan cloro.
- Las marcas y decoloraciones leves que se desarrollan con el tiempo son normales y no van a afectar el rendimiento del revestimiento.

Qué hacer con las grasas y aceites quemados

- Cuando se usa fuego alto en combinación con grasas y aceite para cocinar, se puede formar carbonización en el recubrimiento antiadherente, lo cual afecta el rendimiento de la sartén. Si esto sucede, retire los restos de comida, hierva agua en la sartén y luego deje que se enfríe. Lávela con agua tibia.
- Para quemaduras más fuertes, use nuestra esponja renovadora. Vierta un poco de agua en la sartén y frótela ligeramente con movimientos circulares. Esto ayudará a eliminar los residuos quemados y ayudará a refrescar el rendimiento del recubrimiento antiadherente de su sartén.

Para evitar daños:

- Deje enfriar el utensilio de cocina por completo antes de ponerlo bajo agua fría.
- Nunca deje una olla vacía sobre una hornilla caliente.
- No permita que el agua hirviendo de sus ollas se caliente hasta que se evapore.

Cómo almacenar ollas de manera adecuada:

- Siempre asegúrese que la olla esté limpia y seca antes de guardarla.
- No almacene utensilios de metal dentro de las ollas. Siempre apile las ollas con cuidado, colocando protectores de olla en el medio para proteger el revestimiento antiadherente. Las ollas apiladas sin protectores podrían rayarse unas con otras.

GARANTÍA LIMITADA

Los utensilios de cocina GreenPan están cubiertos por una garantía limitada contra defectos en los materiales y en la mano de obra, que comienza en la fecha de compra y dura (a) en el caso de defectos cubiertos en el revestimiento antiadherente de cerámica Thermolon del producto, durante dos (2) años. y (b) para todos los demás defectos cubiertos, hasta el final de la vida del comprador. Si su utensilio de cocina de GreenPan tiene un defecto durante el periodo de garantía aplicable, The Cookware Company (USA), LLC reparará o reemplazará el producto.

En la garantía limitada completa de este producto, disponible en línea en www.greenpan.us/warranty, usted puede encontrar más información sobre el proceso de reclamación de la garantía, exclusiones de la cobertura de la garantía y otros términos.

Condiciones de venta; Arbitraje

Los términos bajo los cuales The Cookware Company (USA), LLC vende los utensilios de cocina GreenPan están disponibles en línea en www.greenpan.us/pages/terms-of-sale (los "Términos"). Los Términos contienen información muy importante sobre sus derechos y obligaciones, así como las condiciones, limitaciones y exclusiones que pueden aplicarse en su caso. Léalos atentamente.

En particular, los Términos disponen que, al adquirir este producto, usted y The Cookware Company (USA), LLC están de acuerdo en ceder cualquier derecho de litigar en un tribunal o ante un jurado, o de participar en una demanda colectiva o acción representativa con respecto a una reclamación. Otros derechos que tendría si fuera al tribunal también podrían no estar disponibles o podrían limitarse en el arbitraje.

Cualquier reclamación, disputa o controversia entre usted y The Cookware Company (USA), LLC que surja o se relacione de cualquier modo con su compra de productos o servicios, se resolverá de manera exclusiva y definitiva mediante un arbitraje vinculante.

El arbitraje será administrado por la Asociación Estadounidense de Arbitraje (la "AAA") de acuerdo con las Reglas de Arbitraje del Consumidor (las "Reglas de la AAA") vigentes en ese momento, excepto según lo que se modifique por el presente documento. (Las Reglas de la AAA están disponibles en adr.org o llamando a la AAA al 1-800-778-7879.) La Ley Federal de Arbitraje regirá la interpretación y aplicación de esta disposición sobre arbitraje y renuncia. The Cookware Company (USA), LLC será responsable de pagar la cuota de la AAA correspondiente a dicho procedimiento.

Además de su derecho de presentar una reclamación en el tribunal de reclamaciones menores, como se describe en los Términos, el árbitro tendrá

autoridad exclusiva para resolver cualquier disputa relacionada con la arbitrabilidad y/o la aplicabilidad de esta disposición de arbitraje, incluida cualquier impugnación por arbitrariedad o cualquier otra impugnación de que la estipulación de arbitraje o estos Términos sean nulos, anulables o inválidos de otro modo. El árbitro estará facultado para otorgar cualquier compensación que esté disponible en un tribunal de acuerdo con la ley o en equidad. Cualquier laudo del árbitro o árbitros será definitivo y vinculante para cada una de las partes y podrá presentarse como resolución definitiva en cualquier tribunal de jurisdicción competente. El traslado de los honorarios de abogado en este caso se rige por los Términos.

