

## تعليمات العناية والاستخدام



1

سخّن المقلاة لبضع ثوانٍ قبل الطهي على درجة حرارة منخفضة إلى متوسطة قبل إضافة بعض الزيت أو الزبد للحصول على أفضل نتائج للقلي.



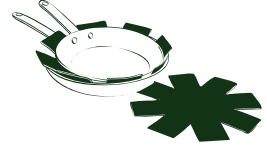
2

استخدم دومًا إعدادات الحرارة المناسبة لمكونات الطعام. تفادِ التسخين الزائد لمنع احتراق الطعام أو الزيت على المقلاة. ولا تسمح أبدًا بانبعاث الدخان من الزيت أو احتراقه.



3

نوصي بغسل المنتج باليدين لإطالة عمر الطبقة الخارجية، مع العلم بأن أواني الطهي يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق (باستثناء الأواني ذات المقبض الخشبي).



4

استخدم دومًا إعدادات الحرارة المناسبة لمكونات الطعام. تفادِ التسخين الزائد لمنع احتراق الطعام أو الزيت على المقلاة. ولا تسمح أبدًا بانبعاث الدخان من الزيت أو احتراقه.

## (1) الإجراءات الوقائية الهامة

### ينبغي قراءة جميع معلومات السلامة بعناية وبدقة قبل استخدام هذا المنتج !

- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من سطح الطهي أثناء الطهي.
- لتفادي وقوع إصابات، توخ الحذر دومًا عند التعامل مع أواني الطهي الساخنة.
- لأغراض السلامة، لا تترك أواني الطهي أبدًا دون متابعة أثناء استخدامها وتأكد من عدم امتداد المقابض فوق حافة موقد أو شعلة ساخنة.
- قد تصبح الأغشية والمقابض ساخنة أثناء الطهي لمدة طويلة. ولذلك توخ الحرص عند نزع الأغشية أو رفع الأواني بواسطة المقابض. وإذا لزم الأمر، استخدم دومًا قفازات فرن جافة أو حوامل باردة.
- راجع التعليمات دومًا قبل استخدام الأواني التي تحتوي على مقابض مصنوعة من الباكليت، أو مقابض ملفوفة بالسيليكون، أو استخدام الأغشية الزجاجية بداخل الفرن.
- قد يتغير لون المقابض المصنوعة من الاستانلس ستيل حال استخدامها داخل الفرن، غير أن ذلك لا يؤثر على سلامة أو أداء أواني الطهي.
- لا تُستخدم بداخل الميكروويف.
- لا تغمر الأغشية الساخنة أو أواني الطهي الساخنة في الماء البارد.

### ذا كانت أواني الطهي المصنوعة من الاستانلس ستيل لديك مزودة بتكنولوجيا Evershine™:

- على عدم تغيير ألوان أواني الطهي المصنوعة من الاستانلس ستيل خلال الاستخدام المعتاد على الموقد Evershine تعمل تكنولوجيا بداخل الفرن حتى درجة حرارة تصل إلى 300 درجة مئوية. غير أن مقابض الاستانلس ستيل ليست مزودة بهذه التكنولوجيا، ولذلك فقد يتغير لونها عند استخدام الأواني داخل الفرن، غير أن ذلك لا يؤثر على أداء أواني الطهي.

## (2) دليل الاستخدام

### قبل الاستخدام أول مرة .

- انزع جميع مواد التغليف والملصقات. يُرجى إرسال النفايات لإعادة تدويرها على النحو الملائم.
- اغسل الأواني بماء دافئ وصابون، ثم اشطفها وجففها تمامًا بقطعة قماش ناعمة.

### قبل الاستخدام أول مرة :

### توصيات للحيلولة دون تشوه منتج GreenPan™:

- لا تترك أواني الطهي الفارغة أبدًا على موقد ساخن، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف أنية الطهي وسطح الطهي.
- لا تستخدم أواني الطهي في السلق أو الطهي الجاف.

## توصيات لتوفير استهلاك الطاقة والحصول على أفضل نتائج للطهي والقلي :

- اطة الطعام على موقد له قطر قاعدة مماثل للمقلاة التي تستخدمها.
- عند الطهي على موقد يعمل بالغاز، اضبط الشعلة بحيث لا تُصدر اللهب على جوانب المقلاة.
- الحاصلة على براءة اختراع على توزيع الحرارة بكفاءة عالية، ولذلك تعتبر إعدادات الحرارة مهمة. اخفض Thermolon™ تعمل طبقة إعدادات الحرارة للمحافظة على استهلاك الطاقة وتقليل تشعب الأطعمة والزيوت بالكربون.
- استخدم دومًا إعدادات الحرارة المناسبة لمكونات الطعام.

## توصيات عند الاستخدام داخل الفرن

أواني طهي / غطاء زجاجي مع:

مقبض خشبي	مقبض استانلس ستيل ملفوف في سيليكون	مقبض الباكليت	مقبض WOOD-BE	مقبض استانلس ستيل
غير آمن للاستخدام داخل الفرن / غير آمن للاستخدام في غسالة الأطباق	آمن للاستخدام داخل الفرن حتى درجة حرارة 200 درجة مئوية	آمن للاستخدام داخل الفرن حتى درجة حرارة 160 درجة مئوية	غير آمن للاستخدام داخل الفرن	آمن للاستخدام داخل الفرن (يتحمل الغطاء الزجاجي درجة حرارة تصل إلى 220 درجة مئوية)

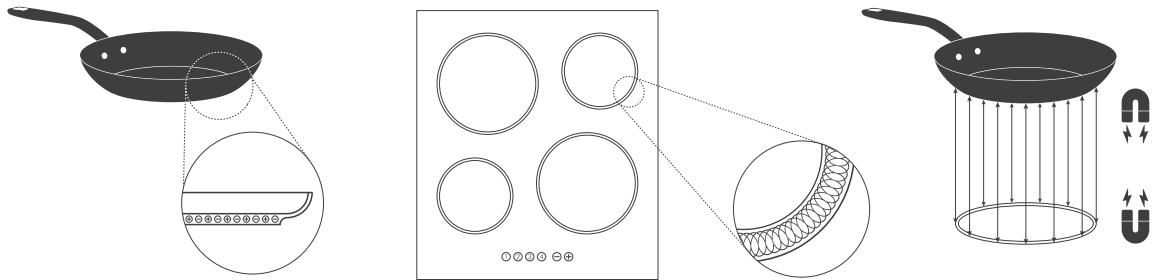
## توصيات لاستخدام أواني الطهي على الموقد السطحي الحثي

فيما يختلف عن الموقد الكهربائي أو المصنوعة من السيراميك، تكتشف الموقد السطحي الحثي القدر أو المقلاة فقط على الحافة الخارجية بواسطة المغناطيسات الكهربائية. حتى يتسنى للموقد الكشف عن القدر أو المقاليات باستخدام تكنولوجيا الحث، يجب أن يلامس قاع القدر أو المقلاة الحافة الخارجية للموقد.

وفي حالات استثنائية قد لا يتعرف الموقد على المقلاة، وعندئذ يمكنك أن تُجرب النصائح التالية:

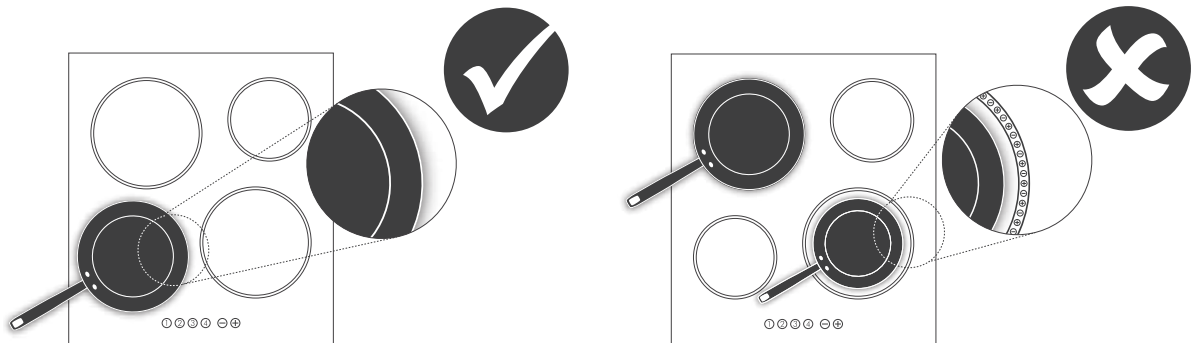
### 1. ضع أواني الطهي على الموقد ذي الحجم المناسب

تعمل تكنولوجيا الحث بشكل فعال فقط إذا كان حجم قاعدة أواني الطهي المناسبة للموقد الحثي ملائمًا لحجم الملف الموجود أسفل القاعدة الزجاجية للموقد السطحي الحثي (انظر الرسم التوضيحي). وفي حالة استخدام موقد أكبر من أواني الطهي، فقد لا يتم التعرف على الأواني ولا يتم التسخين.



### 2. ضع أواني الطهي على موقد أصغر حجمًا

إذا لم يكن لديك موقد مناسب لقاعدة أواني الطهي، فاختر موقدًا أصغر حجمًا.



### 3. لا تضع أواني الطهي في منتصف الموقد تمامًا

إذا لم يكن لديك موقد أصغر من قاعدة أواني الطهي، فنوصيك بوضع أواني الطهي على حافة الموقد، حيث يسمح ذلك بحدوث التلامس بين أبعاد أجزاء خارجية للقاعدة ولملف الحث.

### 4. راجع دومًا دليل التعليمات والصيانة الخاص بالموقد السطحي الحثي الخاص بك

تفقد الأواني للتعرف على قطر القدر أو المقلاة المناسب لكل موقد.

#### توصيات لطهي أفضل الأطعمة:

- اترك الطعام يسخن حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الطهي.
- ابدأ بإضافة بعض الزيت أو الزبد المناسب للقلي قبل تشغيل الحرارة.
- من الطبيعي أن تتعرض أواني الطهي وطبقة السيراميك غير اللاصقة للبلل والتلف. ومن الطبيعي أيضًا مع مرور الوقت أن تقل خصائص المقلاة المضادة للالتصاق. ويتم التعجيل بهذه العملية من خلال تعريض السطح غير اللاصق لحرارة عالية لفترات طويلة، وهو ما يؤدي إلى غير اللاصقة والحاصلة على براءة اختراع تحمل ارتفاع الحرارة العرض Thermolon™ تشبع الطعام والزيوت بالكربون. يمكن لتكنولوجيا الذي يصل إلى 450 درجة مئوية لفترات قصيرة، وهي ميزة توفر الأمان. وهذا يعني أنه إذا تعرضت أواني الطهي للسخونة المفرطة بشكل عرضي، فلن تتبعث أدخنة سامة. فضلًا عن ذلك، لن تظهر أية فقاعات هوائية على الطبقة الخارجية أو تتعرض للتقشير.
- لا يزال بالإمكان استخدام أواني الطهي قوية التحمل هذه إذا ما استُهلكت خصائصها غير اللاصقة تمامًا، ولكن سينبغي استخدام كمية أكبر من الزبد أو الزيت.

#### طهي الزيوت والدهون:

- نوصي باستخدام الزيت أو الزبد المناسب للخبز والقلي (مثل الزيوت ذات درجة تدخن الزيت العالية).
- افحص ملسق الزيت أو الزيت للتأكد من أنه مناسب للطهي.
- لا تستخدم أيًا من أنواع رشاشات زيت الطهي، بما في ذلك رشاشات الأيروسول والرداذ والضخ.

#### الأدوات:

غير اللاصقة شديدة التحمل الخاصة بأواني الطهي، ولكن يوصى باستخدام الأدوات Thermolon™ يمكنك استخدام الأدوات المعدنية مع طبقة الخشبية أو المصنوعة من النايلون أو السيليكون لإطالة عُمر المقلاة. ولكن يجب العلم بأن هذه الطبقة لا تتحمل الأشياء الحادة أو القطع (مثل الشوك والسكاكين).

### (3) العناية والتنظيف

- اترك أواني الطهي تبرد ثم نظّفها جيدًا عقب كل استخدام.
- ويمكن غسلها داخل غسالة Thermolon™ ذات طبقة السيراميك غير اللاصقة GreenPan™ يسهل تنظيف منتجات الأطباق (باستثناء في حالة ما إذا كان المبيض خشبيًا). للمحافظة على الأداء غير اللاصق لأواني الطهي، يوصى بغسلها بماء دافئ وصابون، وشطفها ثم تجفيفها ببطء. ويجب العلم أن طبقات السيراميك غير اللاصقة قد تتحلل حال غسلها في غسالة الأطباق بسبب محتوى الملح المرتفع والمبيّض والفوسفات التي تحتوي عليها بعض منظفات غسالات الأطباق.
- قد يتغير لون المسامير أو الحواف المصنوعة من الألومنيوم حال غسلها في غسالة الأطباق، غير أن ذلك لن يؤثر على أداء المقلاة.
- لا تستخدم قطع التنظيف الحادة المصنوعة من الاستيل أو الصوف أو النايلون.
- قد تتكون بقايا (تسمى الكربنة) على الطبقة غير اللاصقة نتيجة لتعرض الأواني للحرارة العالية لفترات طويلة أثناء الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت. قد تؤدي الحرارة العالية إلى تشبع الزيت والدهون بالكربون، وهو ما قد يُعجل بتلاشي الميزة غير اللاصقة. إذا حدث ذلك، فأفرغ أي طعام متبق، وضع بعض الماء الدافئ في المقلاة واجعله يغلي بسرعة، وعندئذ سيمكن التخلص من بقايا الطعام بسهولة بواسطة إسفنجة مبللة بالصابون.
- بالنسبة للحروق الأكثر صعوبة، نوصيك باستخدام إسفنجة الرغوة المصنوعة من ميلامين، وهي متاحة في أغلب متاجر البقالة والأجهزة والأدوات المنزلية.
- لا تستخدم مُنظف الفرن، أو المنظفات الكاشطة، أو المنتجات المحتوية على الكلور المبيّض. لا تنقّب الطبقة غير اللاصقة.
- من الترسبات حتى لا تخدش سطح الطهي GreenPan™ احرص على التأكد من خلو سطح الطهي ومنتج.

#### تخزين المقلبات:

قد يؤدي تخزين المقلبات إلى جانب الأدوات المعدنية الحادة إلى خدشها أو قطع سطح الطبقة غير اللاصقة وحواف أواني الطهي. احرص دومًا على تكديس أواني الطهي غير اللاصقة بعناية، ولا تضع الأغذية ذات الحواف الحادة بداخل أواني الطهي. نوصيك باستخدام واقيات مقلبات GreenPan.

نتمنى لك طهيًا ممتعًا!

يتواجد موظفو خدمة العملاء لدينا لمساعدتك حال وجود أية أسئلة لديك بشأن منتجات GreenPan.

خدمة العملاء: [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

[WWW.GREENPAN.COM](http://WWW.GREENPAN.COM)