



## **ИНСТРУКЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**



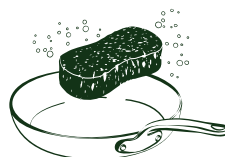
**1**

Для оптимальной жарки прогрейте вашу сковороду в течение нескольких секунд перед добавлением растительного или сливочного масла.



**2**

Всегда используйте установки нагрева, подходящие для ваших ингредиентов. Не допускайте перегрева, чтобы предотвратить пригорание пищи или масла к сковороде. Никогда не допускайте дымления или горения масла.



**3**

Мы рекомендуем ручную мойку для увеличения срока службы покрытия, однако вашу кухонную посуду можно мыть в посудомоечной машине (кроме посуды с деревянной ручкой).



**4**

Чтобы сохранить превосходное состояние вашей антипригарной кухонной посуды, храните ее с использованием мягких прокладок для сковород GreenPan.

### **1. Важные правила безопасности**

**Перед использованием данного изделия внимательно прочитайте всю информацию о безопасности.**

- Не позволяйте детям находиться возле варочной панели во время приготовления пищи.
- Для предотвращения травм всегда проявляйте осторожность при обращении с горячей кухонной посудой.
- В интересах безопасности никогда не оставляйте используемую кухонную посуду без присмотра и следите за тем, чтобы рукоятки не находились над краем горячей конфорки или пламенем.
- Крышки и рукоятки могут становиться горячими при длительном приготовлении пищи. Будьте осторожны при снятии крышек или подъеме за ручки. При необходимости всегда пользуйтесь прихватками или холодными держателями.
- Всегда изучайте инструкции перед использованием в духовке кухонной посуды с бакелитовыми ручками, ручкам, обернутыми силиконом, или стеклянными крышками.
- Ручки из нержавеющей стали могут менять свой цвет при использовании в духовке, однако это не влияет на безопасность и эксплуатационные свойства вашей кухонной посуды.
- Не используйте в микроволновой печи.
- Не погружайте горячую крышку или горячую кухонную посуду в холодную воду.

**Если ваша посуда из нержавеющей стали сделана по технологии Evershine:**

- технология Evershine позволяет избежать изменения цвета посуды из нержавеющей стали при нормальном использовании на плите и в духовке до 300 °C. Однако ручки из нержавеющей стали не защищены технологией Evershine, поэтому при использовании в духовке они могут потерять свой цвет. Тем не менее, это не влияет на эксплуатационные характеристики вашей посуды.

### **2. Руководство по использованию**

**Перед первым использованием:**

- Удалите все упаковочные материалы и этикетки. Утилизируйте отходы правильно.
- Мойте в теплой мыльной воде; ополаскивайте и тщательно вытирайте мягкой тканью.

**Приготовление пищи:**

**Рекомендации для предотвращения деформации вашего изделия GreenPan™:**

- Никогда не оставляйте пустую кухонную посуду на горячей конфорке – это может привести к неустраняемому повреждению вашей кухонной посуды и варочной панели.

- Не нагревайте вашу кухонную посуду без жидкости.

### Рекомендации для энергосбережения и получения лучших результатов термообработки пищи:

- Готовьте пищу на конфорке, диаметр которой близок к диаметру основания выбранной вами сковороды.
- При приготовлении пищи на газовой плите отрегулируйте пламя так, чтобы оно не попадало на боковую поверхность сковороды.
- Запатентованное покрытие Thermolon™ очень эффективно распределяет тепло, поэтому установки нагрева важны. Низкие установленные уровни нагрева экономят энергию и уменьшают обугливание пищи и масел.
- Всегда используйте подходящие установки нагрева для ваших ингредиентов.

### Рекомендации для использования духовки:

Кухонная посуда / стеклянная крышка с:

Ручкой из нержавеющей стали	Ручкой «под дерево»	Бакелитовой ручкой	Ручкой из нержавеющей стали, обернутой в силикон	z uchwytem drewnianym
можно использовать в духовке (стеклянную крышку – до 220°C)	НЕЛЬЗЯ использовать в духовке	можно использовать в духовке (стеклянную крышку – до 160°C)	можно использовать в духовке при температурах до 200°C	НЕЛЬЗЯ использовать в духовке / посудомоечной машине.

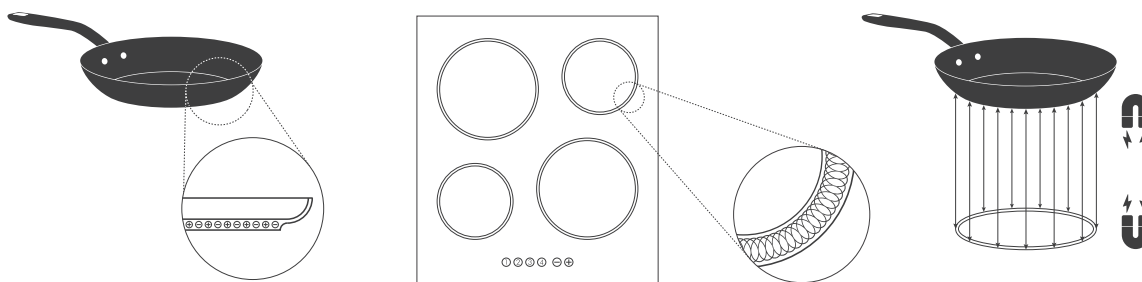
### Рекомендации для использования вашей кухонной посуды на индукционной варочной панели

В отличие от электрических и стеклокерамических варочных панелей, индукционные варочные панели обнаруживают кастрюлю или сковороду только на наружном крае с помощью электромагнитов. Для обнаружения конфоркой кастрюли или сковороды с индукционной технологией нижняя поверхность кастрюли или сковороды должна контактировать с наружным краем конфорки.

В исключительном случае, когда ваша сковорода не обнаруживается вашей варочной панелью, попробуйте воспользоваться следующими советами:

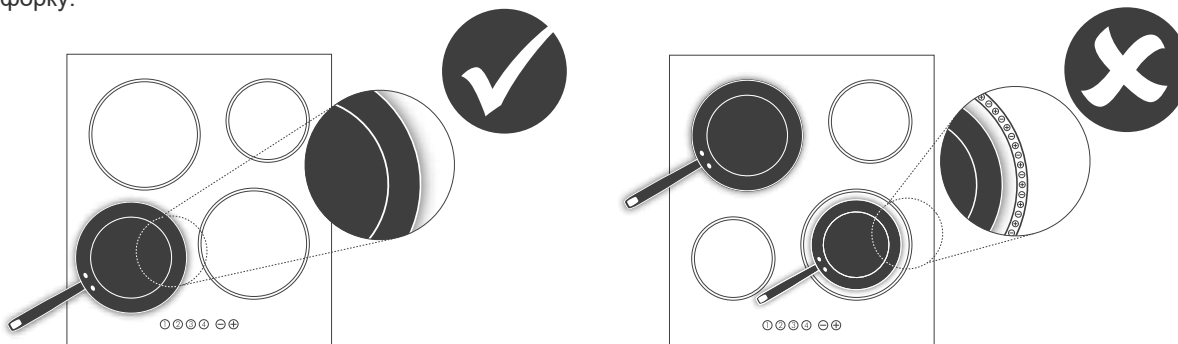
#### 1. Поставьте кухонную посуду на конфорку подходящего размера.

Индукционная технология работает эффективно только если основание кухонной посуды, подходящей для индукции, соответствует по размеру спирали, находящейся под стеклянной пластиной индукционной варочной панели (см. рисунок). Если используемая конфорка больше кухонной посуды, кухонная посуда, возможно, не будет обнаружена и не будет нагреваться.



#### 2. Поставьте кухонную посуду на конфорку меньшего размера.

Если у вас нет конфорки, соответствующей по размеру основанию вашей кухонной посуды, выберите меньшую конфорку.



### 3. Не ставьте кухонную посуду точно в центре конфорки.

Если у вас нет конфорки, меньшей, чем основание вашей кухонной посуды, мы рекомендуем вам располагать кухонную посуду возле края конфорки. Это обеспечит контакт между самыми наружными точками основания и индукционной спиралью.

### 4. Всегда изучайте руководство по эксплуатации и техобслуживанию вашей индукционной варочной панели.

Узнайте, какие диаметры кастрюли или сковороды подходят для различных конфорок.

#### Рекомендации для быстрого удаления пищи:

- Всегда начинайте готовить пищу в чистой сковороде.
- Дайте вашей пище нагреться до комнатной температуры перед приготовлением.
- Для оптимальной жарки прогрейте вашу сковороду в течение нескольких секунд перед добавлением растительного или сливочного масла.
- Износ вашей кухонной посуды и ее керамического антипригарного покрытия является нормальным явлением. Со временем происходит естественное ухудшение антипригарных свойств вашей сковороды. Этот процесс ускоряется длительным воздействием на антипригарную поверхность большого количества тепла, которое вызывает обугливание пищи и масла. Запатентованная антипригарная технология Thermolon™ может выдерживать случайный перегрев до 450°C в течение коротких периодов времени, что повышает безопасность. Это значит, что при случайном перегреве вашей кухонной посуды не будут выделяться токсичные газы. Также само покрытие не вздувается и не отслаивается.
- Эту износостойкую кухонную посуду можно использовать, даже если ее антипригарные свойства полностью утрачены, однако вам придется добавлять большее количество растительного или сливочного масла.

#### Кулинарные масла и жиры:

- Мы рекомендуем использовать растительное или сливочное масло, подходящее для выпекания и жарки (то есть масла с высокой температурой дымообразования).
- Посмотрите этикетку вашего сливочного или растительного масла, чтобы узнать, подходит ли оно для приготовления пищи посредством термообработки.
- Не используйте любые масляные спреи, включая аэрозоли, распылители и пульверизаторы.

#### Кухонные принадлежности:

- Вы можете прикасаться металлическими кухонными принадлежностями к износостойкому керамическому антипригарному покрытию Thermolon™ вашей кухонной посуды, но для увеличения срока службы вашей сковороды рекомендуется использовать кухонные принадлежности из нейлона, силикона или древесины. Однако покрытие не выдерживает воздействие острыми или режущими предметами (например, вилками и ножами).

### 3. Уход и чистка:

- После каждого использования дайте вашей кухонной посуде остыть, а затем тщательно очистите ее.
- Благодаря керамическому антипригарному покрытию Thermolon™ изделия GreenPan™ очень легко очищаются и могут быть использованы в посудомоечной машине (кроме изделий с деревянной ручкой). Однако для сохранения антипригарных свойств вашей кухонной посуды рекомендуется мыть ее теплой мыльной водой, ополаскивать и сушить полотенцем. Керамические антипригарные покрытия могут разрушаться в посудомоечной машине вследствие высокого содержания соли, отбеливателя и фосфатов в некоторых моющих средствах для посудомоечных машин.
- Открытые алюминиевые ободки или заклепки могут менять цвет в посудомоечной машине, но это не влияет на эксплуатационные свойства вашей сковороды.
- Не используйте острую стальную мочалку или жесткие нейлоновые губки.
- На антипригарном покрытии в результате длительного воздействия высоких температур при использовании жиров и масел могут появляться отложения (это называется обугливанием). Высокие температуры способны вызывать обугливание масла и жира, что может ускорять потерю антипригарных свойств. В таком случае удалите всю легко отделяемую пищу, частично заполните сковороду теплой водой и доведите до кипения, после чего пищу можно будет легко стереть губкой с мылом.
- При более сильном пригорании мы рекомендуем использовать пористую меламинавую губку, продаваемую в большинстве продовольственных и хозяйственных магазинов.
- Не используйте средства для чистки духовок, абразивные чистящие средства, а также продукты, содержащие хлорный отбеливатель. Не скребите антипригарное покрытие.
- Следите за отсутствием грязи и мусора на вашей варочной панели и вашем изделии GreenPan™, чтобы не царапать варочную панель.

#### Хранение сковород:

Хранение сковород вместе с острыми металлическими предметами может вызвать появление царапин или сколов

на поверхности антипригарного покрытия и краях кухонной посуды. Всегда укладывайте вашу антипригарную кухонную посуду осторожно и не кладите в нее крышки с тонкими острыми краями. Мы рекомендуем использовать мягкие прокладки для сковород GreenPan.

Готовьте с удовольствием!

Наш отдел обслуживания клиентов всегда готов ответить на любые ваши вопросы о вашем изделии GreenPan.

**Отдел обслуживания клиентов:** [info@cookware-co.com](mailto:info@cookware-co.com)

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