Usted acepta un arbitraje individual. En cualquier disputa, NI USTED NI THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC TENDRÁN DERECHO A UNIR O CONSOLIDAR RECLAMACIONES POR O EN CONTRA DE OTROS CLIENTES EN EL TRIBUNAL O EN ARBITRAJE, O A PARTICIPAR DE OTRO MODO EN CUALQUIER RECLAMACIÓN COMO REPRESENTANTE DE UN GRUPO, MIEMBRO DE UN GRUPO O COMO ABOGADO GENERAL PRIVADO. El tribunal arbitral no podrá consolidar las reclamaciones de más de una persona y no podrá presidir ningún tipo de procedimiento representativo o colectivo. El tribunal arbitral no tiene poder para considerar la aplicabilidad de esta renuncia al arbitraje colectivo y cualquier impugnación de la renuncia al arbitraje colectivo solo podrá plantearse en un tribunal de jurisdicción competente.

Si alguna disposición del acuerdo de arbitraje que se describe aquí y en los Términos se considera inaplicable, la disposición inaplicable se eliminará y se aplicarán los términos de arbitraje restantes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement tous les renseignements en matière de sécurité avant utilisation.

- Ne laissez jamais d'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et ne laissez pas les enfants près de la casserole pendant la cuisson.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez des articles culinaires chauds. Assurez-vous que les poignées ne dépassent pas du bord de la cuisinière et ne laissez pas les poignées au-dessus d'un rond chaud ou **elles pourraient devenir chaudes et poser un risque de brûlure.**

Construction	Peut aller au four
Poignées en bois	Ne convient pas pour le four
Poignées à motifs imprimés	320°F (160°C)*
Poignées en bakélite	350°F (180°C)
Poignées en silicium	392°F (200°C)
Couvercles en verre	425°F (218°C)**
Poignées en acier inoxydable	600°F (315°C)***

*Les poignées peuvent présenter une légère décoloration si elles sont exposées à des températures supérieures à 280 °F (138 °C).

**Lorsque votre couvercle ne comporte pas de poignée en acier inoxydable, veuillez vous référer à la résistance de la poignée en matière de température.

***L'acier inoxydable commence à se ternir à une température de 390 °F (200 °C). Ce phénomène est naturel et ne modifie en rien les performances de la casserole. Les produits dotés de la technologie Evershine de GreenPan peuvent résister à une température de 520 °F (270 °C) avant de ternir.

- Si la poignée de votre article culinaire se détache, cessez-en l'utilisation immédiatement et resserrez la vis ou tout autre dispositif de fixation. **L'utilisation d'un article culinaire dont la poignée est desserrée peut entraîner des brûlures.** Si vous ne parvenez pas à resserrer la poignée, communiquez avec le service à la clientèle.
- Les couvercles et les poignées sont construits de manière à minimiser le transfert de chaleur, même si ceux-ci peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Faire preuve de prudence lors du retrait des couvercles ou de saisie des poignées. Il est recommandé de se munir de gants ou de torchons de cuisine.
- Ne plongez pas un couvercle chaud dans l'eau, car le choc thermique peut provoquer la rupture du couvercle.
- Ne va pas au micro-ondes.

Félicitations pour l'acquisition de vos nouveaux ustensiles de cuisine!

À propos de GreenPan

Nous pensons que les ustensiles de cuisine font partie des ingrédients essentiels à la préparation d'une cuisine saine. Nous sommes fiers, en tant qu'inventeurs du revêtement antiadhésif en céramique, des matériaux que nous n'utilisons pas pour nos casseroles. Notre revêtement antiadhésif en céramique n'est pas seulement facile à nettoyer, il est également exempt de PFAS, d'APFO, de plomb et de cadmium, ce qui signifie que chaque repas que vous préparerez sera un peu plus sain. Que vous prépariez un petit déjeuner rapide ou un dîner compliqué, notre revêtement antiadhésif en céramique facilite les repas. Cuisiner sainement commence avec GreenPan.

Utilisation

D’abord :

- Retirez tous les matériaux d’emballage et toutes les étiquettes. Merci de recycler.
- Lavez à l’eau chaude savonneuse; rincez bien à l’aide d’un linge doux.

Conseils d’utilisation :

Pour obtenir les meilleurs résultats de la cuisinière :

- En fonction de votre cuisinière, une chaleur faible à moyenne peut être suffisante pour obtenir les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas une chaleur plus élevée que nécessaire, ou une chaleur élevée pendant de longues périodes, car cela peut compromettre la longévité de votre revêtement antiadhésif.
- Utilisez un brûleur qui est similaire en diamètre de base à la casserole.
- Lors de la cuisson au gaz, ajustez la flamme de façon à ne pas évaser les côtés de la casserole.

Un conseil de notre cuisine : Retirer les aliments du réfrigérateur 10 minutes avant de commencer la cuisson.

Graisses et huiles de cuisson :

- Grâce à l'excellente conductivité thermique de nos casseroles et au revêtement Thermolon^{MC}, les aliments et l'huile peuvent brûler ou carboniser rapidement. Il est recommandé de cuire à feu doux ou moyen. Réservez la cuisson à une température élevée pour griller et dorer les aliments.
- Nous recommandons d'utiliser une petite quantité de graisse ou d'huile de cuisson avec nos casseroles, en particulier pour les huiles avec un point de fumée élevé, comme l'huile d'olive raffinée, l'huile d'arachide, l'huile de maïs, le beurre clarifié ou le ghee.
- N'utilisez pas d'huiles à faible point de fumée ni d'huiles pulvérisées. Celles-ci brûleraient sur des surfaces antiadhésives.
- Distribuer l'huile uniformément sur la surface de la casserole.
- Si des aliments s'accrochent à la casserole pendant la cuisson, ajoutez une petite quantité d'eau. L'humidité créera de la vapeur pour relâcher tout aliment restant.

Ustensiles :

- Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour préserver la surface de cuisson de la casserole. Si vous souhaitez utiliser des ustensiles en métal en toute sécurité, reportez-vous à l'emballage du produit.

- N’utilisez pas d’objet tranchant pour couper les aliments dans les casseroles.
- Évitez de forcer pour frapper le rebord ou la surface des ustensiles de cuisine pour éviter de les abîmer.

Guide de dépannage pour les cuisinières à induction :

Si une de nos casseroles n’est pas reconnue par une cuisinière à induction, essayez ce qui suit :

- **Utilisez un brûleur de taille appropriée.** Pour que les ustensiles de cuisine à induction fonctionnent, le fond de la casserole doit être relié au bord extérieur du brûleur. Si le brûleur utilisé est plus grand que l’ustensile de cuisine, il se peut qu’il ne chauffe pas correctement.
- **Essayez un brûleur plus petit.** Si vous ne disposez pas d’un brûleur correspondant à la taille de la base de l’ustensile de cuisine, choisissez un brûleur plus petit.
- **Placez-le sur le bord.** Essayez d’aligner l’ustensile de cuisine sur les points les plus extérieurs du brûleur pour favoriser le contact entre la base et la bobine d’induction.
- **Consultez le manuel d’instructions et d’entretien de la cuisinière à induction.** Vérifiez quel diamètre de casserole ou de poêle est adapté à tel ou tel brûleur.

Directives d'entretien et d'utilisation

- Laissez refroidir la casserole, puis nettoyez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Nous recommandons de laver vos ustensiles de cuisine à la main à l'eau chaude et savonneuse pour préserver la surface de cuisson. Si vous souhaitez mettre le produit au lave-vaisselle en toute sécurité, reportez-vous à l'emballage du produit.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nettoyer avec un chiffon doux ou une éponge. N'utilisez pas de laine d'acier ou de nylon.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de nettoyants contenant du javellisant.
- Les légères marques de surface et les décolorations développées au fil du temps sont normales et n'affecteront pas la performance du revêtement.

Que faire en cas de brûlures d'huile et de gras de cuisson

- Le fait de faire chauffer des gras de cuisson ou des huiles à feu élevé pourrait entraîner une carbonisation sur le revêtement antiadhésif, ce qui aurait pour effet d'affaiblir le rendement de la poêle. Si cela se produit, retirez les résidus de nourriture, faites bouillir de l'eau dans la poêle et laissez-la refroidir. Lavez la poêle à l'eau tiède.
- Pour les brûlures plus graves, utilisez notre éponge de renouvellement Versez une petite quantité d'eau tiède dans la poêle et frottez en faisant des mouvements circulaires. Cela aidera à éliminer les résidus brûlés et à optimiser le rendement antiadhésif de votre poêle.

Pour éviter les détériorations :

- Laissez les ustensiles de cuisine refroidir complètement avant de les mettre sous l'eau froide.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur un brûleur chaud.
- Ne laissez pas d'eau bouillante dans les casseroles à la chaleur jusqu'à ce qu'elle soit évaporée.

Rangement adéquat des casseroles :

- Assurez-vous toujours que la casserole est propre et sèche avant de la ranger.
- Ne rangez pas d'ustensiles en métal à l'intérieur des casseroles. Rangez toujours les casseroles avec soin, en plaçant des protecteurs pour protéger le revêtement antiadhésif. Les casseroles empilées les unes sur les autres sans protecteurs risquent de se rayer entre elles.

