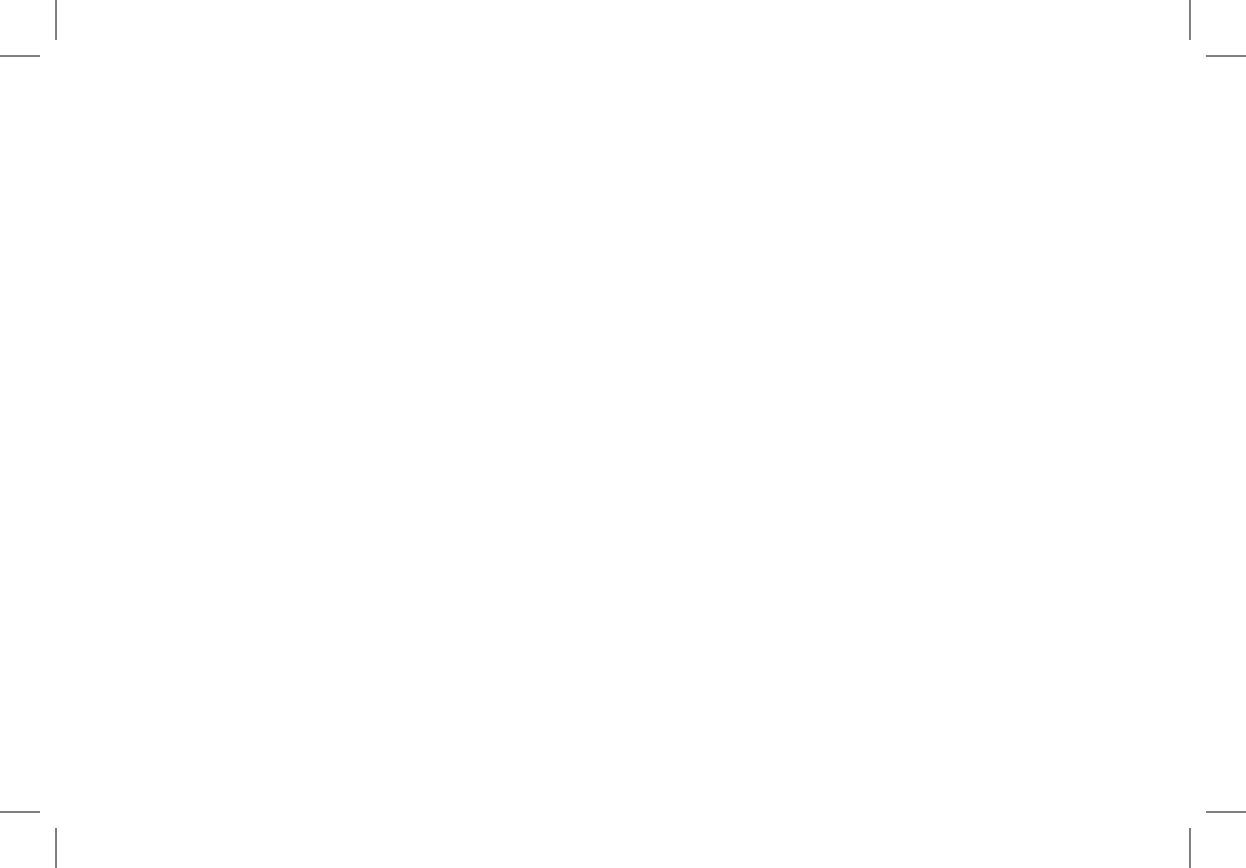


IMPORTANT!

User Guide

SCANPAN®
DENMARK



Assembly instructions for lid knob (Classic and Classic Induction)	04
Assembly instructions for lid knob (IQ, Evolution, Ergonomic)	05

UK/US – English	06	CZ – Český	19
DK – Dansk	07	PL – Polski	20
NO – Norsk	08	LT – Lietuvis	21
SE – Svensk	09	ID – Indonesia	22
FI – Suomi	10	HE – עברית	23
DE – Deutsch	11	MY – Malaysian	24
NL – Nederlands	12	VN – Người Việt nam	25
FR – Français	13	CN – 中文	26
IT – Italiano	14	JP – 日本	27
ES – Español	15	KR – 한국어	28
PT – Portuguesa	16	TH – คนไทย	29
EE – Eesti	17	AR – العربية	30
RU – Русский	18		

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR LID KNOB

Montageinstruktion til glaslåg

Montageanleitung für den Deckelknopf

Indications de montage pour le bouton du couvercle

Instrucciones para el montaje del pomo

CAUTION – Hand tighten only

ADVARSEL – Må kun spændes med fingrene

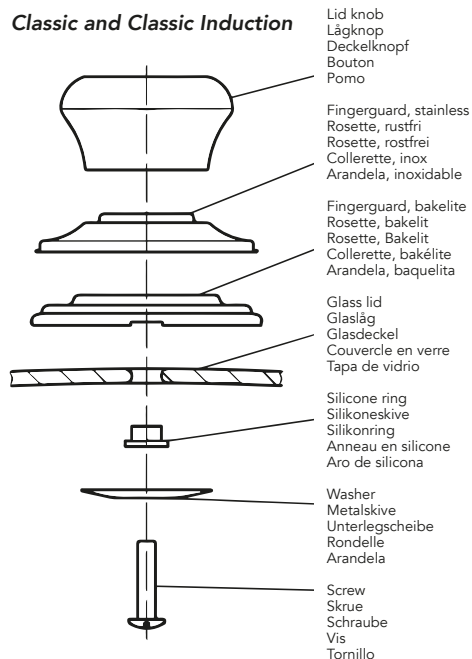
ACHTUNG – Nur handfest anziehen

ATTENTION – Serrer à la main seulement

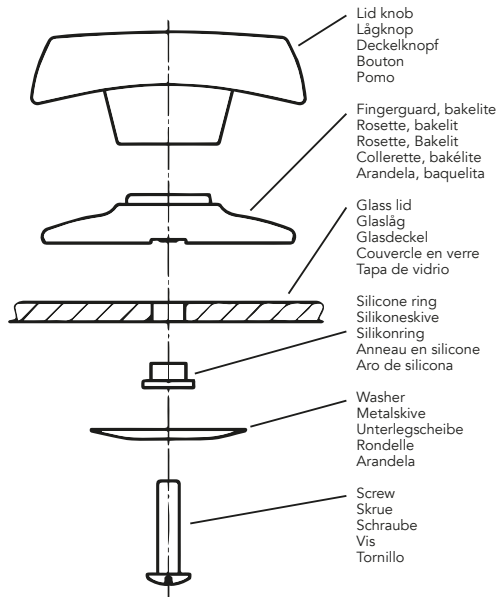
ATENCION – Fijar con apriete suave



Classic and Classic Induction



IQ, Evolution and Ergonomic



The washer for the underside of the glass lid needs to fit flush with the glass surface to avoid injury. If the washer is assembled incorrectly (upside down), you will feel a sharp edge. In that case, disassemble the handle, turn the washer around to fit flush with the glass surface, and reassemble.

Spændskiven på undersiden af glaslåget skal flugte helt tæt til glasset for at forhindre skader. Hvis spændskiven er placeret forkert (f.eks. omvendt) kan du mærke en skarp kant. I dette tilfælde skal du demontere låget igen, vende skiven så den flugter med glasset og derefter samle låget igen.

Die Unterlegscheibe für die Unterseite des Glasdeckels muss mit der Glasoberfläche sauber abschließen, um Verletzungen zu vermeiden. Falls die Unterlegscheibe falsch herum montiert wurde, ist eine scharfe Kante zu spüren. In diesem Fall den Deckelknopf abmontieren, die Unterlegscheibe umdrehen und wieder neu montieren, damit sie mit der Glasoberfläche sauber abschließt.

La rondelle pour le dessous du couvercle en verre doit être parfaitement alignée avec la surface en verre pour éviter les blessures. Si la rondelle est montée incorrectement (à l'envers), vous sentirez une arête coupante. Dans ce cas, défaits le montage, tournez la rondelle pour l'aligner parfaitement avec la surface en verre, puis refaites le montage.

La arandela situada debajo de la tapadera de vidrio debe ajustarse bien al ras de la superficie de vidrio para evitar daños. Si la arandela se coloca en forma incorrecta (p.ej. al revés), Ud. podrá sentir un borde cortante al tacto. En tal caso, desarme el asa, coloque la arandela del lado correcto para que quede al ras de la superficie de vidrio y vuelva a armar.

GB

CONGRATULATIONS ON YOUR NEW SCANPAN® PRODUCT

US

Before first use

Wash the product in warm water with dishwashing liquid. Remove any stickers from the product.

In use

The product should only be used for preparing and serving food.

A: Frying with fat: Heat the product to frying temperature at medium heat for just a few minutes, then add your desired cooking oil.

Take care not to overheat the product, as this will reduce the non-stick effect and is not covered by the warranty. Overheating mainly occurs when the oil or fat becomes too hot. If the oil is too hot it can burn onto the non-stick surface, which can create buildup which bonds to the surface over time.

Do not use aerosol sprays on non-stick cook-ware as oil from aerosol cans burns at lower temperatures, thereby increasing the risk of damage to your non-stick product.

B: Fat-free frying: Heat the product to frying temperature at medium heat for just a few minutes, after which frying can begin.

Products with stainless steel handles may get hot over time, so you may need to use an oven mitt when touching the handles.

After use

The product is best cleaned while still warm, although it should be left to cool for approx. 5 mins before washing in warm water with dishwashing liquid. The product should

always be completely clean before being dried and stored. Tougher, internal charring from burnt-on food can be removed by filling 3/4 of the product with water, bringing the water to the boil at medium heat, adding dishwashing liquid, letting it simmer for 15 minutes and then cleaning the product as normal. The process can be repeated if necessary. Slight wear and tear will become visible on the surface with frequent use. This is normal and will not affect the non-stick effect.

The warranty does not cover stains, food buildup, fading or internal or external scratches, such as marks from sharp objects or use of electric appliances. The warranty also does not cover broken glass lids.

While the product is dishwasher-safe, be advised that the harsh chemicals in some dishwashing detergents can shorten the products' lifespan. Ovenproof up to 500° F/260° C, including the lid and handle.

Aluminium base

After dishwasher use, traces of dishwasher detergent may be left on the bottom, as this reacts with the aluminium during the cycle. Discoloration of the aluminium base from dishwashing detergents will not affect the product's performance and is not covered under warranty.

Silver-like stains may appear on the stove-top from products with an aluminium base. These stains can be removed by using a cleaning agent suitable for the cooker's hob.

TILLYKKE MED DERES NYE SCANPAN® PRODUKT

Før brug

Produktet vaskes af i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Fjern evt. klistermærker på produktet.

I brug

Produktet bør kun anvendes til tilberedning og servering af mad.

Sørg for ikke at overophede produktet, da dette vil reducere slipeffekten. Overophedning dækkes ikke af garantien.

A: Stegning med fedtstof: Produktet opvarmes i få minutter til stegetemperatur ved middel varme, hvorefter fedtstoffet tilsættes.

Overophedning sker hyppigst ved, at olie eller fedtstoffer bliver for varme. Hvis olien bliver for varm kan den brænde fast ovenpå non-stick belægningen, som forringes over tid. Brugen af aerosolspray anbefales ikke til brug på non-stick køkkengrej, fordi olie fra aerosoldåser brænder ved lavere temperaturer, og dermed øges risikoen for beskadigelse af dit non-stick produkt.

B: Fedtfri stegning: Produktet opvarmes i få minutter til stegetemperatur ved middel varme, hvorefter stegningen kan påbegyndes.

Håndtag i rustfrit stål kan blive varme, og det kan være en god idé at bruge en grydelap, når du tager fat i håndtagene.

Efter brug

Produktet rengøres lettest, mens det endnu er lunt, men bør nedkøles i ca. 5 min. før det vaskes af i varmt vand tilsat

opvaskemiddel. Produktet skal altid være fuldstændigt rent, inden det stilles til side.

Hvis der er svære indvendige forkulninger efter fastbrændte madvarer, kan dette fjernes ved at fylde 3/4 del af produktet med vand, bringe vandet i kog ved middel varme, tilsætte opvaskemiddel, lade det småkoge i 15 minutter, og derefter rengøre produktet på normalvis. Processen kan gentages hvis nødvendigt.

Ved brug kan en vis slitage blive synlig på belægningen. Dette er normalt og påvirker ikke slipeffekten.

Garantien dækker ikke pletter, falmen eller ridser indvendig eller udvendig – f.eks. spor efter skarpe genstande eller brug af elektrisk udstyr. Garantien dækker endvidere ikke glaslåg.

Tåler maskinopvask, men dette anbefales ikke, da det forringer produktets levetid. Tåler ovnvarme helt op til 260°C – inkl. låg og håndtag.

Aluminiumsbund:

Efter maskinopvask (anbefales ikke) kan der forekomme afsmitning fra bunden, da maskinopvaskemidler angriber aluminium.

Sølvglignende pletter kan forekomme på komfuret ved produkter med aluminiumsbund. Disse pletter kan fjernes med et rengøringsmiddel, der er beregnet til komfurets kogeplader.

Før første gangs bruk

Produktet vaskes i varmt vann som er tilsatt oppvaskmiddel. Fjern ev. klistremerker på produktet.

Ved bruk

Produktet bør kun brukes for tilberedelse og servering av mat. Sørg for at produktet ikke blir overopphetet, da dette vil redusere slipp-effekten. Overoppheting dekkes ikke av garantien.

A: Steking med fett: Produktet varmes opp i et par minutter til steketemperatur på middels varme. Tilsett så fett. Overoppheting oppstår oftest ved at oljen eller fettene blir for varmt. Hvis oljen blir for varm, kan den brenne seg fast på non-stick-belegget. Belegget vil da forringes over tid. Olje på sprayboks anbefales ikke til bruk på non-stick-kjøkkenutstyr, da olje fra spraybokser brenner ved lavere temperaturer, og dermed øker risikoen for skader på non-stick-produktet ditt.

B: Fettfri steking: Produktet varmes opp i et par minutter til steketemperatur ved middels varme, og steking kan starte.

Produkter med håndtak av rustfritt stål kan bli varme over tid, så du må kanskje bruke stekevotter når du tar på håndtakene.

Efter bruk

Produktet rengjøres lettest når det fortsatt er varmt, men bør nedkjøles i ca. 5 minutter før det vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel. Produktet skal alltid være helt rent før du legger det bort.

Er det kraftige forkalkninger etter fastbrente matvarer på innsiden, kan dette fjernes ved å fylle 3/4 av produktet med vann, koke opp vannet ved middels varme, tilsette oppvaskmiddel, la det småkoke i 15 minutter og deretter rengjøre produktet som vanlig. Prosessen kan gjentas om nødvendig.

Ved bruk kan en viss slitasje komme til syne på belegget. Dette er normalt, og påvirker ikke slipp-effekten.

Garantien dekker ikke flekker, falming eller riper på innsiden eller utsiden – f.eks. spor etter skarpe gjenstander eller bruk av elektrisk utstyr. Garantien omfatter ikke glasslokk.

Tåler maskinoppvask, men dette anbefales ikke da det forringes produktets levetid. Tåler ovnsvarme helt opp til 260° C, inkludert lokk og håndtak.

Aluminiumsbunn

Etter maskinoppvask (anbefales ikke) kan det forekomme avsmittinger fra bunnen, da maskinoppvaskmidler angriper aluminium.

Sølv lignende flekker kan forekomme på komfyren fra produkter med aluminiumsbunn. Disse flekkene kan fjernes med et rengjøringsmiddel som er beregnet til komfyrens kokeplater.

LYCKA TILL MED DIN NYA SCANPAN®-PRODUKT

Innan första användning

Diska produkten med varmt vatten och diskmedel. Avlägsna eventuella klistermärken från produkten.

Vid användning

Produkten bör endast användas för tillredning och servering av mat.

Se till att inte överhetta produkten då det försämrar beläggningens kvalitet. Garantin täcker inte överhettnings.

A: Stekning med fett: Produkten upphettas i några minuter till medelvarm stektemperatur, varpå fettets tillsätts.

Överhettnings sker oftast då olja eller fett blivit för varma. Blir oljan för varm kan den bränna fast över non-stickbeläggningen, som då försämrats allt eftersom.

Användning av fett eller olja på sprejburk rekommenderas inte till köksutrustning med non-stickbeläggning eftersom olja från sprejburkar bränner vid lägre temperatur och därmed ökar risken för att din non-stickprodukt skadas.

B: Fettfri stekning: Produkten upphettas i några minuter till medelvarm stektemperatur, varpå stekning kan påbörjas.

Efter användning

Produkten rengörs lättast medan den fortfarande är varm, men bör svalna av i cirka 5 minuter innan den diskas i varmt vatten och diskmedel. Produkten bör alltid vara helt ren innan den ställs åt sidan.

Produkter med handtag av rostfritt stål kan bli heta efter ett tag så du kan behöva en grytvante när du tar i handtagen.

Svåra avlagringar efter fastbränd mat kan avlägsnas genom att man fyller produkten till tre fjärdedelar med vatten som får koka upp i medeltemperatur, tillsätter diskmedel, låter det småkoka i 15 minuter och därefter rengör produkten som vanligt. Proceduren kan upprepas vid behov.

Efter användning kan visst slitage synas på beläggningen. Detta är normalt och påverkar inte non-stickeffekten.

Garantin täcker inte invändiga eller utvändiga fläckar, blekning eller repor – till exempel spår efter vassa föremål eller elektrisk utrustning. Garantin täcker inte glaslack.

Produkten tål maskindisk men detta rekommenderas inte då det förkortar produktens livslängd. Ugnssäker upp till 260° C – inklusive lock och handtag.

Aluminiumbotten

Efter maskindisk (rekommenderas inte) kan botten börja flaga eftersom maskindiskmedel angriper aluminium.

Silverliknande fläckar kan förekomma på spisen efter produkter med aluminiumbotten. Dessa fläckar kan avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för spishällar.

ONNITTELUT UUDEN SCANPAN®-TUOTTEEN HANKINNAN JOHDOSTA

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese tuote lämpimällä pesuainevedellä.

Irrota tuotteeseen mahdollisesti liimatut tarrat.

Käyttö

Tätä tuotetta saa käyttää vain ruoan valmistamiseen ja tarjoiluun.

Älä kuumenna tuotetta liian kuumaksi, sillä se heikentää nonstick-ominaisuutta. Takuu ei kata ylikuumentamisesta aiheutuvia vaurioita.

A: Paistaminen rasvassa: Kuumenna tuotetta keskilämmöllä muutama minuutti tai kunnes saavutat oikean paistolämpötilan. Lisää rasva.

Ylikuumeneminen johtuu yleensä öljyn tai rasvan liiallisesta kuumentamisesta. Liian kuuma öljy voi palaa kiinni nonstick-pinnoitteeseen ja ajan myötä heikentää tarttumattomuusominaisuutta. Aerosolipulloon pakattuja öljyjä ei suositella käytettäväksi nonstick-pintaissa tuotteissa. Kyseiset öljyt palavat alhaisemmassa lämpötilassa ja lisäävät siksi pinnoitteen vaurioitumisriskiä.

B: Paistaminen ilman rasvaa: Kuumenna keskilämmöllä muutama minuutti tai kunnes saavutat oikean paistolämpötilan. Aloita paistaminen.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat saattavat kuumentua pitkäaikaisessa käytössä. Käytä tarvittaessa patakinnasta.

Käytön jälkeen

Anna tuotteen jäähtyä vähintään viisi minuuttia. Puhdistaminen onnistuu helpoimmin lämpimällä pesuainevedellä, kun

tuote on vielä vähän lämmin. Puhdista tuote täysin aina ennen kuin siirrät sen sivuun odottamaan seuraavaa käyttöä. Jos ruoka on pahasti palanut tai hiiltynyt kiinni sisäpintaan, täytä $\frac{3}{4}$ tuotteen tilavuudesta vedellä ja kuumenna vesi kiehu-vaksi keskilämmöllä. Lisää joukkoon astianpesuainetta ja anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia. Pese sen jälkeen tavalliseen tapaan. Toista tarvittaessa.

Pinnoitteessa saattaa ajan myötä erottua silmännähtäviä kulumia. Tämä on normaalia eikä vaikuta nonstick-ominaisuuksiin. Takuu ei kata sisä- eikä ulkopinnan läikkiä, haalistumista eikä naarmuja, esimerkiksi terävien keittiövälineiden tai sähkölaitteiden käytön aiheuttamia jälkiä. Takuu ei kata myöskään lasikansia.

Kestää konepesua, mutta sitä ei suositella, koska se lyhentää tuotteen käyttöikää. Kestää kuumennusta uunissa 260 asteesseen saakka (myös kansi ja kahva).

Alumiinipohja

Pohjasta saattaa lähteä väriä konepesun jälkeen, koska kone-tiskiaine tunkeutuu alumiiniin. Konepesua ei tämän vuoksi suositella.

Alumiinipohjaisista tuotteista saattaa jäädä lieteen hopeanvärisiä jälkiä. Ne saa poistettua keittölevyjien puhdistukseen tarkoitetulla aineella.

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR EIN PRODUKT VON SCANPAN® ENTSCIEDEN HABEN

Vor dem ersten Gebrauch

Spülen Sie das Produkt in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber auf dem Produkt.

Während des Gebrauchs

Das Produkt sollte nur für das Kochen und Servieren von Speisen verwendet werden. Vermeiden Sie eine Überhitzung des Produktes, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Beschädigung durch Überhitzung ist von der Garantie ausgeschlossen.

A: Braten mit Fett: Erhitzen Sie das Produkt bei mittlerer Hitze auf die benötigte Arbeitstemperatur und geben Sie dann das Fett zu. Überhitzung tritt am häufigsten auf, wenn Öl oder Fett zu heiß wird. Wird das Öl zu heiß, kann es auf der Antihafbeschichtung festbrennen, wodurch sich deren Eigenschaften im Laufe der Zeit verschlechtern. Verwenden Sie auf Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung kein Öl aus einer Spraydose (Aerosoldose), da es bei niedrigeren Temperaturen brennt und das Risiko für eine Beschädigung der Antihafbeschichtung erhöht.

B: Fettfreies Braten: Erhitzen Sie das Produkt bei mittlerer Hitze auf die benötigte Arbeitstemperatur und beginnen Sie dann mit der Zubereitung der Speisen.

Produkte mit Edelstahl-Griffen können mit der Zeit heiß werden; zum Anfassen der Griffe müssen Sie darum unter Umständen Topfhandschuhe verwenden.

Nach dem Gebrauch

Das Produkt lässt sich am einfachsten reinigen, wenn es noch warm ist; es sollte jedoch ca. 5 Min. abkühlen, bevor es in heißem Wasser mit etwas Spülmittel gesäubert wird. Sie

sollten das Produkt immer sorgfältig reinigen, bevor Sie es wegstellen.

Stark angebrannte Reste im Inneren der Pfanne können entfernt werden, indem man das Produkt zu 3/4 mit Wasser füllt, das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringt, einen Esslöffel Spülmittel hinzufügt und das Ganze dann 15 Minuten köcheln lässt. Danach wie üblich reinigen. Das Verfahren kann bei Bedarf wiederholt werden.

Im Laufe der Zeit kann es zu Gebrauchsspuren auf der Beschichtung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang, der die Antihafbeschichtung nicht beeinträchtigt.

Die Garantie umfasst keine Flecken, kein Ausbleichen und keine Kratzer auf der Innen- oder Außenseite des Produktes, wie z.B. Spuren von scharfkantigen Gegenständen bzw. elektrischen Geräten. Die Garantie gilt nicht für Glasdeckel.

Spülmaschinengeeignet; wir empfehlen allerdings das Produkt nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da dies die Lebensdauer des Produktes verkürzt. Backofenfest bis 260 °C – inkl. Deckel und Griffen.

Aluminiumboden

Bei einer Reinigung in der Spülmaschine (nicht empfohlen) können auf dem Boden Abfärbungen auftreten, da Geschirrspülmittel Aluminium angreift.

Produkte mit Aluminiumboden können silbrige Flecken auf dem Herd hinterlassen. Solche Flecken können mit einem Spezialreinigungsmittel für Kochplatten entfernt werden.

Vóór het eerste gebruik

Het product in warm water met afwasmiddel schoonspoeien. Indien er een etiket op het product zit, dit verwijderen.

Tijdens het gebruik

Het product mag alleen voor het bereiden en serveren van voedsel worden gebruikt. Zorg ervoor dat het product niet oververhit geraakt, want dit tast de antikleeflaag aan. Bij oververhitting geldt de garantie niet.

A: Bakken met vetstof: Het product bij middelmatige warmte enkele minuten verwarmen tot de baktemperatuur bereikt is, dan vetstof toevoegen.

Oververhitting treedt het vaakst op wanneer olie of een andere vetstof te warm worden. Indien de olie te warm wordt, kan ze aanbakken op de antikleeflaag die na verloop van tijd aan kwaliteit inboet.

Het gebruik van sprays wordt afgeraden bij keukenmateriaal met antikleeflaag, omdat olie uit sprays reeds bij lagere temperaturen aanbrandt waardoor het risico bestaat dat de antikleeflaag beschadigd wordt.

B: Bakken zonder vetstof: Het product bij middelmatige warmte enkele minuten verwarmen tot de baktemperatuur bereikt is, dan beginnen met bakken.

Producten met handgrepen van roestvrij staal kunnen na een tijd heel warm worden. Gebruik altijd ovenwanten om de handgrepen vast te nemen.

Na het gebruik

Het product is het gemakkelijkst schoon te maken als het nog warm is, maar het is raadzaam het ca. 5 minuten te laten afkoe-

len alvorens het in warm water met afwasmiddel te reinigen. Het product moet altijd gereinigd worden alvorens het op te bergen. Indien er lastige aanbaksels door aangebrande etensresten in het product zitten, kunnen deze losgeweekt worden door het product voor $\frac{3}{4}$ met water te vullen, afwasmiddel toe te voegen en bij middelmatige warmte te verwarmen, dit 15 minuten zachtjes laten koken en dan zoals gebruikelijk reinigen. Deze procedure herhalen indien nodig.

De antikleeflaag kan door het gebruik tekenen van slijtage gaan vertonen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de antikleefkwaliteit.

De garantie geldt niet voor vlekken, verkleuringen of krassen aan de binnen- of buitenkant – bijvoorbeeld door gebruik van scherpe voorwerpen of elektrische apparatuur. De garantie geldt evenmin voor glazen deksels.

Het product mag in de vaatwasser maar dit wordt afgeraden omdat het de levensduur van het product verkort. Mag verhit worden tot 260°C – incl. deksel en handvaten.

Aluminiumbodem

Als u het product in de vaatwasser reinigt (wordt afgeraden) kan het zijn dat de bodem afgeeft doordat vaatwasproducten het aluminium aantasten.

Producten met aluminiumbodem kunnen op het fornuis zilverachtige vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken kunnen met schoonmaakmiddel dat voor de kookplaten geschikt is, verwijderd worden.

FÉLICITATIONS POUR VOTRE NOUVEAU PRODUIT SCANPAN®

Avant la première utilisation

Lavez le produit dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle. Retirez les autocollants éventuels sur le produit.

Pendant l'utilisation

Le produit est uniquement destiné à la préparation et à la présentation de la nourriture. Faites attention de ne pas surchauffer le produit pour ne pas réduire les propriétés antiadhésives. En cas de surchauffe, les dommages ne sont pas couverts par la garantie.

A - Cuisson avec des matières grasses : avant d'ajouter les matières grasses, portez le produit à la température de cuisson, pendant quelques minutes à feu moyen. Une surchauffe se produit habituellement parce que l'huile ou la graisse a brûlé. La matière grasse risque alors de coller sur le revêtement antiadhésif, qui est graduellement altéré. L'emploi d'huiles en aérosol n'est pas recommandé sur les ustensiles de cuisine antiadhésifs, car ces huiles brûlent à des températures moins élevées, ce qui accroît le risque de dommages.

B - Cuisson sans matières grasses : portez d'abord le produit à la température de cuisson, pendant quelques minutes à feu moyen. Commencez ensuite la cuisson.

Les produits dotés de poignées en acier inoxydable peuvent devenir chauds avec le temps. Nous vous recommandons donc d'utiliser des gants de cuisine lorsque vous touchez les poignées.

Après l'utilisation

Le produit se nettoie le plus facilement lorsqu'il est encore tiède, mais laissez-le refroidir environ 5 min avant de le laver

dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle. Il faut toujours bien nettoyer le produit avant de le ranger. Les traces récalcitrantes d'aliments brûlés ou carbonisés peuvent être éliminées en remplissant le produit aux trois quarts avec de l'eau. Faites bouillir l'eau à feu moyen, ajoutez du détergent à vaisselle, laissez agir à feu doux pendant 15 min, puis nettoyez comme à la normale. Répétez l'opération au besoin.

À l'usage, il est normal qu'une certaine usure apparaisse sur le revêtement antiadhésif, qui n'en perd pas pour autant son efficacité.

La garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les rayures, à l'intérieur ou à l'extérieur, comme les traces laissées par des objets coupants ou des appareils électriques. La garantie ne s'applique pas non plus au couvercle en verre.

Le produit est lavable au lave-vaisselle, mais cela réduit sa durée de vie et n'est donc pas recommandé. Il tolère une température allant jusqu'à 260 °C (y compris le couvercle et la poignée).

Fond en aluminium

Après un passage au lave-vaisselle (non recommandé), le fond peut porter des marques, car les détergents pour lave-vaisselle attaquent l'aluminium.

Les produits avec un fond en aluminium peuvent laisser des taches argentées sur la cuisinière. Un produit de nettoyage adapté aux plaques de cuisson peut les éliminer.

IT COMPLIMENTI PER L'ACQUISTO DEL SUO NUOVO PRODOTTO SCANPAN®

Prima dell'uso

Lavare il prodotto con detersivo per piatti e acqua calda. Rimuovere eventuali adesivi presenti sul prodotto.

Durante l'uso

Il prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti.

Evitare di surriscaldare il prodotto per non deteriorarne le proprietà antiaderenti. I danni da surriscaldamento non sono coperti dalla garanzia.

A: Cottura con grassi: riscaldare il prodotto per qualche minuto a fuoco medio fino a raggiungere la temperatura di cottura, quindi aggiungere il grasso desiderato.

Il prodotto si surriscalda più frequentemente in presenza di olio o altri grassi. Se l'olio si surriscalda, può bruciare lo strato superiore di materiale antiaderente, danneggiandolo con il tempo.

Si sconsiglia l'uso di olio spray con utensili da cucina antiaderenti: l'olio utilizzato per gli spray brucia a temperature inferiori, con un maggiore rischio di danni per i prodotti antiaderenti.

B: Cottura senza grassi: riscaldare il prodotto per qualche minuto a fuoco medio fino a raggiungere la temperatura di cottura, quindi iniziare la preparazione.

I manici in acciaio inox possono surriscaldarsi, utilizzare un guanto da forno per toccarli.

Dopo l'uso

La pulizia del prodotto è più semplice quando questo è ancora tiepido. Lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti e lavarlo con detersivo per piatti e acqua calda. Prima di conservare il

prodotto, assicurarsi sempre che sia completamente pulito.

In caso di residui carbonizzati o attaccati all'interno del prodotto, rimuoverli come segue: riempire il prodotto d'acqua fino a $\frac{3}{4}$, portare a ebollizione a fuoco medio, aggiungere detersivo per piatti, far sobbollire per 15 minuti e procedere alla normale pulizia. Se necessario, ripetere il processo.

Con l'uso, il rivestimento può mostrare una certa usura. Questo è normale e non influenza le proprietà antiaderenti del prodotto.

La garanzia non copre macchie, scolorimenti o graffi all'interno o all'esterno del prodotto, ad es. segni derivanti dall'uso di oggetti affilati o apparecchi elettrici. La garanzia non copre i coperchi in vetro.

Benché il prodotto possa essere lavato in lavastoviglie, questo tipo di lavaggio è sconsigliato poiché riduce la vita utile del prodotto. Resiste in forno a temperature fino a 260°C, manico e coperchio compresi.

Lega di alluminio

Dopo il lavaggio in lavastoviglie (non raccomandato), la base del prodotto può macchiare poiché l'alluminio è stato intaccato dai detersivi per lavastoviglie.

I prodotti in lega di alluminio possono provocare macchie argentate sui piani di cottura. Per rimuoverle, utilizzare un detersivo specifico per piani di cottura.

FELICITACIONES POR TENER EN SUS MANOS UN NUEVO PRODUCTO SCANPAN®

Antes del primer uso

Enjuague el producto con agua caliente y detergente. Retire cualquier etiqueta del producto.

Durante el uso

El producto solo se debe utilizar para cocinar y servir alimentos, NO se debe utilizar como almacenador de comida, ya que puede dañar el recubrimiento antiadherente.

Tenga cuidado de no sobrecalentar el producto, ya que esto reducirá el recubrimiento antiadherente. La garantía no cubre el sobrecalentamiento del producto. NO debe utilizarse una temperatura alta, ya que esto reducirá el rendimiento del recubrimiento antiadherente. Por otro lado no es necesario utilizar una temperatura alta, ya que el proceso con el que son realizados nuestros productos permite calentar homogéneamente el sartén/cacerola con una temperatura media.

A: Si fríe con aceite: Caliente el producto durante unos minutos a fuego medio y después agregue el aceite.

El sobrecalentamiento se produce con mayor frecuencia debido a que el aceite o la grasa están demasiado calientes. Si el aceite se calienta demasiado podría quemar la parte superior del revestimiento antiadherente, que se desgasta con el tiempo. No se recomienda el uso de aceites en aerosol porque los aerosol de aceite pueden arder a temperaturas más bajas, lo que aumenta el riesgo de maltratar el recubrimiento antiadherente.

B: Si fríe sin aceite: Caliente el producto durante unos minutos a fuego medio y después comience a freír.

Los productos con asas o mangos de acero inoxidable se pueden calentar con el tiempo, por eso, puede que necesite usar una manopla de horno para tocar las asas o el mango.

Después del uso

El producto se limpia con facilidad mientras todavía esté caliente,

pero debe dejar enfriar durante aproximadamente 5 minutos antes de lavarlo con agua caliente y detergente. El producto debe quedar siempre perfectamente limpio antes de guardarlo. Para eliminar posibles manchas o de comida quemada en el interior, llene de agua tres cuartas partes del producto, dejar hervir el agua a fuego medio, agregue detergente, dejar hervir a fuego lento, durante 15 minutos y luego limpie el producto de forma normal. Si es necesario, se puede repetir el proceso. Con el uso se puede apreciar un cierto desgaste en el revestimiento. Este desgaste es normal y no afecta el recubrimiento antiadherente.

Con el uso se puede apreciar un cierto desgaste en el revestimiento. Este desgaste es normal y no afecta el recubrimiento antiadherente. La garantía no cubre manchas, decoloración o rayones en el interior o en el exterior, p. ej. de rastros de objetos afilados o uso de aparatos eléctricos. La garantía no cubre la tapa de vidrio.

Apto para lavavajillas, aunque no se recomienda su uso, ya que reduce la vida útil del producto. Soporta el calor del horno hasta 260 °C, incluidos la tapa y el mango.

No se debe cocinar alimentos congelados sobre los sartenes y cacerolas Scanpan, asegúrese de descongelar previamente los alimentos de lo contrario afectará el rendimiento de la capa antiadherente.

Fondo de aluminio

Después de lavar en el lavavajillas (No recomendado), puede haber daños en el fondo, dado que los detergentes de lavavajillas desgastan el aluminio.

Los productos con base de aluminio pueden dejar manchas plateadas en la zona de cocina. Este tipo de manchas o marcas se pueden eliminar con un producto específico de limpieza para cocina.

OBRIGADO POR ADQUIRIR O SEU NOVO PRODUTO SCANPAN®

Antes da primeira utilização, lave o produto em água quente com detergente.
Remova eventuais adesivos do produto.

Utilização

O produto só deve ser utilizado para preparar e servir comida apenas. Tenha cuidado para não superaquecer o produto, pois pode anular o efeito antiaderente. A garantia não cobre um superaquecimento.

A: Fritar com gordura: pré-aqueça o produto em fogo médio durante alguns minutos até atingir a temperatura, e depois adicione a gordura.

Normalmente, o superaquecimento ocorre se o óleo ou a gordura estiverem demasiado quentes. Se o óleo fica demasiado quente, pode queimar-se sobre o revestimento antiaderente, causando uma deterioração a longo prazo do produto.

Não se recomenda utilizar aerossóis em utensílios de cozinha antiaderentes, porque o óleo aerossol pode queimar-se em baixas temperaturas, aumentando assim o risco de danos no antiaderente do seu produto.

B: Fritar sem gordura: aqueça o produto durante alguns minutos até atingir a temperatura de cozimento a meio lume, e depois comece a cozinhar.

Os produtos com pegas de aço inoxidável podem ficar quentes ao longo do tempo, pelo que pode ter de usar uma luva de proteção ao tocar nas pegas.

Após a utilização

O ideal é limpar o produto quando ainda está quente, mas é recomendado aguardar aproximadamente 5 minutos até que

o produto esteja morno. O produto tem de ficar totalmente limpo antes de ser armazenado e guardado.
Se o produto tiver restos de comida queimada, encha-o com $\frac{3}{4}$ de água, deixe ferver em fogo médio, adicione o detergente, deixe cozinhar a fogo brando durante 15 minutos, e limpe o produto como normalmente. Repita o processo, se necessário.

Ao longo da utilização, é possível notar um certo desgaste no fundo do produto. Isto é normal e não afeta o efeito antiaderente.

A garantia não cobre manchas ou riscos no interior ou no exterior, como por exemplo vestígios de objetos afiados ou da utilização de equipamentos elétricos. A garantia não cobre a tampa de vidro.

O produto pode ser lavado na máquina de lavar louça, mas não é aconselhado porque reduz a vida útil do mesmo. Pode ir ao forno até 260 °C, incluindo o pomel e a tampa.

Fundo de alumínio

Depois de lavar na máquina (não recomendado), o produto pode ficar riscado pois os detergentes para máquinas de lavar louça são abrasivos ao alumínio.

O fogão pode ficar com manchas pateadas devido à utilização de produtos com fundo de alumínio. Estas manchas podem ser removidas com um agente de limpeza próprio para fogões.

PALJU ÕNNE UUE SCANPANI® TOOTE PUHUL!

Enne esmakordset kasutamist

Peske toodet sooja veega, kuhu on lisatud pesuvahendit. Eemaldage tootelt kõik kleebised.

Kasutamine

Toodet võib kasutada ainult toidu valmistamiseks ja serveerimiseks.

Vältige toote liigset kuumutamist, kuna see vähendab nakkumatu katte tõhusust. Garantii ei kata toote ülekuumenemist.

A: Rasvas praadimine: toode kuumutatakse mõne minuti jooksul keskmisel kuumusel praadimistemperatuurini ning seejärel lisatakse rasv.

Ülekuumenemine esineb peamiselt siis, kui õli või rasv läheb liiga tuliseks. Kui õli on liiga tuline, võib see nakkumatu katte külge kõrbed, seda ajapikku kahjustades.

Aerosoolipihusti kasutamine pole nakkumatu pinnaga köögi-riistade puhul soovitatav, sest aerosoolipurkides sisalduv õli kõrbeb madalamatel temperatuuridel ja teie nakkumatu kattega toote kahjustamise oht on suurem.

B: Ilma rasvata praadimine: toode kuumutatakse mõne minuti jooksul keskmisel kuumusel praadimistemperatuurini ning seejärel alustatakse praadimist.

Roostevabast terasest tooted võivad aja jooksul kuumaks muutuda, seepärast kasutage käepidemeid puudutades pajakindaid.

Pärast kasutamist

Toodet on kõige parem puhastada siis, kui see on alles soe, küll aga tuleks sel lasta umbes 5 minutit jahtuda, enne kui pesete seda sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Enne hoiulepanekut peab toode alati olema täiesti puhas.

Raskesti eemaldatavate kõrbenud toidu jälgede kõrvaldamiseks täitke toode $\frac{3}{4}$ ulatuses veega, laske veel keskmisel kuumusel keema tõusta, lisage pesuvahendit, laske 15 minutit tasasel tulel keeda ning seejärel puhastage toode nagu tavaliiselt. Vajaduse korral võib toimingut korrata.

Kasutamise käigus ilmuvad tootele väikesed kulumisemärgid. See on normaalne ega mõjuta nakkumatu katte tõhusust.

Garantii ei kata plekke, värvi tuhmumist ega sisemisi ja välismi kriimustusi, mille on põhjustanud näiteks teravate esemete või elektriseadmete kasutamine. Garantii ei hõlma klaaskaasi.

Ehkki toodet võib pesta nõudepesumasinas, ei ole see soovitatav, kuna lühendab toote eluiga. Talub ahjukuumust kuni 260° C, mis kehtib ka kaane ja käepideme kohta.

Alumiiniumist põhi

Pärast nõudepesumasinas pesemist (ei ole soovitatav) võivad alumiiniumist põhjale jääda nõudepesumasina pesuvahendi jäljed.

Alumiiniumist põhjaga köögiriistade kasutamisel võivad pliidi pinnale jääda hõbedased jäljed. Need plekid saab eemaldada pliidi jaoks sobiva puhastusvahendiga.

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ПОСУДЫ SCANPAN®

Перед первым применением удалите упаковку и наклейки, затем промойте изделие в теплой воде с использованием мягкой губки и щадящих моющих средств. Не применяйте для мытья и чистки жесткие металлические губки, щетки, абразивные средства, сильнодействующие химикаты, средства для чистки плит, т.к. это может привести к повреждению изделия.

Не рекомендуется хранить в посуде приготовленную пищу. Используйте посуду только для приготовления блюда и его подачи.

А: Жарка с использованием масла: Нагрейте посуду до температуры тепловой обработки на среднем огне в течение нескольких минут и затем добавьте масло.

Не раскаляйте масло или жир в посуде до экстремальных температур, так как это может привести к перегреву посуды. Раскаленное масло может подгорать на антипригарном покрытии, что повлечет за собой ухудшение свойств покрытия с течением времени.

Для изделий с антипригарным покрытием не используйте распылители масла, поскольку такое масло подгорает при более низких температурах, что увеличивает риск повреждения антипригарного покрытия.

В: Жарка без масла: Нагрейте посуду до температуры тепловой обработки на среднем огне в течение нескольких минут, затем приступите к жарке.

Изделия с ручками из нержавеющей стали могут сильно нагреваться, поэтому при касании к ручкам может потребоваться прихватка.

После использования оставьте посуду охлаждаться на время не менее 5 минут, затем вымойте в теплой воде с добавлением моющего средства. Не допускайте засыхания остатков пищи. После мытья вытрите насухо мягкой тканью.

Более жесткие остатки от пригоревших продуктов удаляйте следующим способом: заполните 3/4 емкости водой, доведите до кипения на среднем огне, добавьте моющее средство и оставьте кипеть на слабом огне в течение 15 минут, затем выполните обычную очистку посуды. При необходимости повторите процесс.

Не подвергайте воздействию слишком высоких температур, так как это может привести к снижению антипригарных свойств покрытия. Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, это может привести к повреждению изделия. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные перегревом.

По мере использования на покрытии могут появиться следы небольшого износа, что не влияет на антипригарные свойства посуды.

Гарантия не распространяется на пятна, выцветание, внутреннее и внешнее царапание такие, как следы от использования острых предметов или электрических приборов. Также гарантия не распространяется на стеклянные крышки.

Посуда подходит для мытья в посудомоечной машине, но это сокращает срок службы изделия. Изделие можно нагревать в духовке до 260 °C, в том числе крышку и ручки.

Алюминиевое дно посуды:

Тщательно смывайте моющие средства с посуды, так как их остатки могут разрушать алюминий.

На плите возможно появление серебристых пятен от изделий с алюминиевым дном. Эти пятна легко удаляются чистящим средством, подходящим для поверхности плиты.

GRATULUJEME K ZAKOUPENÍ VÝROBKU SCANPAN®

CZ

Před použitím

Výrobek umyjte teplou vodou s přidaným mycím prostředkem. Odstraňte případné nálepky na výrobku.

Použití

Výrobek by měl být používán pouze na přípravu a podávání pokrmů.

Dejte pozor, abyste výrobek nezahřáli na příliš vysokou teplotu, protože to povede k omezení funkce nepřilnavého povrchu. Na přílišné zahřátí se nevztahuje záruka.

A: Smažení na tuku: nádobí nechte několik minut zahřát na teplotu vhodnou ke smažení za použití středního stupně, potom přejděte tuk.

K přehřátí dojde nejčastěji tak, že se olej nebo tuk nechají příliš zahřát. Pokud se olej příliš zahřeje, může vypálit svrchní část nepřilnavé vrstvy, která se tak v průběhu času zmenšuje. Na nepřilnavé kuchyňské nádobí se nedoporučuje používat aerosolové spreje, protože olej z balení aerosolů se pálí při nižších teplotách, a tím se zvyšuje riziko poškození Vašeho nepřilnavého výrobku.

B: Smažení bez tuku: nádobí nechte několik minut zahřát na teplotu vhodnou ke smažení za použití středního stupně. Poté můžete začít smažit. Rukojeť z nerezové oceli se může zahřát, a proto je lepší nasadit si před uchopením rukojeti chňapku.

Po použití

Nádobí se nejlépe myje, dokud je teplé, ale mělo by se nejdříve nechat cca 5 minut trochu vychladnout a potom umýt teplou vodou s přidaným mycím prostředkem. Před uložením musí být nádobí vždy zcela čisté.

Pokud na nádobí vzniknou připáleniny nebo se na něm přichytí spálené jídlo, nejlépe se to odstraní tak, že naplníte výrobek do $\frac{3}{4}$ vodou, na střední stupeň přivedete vodu k varu, přidáte mycí prostředek, vše necháte zlehka vařit 15 minut a poté nádobí běžným způsobem umyjete. Pokud je to nutné, celý postup lze zopakovat.

Po určité době používání nádobí může být na povrchu zřetelné určité opotřebení.

Jde o normální jev a nemá to žádný vliv na přilnavost.

Záruka se nevztahuje na skvrny, vyblednutí nebo vnitřní či vnější škrábance – např. stopy po použití ostrých předmětů nebo elektrických přístrojů. Záruka se dále nevztahuje na skleněnou poklici.

Nádobí lze mýt v myčce, ale nelze to doporučit, protože to zkracuje životnost výrobku. Je také možné použití na pečení v troubě do teploty 260° C – včetně poklice a rukojeti.

Hliníkové dno:

Po mytí v myčce (nedoporučuje se) se mohou začít ze dna odlupovat kousky, protože prostředky pro mytí nádobí v myčce poškozují hliník.

Na sporáku se při použití nádobí s hliníkovým dnem mohou objevit stříbřité skvrny. Tyto skvrny lze odstranit čistícími prostředky určenými na varné desky sporáků.

Przed pierwszym użyciem

Umyj naczynie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Usuń wszelkie naklejki.

Użytkowanie

Naczynie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania i serwowania potraw.

Należy uważać aby nie przegrzać naczyń, ponieważ może to znacznie zmniejszyć nieprzylepialne właściwości powłoki. Uszkodzenie wynika z przegrzania nie jest objęte gwarancją.

A: Smażenie z tłuszczem: Naczynie należy rozgrzać na średnim ogniu przez zaledwie kilka minut, po czym dodać tłuszcz. Przegrzanie następuje wtedy, gdy olej lub tłuszcz staje się zbyt gorący. Jeśli olej jest za gorący, może się spalić na powłoce nieprzylepialnej, skutkując z czasem, pogorszeniem się jej właściwości.

Nie zaleca się stosowania tłuszczu w sprayu przy naczyniach z powłoką nieprzylepialną, ponieważ olej z puszek aerozoliowych może palić się w niższych temperaturach, a tym samym zwiększyć ryzyko uszkodzenia naczyń nieprzylepialnego.

B: Smażenie bez tłuszczu: Naczynie należy rozgrzać na średnim ogniu przez zaledwie kilka minut, po czym można rozpocząć smażenie.

Naczynia z uchwytyami ze stali nierdzewnej mogą się z czasem nagrzewać, więc podczas dotykania uchwytów może być konieczne użycie rękawicy kuchennej.

Po każdorazowym użyciu

Naczynie najlepiej czyścić, gdy jest jeszcze ciepłe. Przed myciem w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, naczynie należy pozostawić do ostygnięcia na około 5 minut. Przed osuszeniem i przechowywaniem naczynie powinno być zawsze całkowicie czyste.

Mocniejsze, wewnętrzne zwęglenie przypalonego jedzenia można usunąć wypełniając naczynie wodą do 3/4 pojemności, doprowadzając wodę do wrzenia na średnim ogniu, dodając płyn do mycia naczyń i gotować przez 15 minut, następnie należy wyczyścić i osuszyć produkt. W razie potrzeby proces można powtórzyć.

Niewielkie zużycie będzie widoczne na powłoce przy częstym użytkowaniu. Jest to normalne i nie wpłynie na efekt nieprzylepialny.

Gwarancja nie obejmuje powstałych plam, blaknięcia lub zdrapań wewnętrznych lub zewnętrznych, takich jak ślady ostrych przedmiotów lub używania urządzeń elektrycznych.

Gwarancja nie obejmuje szklanych pokryw.

Nie zaleca się zmywania naczyń w zmywarce, ponieważ może to skrócić żywotność produktu. Naczynie wraz z pokrywą i uchwytem można rozgrzewać w piekarniku do 260° C.

Podstawa aluminiowa

Po umyciu naczyń w zmywarce (co nie jest zalecane), na dnie mogą pozostać ślady detergentu powodującego erozję aluminium. Na płycie kuchennej mogą pojawić się srebrne plamy od aluminiowej podstawy naczyń. Plamy te można usunąć za pomocą środka czyszczącego odpowiedniego dla płyty kuchennej.

SVEIKINAME ĮSIGIJUS NAUJĄ SCANPAN® GAMINĮ

Prieš naudojant pirmą kartą

Gaminį išplaukite šiltu vandeniu ir plovikliu. Nuo gaminio nuimkite visus lipdukus.

Naudojimas

Gaminį galima naudoti tik maistui ruošti ir patiekti. Būkite atsargūs, neperkaitinkite gaminio, nes tai susilpnins nelimpančios dangos savybes. Garantija netaikoma gaminį perkaitinus.

A: Kepimas riebaluose: Gaminys kaitinamas keletą minučių iki kepimo temperatūros, nustačius vidutinę kaitrą, po to įdedama riebalų.

Gaminys gali perkaisti tuomet, kai aliejus ar riebalai pernelyg įkaista. Jei aliejus pernelyg įkaitęs, jis gali pridegti prie nelimpančios dangos, ir tai ilgai neišvengs.

Nerekomenduojama ant nelimpančios dangos naudoti aerozolinio purškiamo aliejaus, nes toks aliejus dega žemesnėje temperatūroje ir taip didėja rizika pažeisti nelimpančią dangą. **B: Kepimas be riebalų:** