

CADAC GREENGRILL - MANUAL

Most of the CADAC cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free; it is made of organic materials and therefore contains no toxic substances. GreenGrill guarantees healthier cooking!

PREPARATION & USE

- Wash the cooking surface with soapy water before use and grease it lightly with some (sunflower) oil. Your CADAC cooking surface is ready to use!
- *Note:* GreenGrill coating conducts heat better than products with a regular (PTFE) non-stick coating. We therefore recommend using only 75% of the power of what you are used to.
- Never leave the cooking surface on the heat source without oil. Apply a thin layer of sunflower oil with some kitchen paper towel or a brush before placing the cooking surface on the heat source. Make sure you have greased all parts, so with a BBQ grid the raised edges as well.
- We recommend frying in sunflower oil or peanut oil because of the high burning point. Olive oil can have a relatively low burning point, which can cause the ingredients to stick to the pan or burn. We therefore do not recommend baking in olive oil.
- *Tip:* bring meat or fish to room temperature before baking. This will prevent sticking to the cooking surface.
- Always use silicone and/or wooden utensils so that the GreenGrill coating is not damaged. Never use metal utensils as this can damage the coating.

CLEANING

- Let the cooking surface cool down before cleaning. Extreme temperature changes can cause deformation of the cooking surface.
- The GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm soapy water with a soft sponge is sufficient for cleaning the cooking surfaces with GreenGrill coating. Avoid scouring pads or steel wool.
- It may happen that a cooking surface has not been cleaned properly after previous use. If proteins are left behind from food, they can adhere to the coating, which can lead to brown spots. In these places, ingredients can stick to the cooking surface because the coating is no longer reached. Make sure that these spots are properly removed before use.
- For stubborn stains or residues, you can use the CADAC Cleaner or use the 'vinegar method' for the paella pan or chef pan: pour a layer of vinegar into the pan and heat the pan slightly. The vinegar does not have to boil and should certainly not evaporate completely. Pour the vinegar out of the pan, clean the pan with soapy water and the pan is as good as new.
- *Note:* heating vinegar can give off an unpleasant smell in the house.
- Dry with a soft cloth and you're done!
- Do not put cooking surfaces with GreenGrill coating in the dishwasher; dishwasher tablets dull the ceramic layer, so that food can stick sooner to the coating.

MAINTENANCE

- We recommend to add a little oil to the cooking surface after cleaning and spread it with some kitchen paper. The oil seals the surface from the outside air and moisture. It also ensures that the food does not burn into the surface.
- Place the cooking surface in a plastic bag before you put it into its storage bag so you are ensured the storage bag remains clean
- The storage bag prevents damage to the GreenGrill coating.

We wish you a lot of Braai-fun with your CADAC product!



CADAC GREENGRILL - INSTRUCTIE

De meeste CADAC kookoppervlakken zijn voorzien van GreenGrill coating. Deze keramische coating is volledig PFOA-vrij; hij is vervaardigd van organische materialen en bevat daarom geen giftige stoffen. GreenGrill staat garant voor gezonder koken!

VOORBEREIDING & GEBRUIK

- Was het kookoppervlak voor gebruik met een sopje en vet deze licht in met wat zonnebloemolie. Je CADAC kookoppervlak is klaar voor gebruik!
- *Let op:* GreenGrill coating geleidt de warmte beter dan producten met een gewone (PTFE) antiaanbaklaag. Wij raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de hittebron staan. Breng met wat keukenpapier of kwastje een dun laagje zonnebloemolie aan voordat je het kookoppervlak op de hittebron plaatst. Zorg ervoor dat je alle delen ingevet hebt, dus bij een BBQ rooster ook de opstaande randjes.
- Wij raden aan om te bakken in zonnebloemolie of arachideolie vanwege het hoge verbrandingspunt. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten kunnen kleven aan de pan of kunnen verbranden. Bakken in dit soort olijfolie raden wij dan ook af.
Tip: laat vlees of vis eerst op kamertemperatuur komen voordat je gaat bakken. Het blijft dan minder snel plakken aan het kookoppervlak.
- Gebruik altijd siliconen en/of houten keukengerei zodat de GreenGrill coating niet beschadigt. Gebruik *nooit* metalen keukengerei, dit kan de coating beschadigen.

SCHOONMAKEN

- Laat het kookoppervlak altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt. Extreme temperatuurveranderingen kunnen vervorming van het kookoppervlak veroorzaken.
- De GreenGrill coating is 'Easy Clean' en dus eenvoudig schoon te maken. Een warm sopje met een zachte afwasborstel of spons is voldoende voor het reinigen van de kookoppervlakken met GreenGrill coating. Vermijd hierbij schuursponsjes of staalwol.
- Het kan gebeuren dat een kookoppervlak niet goed is schoongemaakt na een vorig gebruik. Als er eiwitten uit voedsel zijn achtergebleven kunnen deze zich hechten aan de coating, wat tot bruine vlekjes kan leiden. Op deze plekken kunnen ingrediënten blijven plakken aan het kookoppervlak omdat de coating niet meer bereikt wordt. Zorg dat deze aanslag goed verwijderd wordt voor gebruik.
- Bij hardnekkige vlekken of resten kunt u de CADAC Cleaner gebruiken of gebruik de azijnmethode voor de paella pan of chef pan: giet een laagje azijn in de pan en verhit de pan licht. De azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet in het geheel verdampen. Giet de azijn uit de pan, maak de pan schoon met een sopje en de pan is weer zo goed als nieuw.
Let op: azijn verwarmen kan een vervelende geur in huis geven.
- Droog af met een zachte doek en je bent klaar!
- Doe kookoppervlakken met GreenGrill coating niet in de vaatwasser; vaatwasser blokjes maken de keramische laag dof waardoor voedsel zich eerder aan de coating kan gaan hechten.

ONDERHOUD

- Wij raden aan om na het schoonmaken van het kookoppervlak een paar druppels olie aan te brengen en uit te smeren over het oppervlak met wat keukenpapier. De olie sluit het oppervlak af van de buitenlucht en vocht en zorgt ervoor dat het voedsel niet inbrandt.
- Om de opbergtas schoon te houden kan het kookoppervlak het beste eerst in een plastic zak gestoken worden en daarna in de tas.
- De opbergtas zorgt er voor dat de GreenGrill coating niet beschadigt.

We wensen je veel plezier met je CADAC product!



CADAC GRENGRILL - GEBRAUCHSANWEISUNG

Die meisten CADAC-Kochflächen sind mit einer GreenGrill-Beschichtung versehen. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei; es wird aus organischen Materialien hergestellt und enthält daher keine giftigen Substanzen. GreenGrill bedeutet gesünderes Kochen!

VORBEREITUNG & VERWENDUNG

- Reinige die Kochfläche vor dem Gebrauch mit Seifenwasser und fette sie leicht mit etwas Sonnenblumenöl ein. Die CADAC-Kochfläche ist einsatzbereit!
- Hinweis: Die GreenGrill-Beschichtung leitet die Wärme besser als Produkte mit gewöhnlichem (PTFE) Antihafbeschichtung. Wir empfehlen daher, nur 75 % der gewohnten Leistung zu verwenden.
- Lasse die Kochfläche nie ohne Öl auf dem Grill liegen. Verwende Küchenpapier oder einen Pinsel, um eine dünne Schicht Sonnenblumenöl aufzutragen, bevor die Kochfläche genutzt wird.
- Achte darauf, dass alle Teile eingefettet sind, bei einem Grillrost also auch die erhöhten Kanten.
- Wir empfehlen das Garen in Sonnenblumen- oder Erdnussöl, da diese einen hohen Brennpunkt haben. Olivenöl kann einen relativ niedrigen Brennpunkt haben, was dazu führen kann, dass die Zutaten in der Pfanne kleben bleiben oder verbrennen. Wir empfehlen daher nicht, in dieser Art von Olivenöl zu kochen.
- Tipp: Lasse Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur kommen. Es bleibt dann wenig an der Kochfläche haften.
- Verwende immer Silikon- und/oder Holzutensilien, um die GreenGrill-Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwende niemals Metallutensilien, dies kann die Beschichtung beschädigen.

REINIGUNG

- Lasse die Kochfläche vor der Reinigung immer abkühlen. Extreme Temperaturänderungen können zu Verformungen der Kochfläche führen.
- Die GreenGrill-Keramikbeschichtung ist "Easy Clean" und daher leicht zu reinigen. Warme Seifenlauge mit einer weichen Spülbürste oder ein Schwamm ist ausreichend, um die mit GreenGrill beschichteten Kochflächen zu reinigen.
- Vermeide Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
- Es kann vorkommen, dass eine Kochfläche nach einem vorherigen Gebrauch nicht richtig gereinigt wurde. Wenn Proteine aus Lebensmitteln zurückgeblieben sind, können sie an der Beschichtung haften und braune Flecken verursachen. An diesen Stellen können Zutaten an der Kochfläche haften, weil die Beschichtung nicht mehr erreicht werden kann. Achte darauf, diese Ablagerungen vor der Verwendung zu entfernen.
- Verwende bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen den CADAC Cleaner oder die Essigmethode für die Paellapfanne oder Chefpfanne: Gebe eine kleine Menge Essig in die Pfanne und erhitze sie leicht. Der Essig muss nicht kochen und sollte auch nicht vollständig verdampfen. Gieße den Essig aus der Pfanne und reinige sie mit Seifenwasser. Die Pfanne ist so gut wie neu.
Hinweis: Beim Erhitzen von Essig kann ein unangenehmer Geruch im Haus entstehen.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen und fertig!
- Gebe die GreenGrill keramikbeschichtete Kochflächen nicht in die Spülmaschine; Spülmaschinenwürfel stumpfen die Keramikbeschichtung ab, mattieren die Keramikbeschichtung und machen sie anfälliger für anhaftende Speisen.

WARTUNG

- Nach der Reinigung der Kochfläche empfehlen wir, ein paar Tropfen Öl aufzutragen. Verteile es mit etwas Küchenpapier auf der Oberfläche. Das Öl versiegelt die Oberfläche von der Außenluft und Feuchtigkeit ab und sorgt dafür, dass das Essen nicht einbrennt.
- Um den Aufbewahrungsbeutel sauber zu halten, sollte die Kochfläche zunächst eine Plastiktüte und dann in den Beutel legen
- Die Aufbewahrungstasche sorgt dafür, dass die GreenGrill-Beschichtung nicht beschädigt wird.

Wir wünschen Ihnen viel Braai-Vergnügen!



GREENGRILL CADAC - INSTRUCTIONS

La plupart des surfaces de cuisson CADAC sont recouvertes du revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est totalement exempt de PFOA. Il est composé de matériaux organiques et ne contient donc aucune substance toxique. GreenGrill garantit ainsi une cuisine plus saine !

PREPARATION ET UTILISATION

- Avant de l'utiliser, nettoyez la surface de cuisson à l'eau savonneuse et graissez-la légèrement avec de l'huile de tournesol. Votre surface de cuisson CADAC est prête à l'emploi !
- *Remarque* : le revêtement GreenGrill répartit mieux la chaleur que les produits recouverts d'un revêtement antiadhésif normal (PTFE). Nous vous recommandons donc de n'utiliser que 75 % de la puissance de cuisson à laquelle vous êtes habitué.
- Ne placez jamais la surface de cuisson sur la source de chaleur sans l'avoir préalablement enduite d'une fine couche d'huile de tournesol à l'aide d'un papier absorbant ou d'un pinceau. Assurez-vous d'avoir graissé toutes les parties émaillées en particuliers dans le cas d'une grille BBQ.
- Nous recommandons une cuisson avec de l'huile de tournesol ou d'arachide en raison de leur point de fumée élevé. Certaines huiles d'olive peuvent avoir un point de fumée relativement bas, ce qui peut amener les ingrédients à adhérer au plat ou à brûler. Nous ne recommandons donc pas de cuisiner avec ce type d'huile d'olive. N'oubliez pas de vérifier le point de fumée de l'huile que vous utilisez.
- *Conseil* : laissez la viande ou le poisson atteindre la température ambiante avant de les cuire. Ils adhéreront moins à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des ustensiles en silicone ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, cela endommagerait le revêtement.

NETTOYAGE

- Laissez toujours refroidir la surface de cuisson avant de la nettoyer. Les changements extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
- Le revêtement GreenGrill est facile à nettoyer grâce au système « Easy Clean ». De l'eau chaude savonneuse et une brosse à vaisselle douce ou une éponge suffisent pour nettoyer les surfaces de cuisson avec revêtement GreenGrill. Évitez toutefois d'utiliser les tampons à récurer ou en laine d'acier.
- Il peut arriver qu'une surface de cuisson n'ait pas été correctement nettoyée après une utilisation précédente. Si des résidus de protéines sont laissés par des aliments, ceux-ci peuvent adhérer au revêtement et provoquer des taches brunes. À ces endroits, les ingrédients peuvent adhérer à la surface de cuisson parce qu'ils ne sont plus en contact avec le revêtement. Veillez donc à bien éliminer ces dépôts avant toute utilisation.
- Pour les taches ou résidus tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant CADAC ou utiliser la méthode au vinaigre pour le plat à paella ou le Chef pan : versez un peu de vinaigre dans le plat et faites-le chauffer légèrement. Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le vinaigre et il ne doit certainement pas s'évaporer complètement. Versez le vinaigre hors du plat, nettoyez-le avec de l'eau savonneuse et le plat est comme neuf.
- *Remarque* : le vinaigre chauffé peut répandre une odeur désagréable dans la maison.
- Séchez avec un chiffon doux et le tour est joué !
- Ne mettez pas les surfaces de cuisson avec revêtement GreenGrill dans le lave-vaisselle ; les tablettes pour lave-vaisselle ternissent la couche de céramique, ce qui favorise l'adhérence des aliments au revêtement.

ENTRETIEN

- Après avoir nettoyé la surface de cuisson, il est recommandé d'appliquer quelques gouttes d'huile et de l'étaler sur la surface à l'aide d'un papier absorbant. L'huile isole la surface de l'air extérieur et de l'humidité et empêche les aliments de brûler.
- Pour que la housse de rangement reste propre, mettre d'abord la surface de cuisson dans un sac en plastique avant de la ranger dans la housse.
- La housse de rangement permet de ne pas endommager le revêtement GreenGrill.

Nous espérons que vous appréciez votre produit CADAC !