GARANTIE LIMITÉE

Les articles culinaires GreenPan bénéficient d'une garantie limitée contre les vices de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat et qui (a) en cas de vice couvert du revêtement antiadhésif en céramique Thermolon du produit, dure deux (2) ans et (b) pour tous les autres vices couverts, jusqu'à la fin de la vie de l'acheteur. Si votre article culinaire GreenPan présente un vice pendant la période de garantie, The Cookware Company (USA), LLC le réparera ou le remplacera.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur le processus de réclamation au titre de la garantie, les exclusions de la garantie et sur d'autres conditions dans la garantie limitée complète de ce produit, qui est accessible en ligne sur le site www.greenpan.us/warranty.

Conditions de vente et arbitrage

Les conditions selon lesquelles The Cookware Company (USA), LLC vend les articles culinaires GreenPan sont accessibles en ligne sur le site www.greenpan.us/pages/terms-of-sale (les « conditions de vente »). Les conditions de vente contiennent des renseignements très importants concernant vos droits et obligations, ainsi que les modalités, limitations et exclusions qui peuvent s'appliquer à vous. Veuillez les lire attentivement.

En particulier, les conditions de vente prévoient qu'en achetant ce produit, vous et The Cookware Company (USA), LLC acceptez de renoncer à tout droit de plaider devant un tribunal ou un jury, ou de participer à une action collective ou à une action dérivée à l'égard d'une réclamation. D'autres droits que vous auriez si vous vous présentiez devant un tribunal pourraient également être non disponibles ou limités en arbitrage.

Toute réclamation, tout différend ou toute controverse entre vous et The Cookware Company (USA), LLC découlant de votre achat de produits ou services ou lié de quelque manière que ce soit à cet achat seront résolus exclusivement et de manière définitive par arbitrage exécutoire.

L'arbitrage sera administré par l'American Arbitration Association (« AAA »), conformément aux règles d'arbitrage des consommateurs (Consumer Arbitration Rules) (les « règles de l'AAA ») alors en vigueur, sauf telles qu'elles sont modifiées aux présentes. (Les règles de l'AAA sont disponibles sur le site adr.org ou en téléphonant à l'AAA au 1 800 778-7879.) La loi fédérale sur l'arbitrage (Federal Arbitration Act) régira l'interprétation et l'application de cette disposition d'arbitrage et de renonciation. The Cookware Company (USA), LLC sera responsable des droits de dépôt de l'AAA pour une telle procédure.

Outre votre droit de soumettre une réclamation devant la Cour des petites créances, comme décrit dans les conditions de vente, l'arbitre aura le pouvoir exclusif de résoudre tout différend relatif à l'arbitrabilité et(ou) à l'applicabilité de cette disposition d'arbitrage, y compris toute contestation d'iniquité ou toute autre contestation selon laquelle la disposition d'arbitrage ou les présentes conditions de vente sont nulles, résiliables ou autrement invalides. L'arbitre sera habilité à accorder toute mesure réparatoire qui serait disponible devant un tribunal en vertu de la loi ou en « equity ». Toute décision de l'arbitre ou des arbitres sera définitive et exécutoire pour chacune des parties et aura valeur de jugement devant tout tribunal compétent. Le transfert des honoraires d'avocat dans ce cas est régi par les conditions de vente.

Vous acceptez l'arbitrage sur une base individuelle. Dans tout différend, NI VOUS NI THE COOKWARE COMPANY (USA), LLC NE SEREZ AUTORISÉS À REGROUPER OU À CONSOLIDER LES RÉCLAMATIONS PAR OU CONTRE D'AUTRES CLIENTS DEVANT LES TRIBUNAUX OU EN ARBITRAGE OU À PARTICIPER AUTREMENT À TOUTE RÉCLAMATION À TITRE DE REPRÉSENTANT OU MEMBRE D'UNE PROCÉDURE COLLECTIVE OU EN TANT QU'AVOCAT GÉNÉRAL PRIVÉ. Le tribunal d'arbitrage ne peut pas consolider les réclamations de plus d'une personne et il ne peut présider aucune forme de procédure collective ou dérivée. Le tribunal d'arbitrage n'a pas le pouvoir d'examiner le caractère exécutoire de cette renonciation de la procédure d'arbitrage collective, et toute contestation de la renonciation de la procédure d'arbitrage collective ne peut être soulevée que devant un tribunal compétent.

Si une disposition de la convention d'arbitrage décrite aux présentes et dans les conditions de vente est jugée inapplicable, la disposition inapplicable sera retranchée, et les conditions d'arbitrage restantes seront appliquées.

WWW.GREENPAN.US

1400019449