

# Bruksanvisning

**Läs igenom HELA bruksanvisningen INNAN ni använder upp stekhällen!**

## Panna inkl. vindskydd

Material: Gjutjärn  
Godstjocklek: 6mm  
Djup: 90 mm  
Höjd: 85 cm  
Diameter: 85 cm  
Volym: 22 liter  
Vikt: 55 kg

## Brännare

Material: Gjutjärn och mässing  
Effekt: max 19kW när alla fyra brännare är igång.  
Vikt: 12 kg

## Reduceringsventil

Material: Aluminium  
Kapacitet: 4 kg/tim  
Slang: 1m

## Avställninghyllor

Material: 30 mm tjock lackad ek  
Konsolerna är gjorda i stål som lackats med värmebeständig färg.  
Fyra krokar per avställningshylla.

## Överdrag

Väderbeständigt överdrag i 300g polyester oxford med PVC förstärkningar. Svart med vitt tryck.



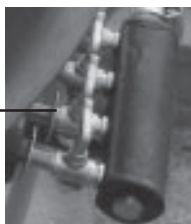
Design&Konstruktion - Miro Miosik

## Tack för att ni valt att köpa en PanGourmet™!

### Brännare

Ventilsycket levereras löst för att undvika transportskador. Detta måste monteras på brännaren men innan du monterar ventilstycket så ska luftbrickorna skruvas på insprutningsmunstyckerna.

Luftbricka



Ventilstycke

*Injustering av brännaren*

**OBS VIKTIGT!!!! Detta måste göras innan brännaren kan användas**

Lyft av pannan så att du ser brännaren uppifrån. Öppna luftbrickorna halv-fullt. Dessa sitter framför gasventilerna.

(Nej, gasen kommer inte att läcka ur där, brännaren är en sk. injektorbrännare).

Tänd samtliga gasringar. Börja med att justera den yttersta ringen genom att stänga luftbrickan sakta tills färgen på lågtopparna övergår till gult. Normalt blir det en luftspalt på 1-3 mm när brännaren är injusterad.

Skruva då tillbaka luftbrickorna lite grand tills lågan är blå och stabil. Upprepa förloppet på resterande brännringar.

Om injusteringen görs korrekt så kommer lågan att brinna helt sotfritt.

Tänk på att inte ställa gasolflaskan direkt under hällen eftersom det blir varmt där.

Injusteringen bör göras på kvällen så att man ser lågan ordentligt.

*Tändning av brännaren*

Tänd brännaren med en lång braständare



underifrån. Tänd den yttre brännaren först

och släpp på gasen till de andra varefter de tänds. Var försiktig när du tänder!

Tänk på att brännaren är kraftigt överdimensionerad för att pannan snabbt ska bli varm och för att PanGourmet™ ska kunna användas även i vintertid.

Matlagning sker normalt med bara en eller två ringar tända. Max effekt: 19kW.

### Pannan

Gjutjärn är ett av de äldsta och mest beprövade materialen för att tillverka stekpannor och grytor. Det ger möjlighet att laga mat på ett hälsosamt sätt, eftersom det t.ex. frigörs järn till maten vid tillagningen.

Dessutom är gjutjärnet inte belagt med något som kan framkalla giftiga ångor vid upphettning, eller som innehåller gifthaltiga flamskyddsmedel. Eftersom obehandlat gjutjärn är väldigt rostbenäget, behöver det skyddas.

Behandlingen på fabriken genomförs så att järnet begjuts med matolja, för att sedan under hög temperatur ”stekas in”.

På detta sätt erhålls den vackra svarta ytan som är utmärkande för PanGourmet™. Vi använder rapsolja i vår instekningsprocess.

När du får hem din PanGourmet™ bör du före användandet skölja ur med ljummet vatten och en diskborste, för att få bort damm som kan ha samlats i ytan. Torka sedan ur pannan ordentligt. Placera pannan på ställningen och vrid in pannan så att handtagen kommet mittemellan avställningshyllorna och att det blir så lite glapp som möjligt mellan pannan och ställningen. Det är helt normalt att pannan är något ”skev”. För att rätta till pannan, tänd upp samtliga brännringar och varm pannan tills den ligger på ställningen utan att glappa. Låt svalna.

Vid den första stekningen rekommenderar vi att du använder stekfläsk (inte rimmat !!) eller något annat fett kött för att instekningen ska bli perfekt. Stek fläsket hårt så allt fett är smält. Ta ur det knaperstekta fettet och låt fettet i pannan svalna. Efter att det svalnat tag en trasa och börja att arbeta in fettet i cirklar i pannan i några minuter. Skrapa ut det överflödiga fettet och torka rent med en trasa.

Förr fick husmor/husfar göra även den första instekningen själv, men den har vi redan gjort åt dig i vår fabrik. Under den första tiden kan det även uppstå lite extra os från pannan, men det upphör efter några stekningar. Efter ett tag märker du att den blir blankare och blankare i stekytan, vilket beror på att den börjar bli riktigt instekt. En PanGourmet™ blir bättre och bättre, ju mer den används. Använd den mycket och ofta, sommar som vinter!

Rengör din PanGourmet™ genom att skrapa ur ”böset” med en spackelspade ca 80 mm bred, direkt efter användandet. Torka rent med papper eller trasa. Smörj in med matolja. En varm panna är mycket lättare att göra ren, dessutom hinner inte matpartiklar sätta sig i det porösa gjutjärnet.

Detta hjälper också till att förhindra att maten fastnar i pannan nästa gång du steker.

Om du gjort mat med stark lukt eller smak så häll i några deciliter vatten i pannan och varm upp detta till kokning.

Använd en diskborste och tvätta pannan med. Häll av vattnet och torka rent. Smörj in med olja efter.

Använd aldrig diskmedel i din PanGourmet™.

Förvara aldrig mat i pannan men servera gärna direkt ur när mater är färdig. Använd aldrig PanGourmet™ som förvaringsplats för mat över natten.

Låt aldrig en PanGourmet™ stå med vatten i, utan vänd pannan upp-och-ner och sätt på överdraget när den inte används.

Om PanGourmet™ rostad är det ganska enkelt att åtgärda. Borsta ur den med t.ex. en stålborste. Torka bort lösa rostpartiklar med en bit hushållspapper. Värm upp den och smörj sedan in PanGourmet™ med matolja.

Matoljan ”kryper under” rosten och ger en ny instekningsyta, som du sedan kan fortsätta att arbeta upp som när pannan var nytt. En ny behandling med fläsk kanske behöver upprepas. Det kanske inte blir den vackra svarta ytan genast, men den kommer tillbaka. Efter din ”upprepning” av instekningen, torkar du ur överflödigt fett med en bit hushållspapper eller liknande, och så är pannan färdigt att användas igen. Det bästa sättet att undvika rost är att alltid efter matlagningen smörja med matolja på insidan av pannan. På utsidan kommet det att bli lite ytrost men det har ingen praktisk betydelse.

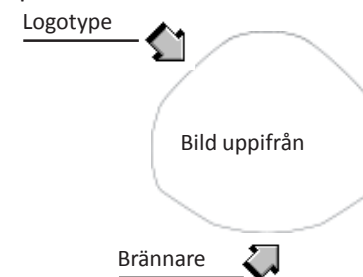
Använd alltid smör eller olja av god kvalitet när du steker. Smörgåsmargarin eller billigt bakmargarin kan vara direkt olämpligt att använda. Tänk på att billig korb och halvfabrikat, ofta innehåller mycket stärkelse som vid upphettning frigörs och kan sätta igen gjutjärnets porer. Det kan leda till att det blir svårt att steka utan att maten fastnar i pannan. Har detta skett kan det hjälpa att ”sjuda ur” pannan 5-10 min, för att sedan noggrant smörja in den igen.

### Avställningshyllorna

Avställningshyllorna är gjorda i kinesisk ek och är lackade. Konsolerna är tillverkade i stål och lackade med värmebeständig färg. Hyllorna bör inte stå ute över vintern utan förvaras helst i något kallförråd tillsammans med resten av stekhällen.

### Väderöverdrag

Överdraget är figursytt för att passa PanGourmet™. Se till att det sitter som det ska över avställningshyllorna. Logotypen ”PanGourmet™” skall vara på motsatt sida från brännarventilerna, mellan avställningshyllan till vänster och den rakt fram. Se skiss.



### Förvaring

När du inte använder din PanGourmet™ så vänd pannan upp-och-ner och sätt på överdraget. Den kan stå ute året om men det är klat bättre om den får stå i ett kallförråd eller under ett tak. Oavsett om den står i förråd eller inte, så ska den smörjas in med matolja. Om man vet att PanGourmet™ ska stå ute en längre tid utan att användas, smörj gärna in hela pannan med olja, både in- och utsida.

Ta väl hand om din PanGourmet™ och den kommer att belöna dig rikt och inte bara dig utan även framtida generationer.

Ge oss gärna dina synpunkter så att PanGourmet™ kan bli ännu bättre!!

Info@gourmetpannan.se  
www.gourmetpannan.se  
www.pangourmet.se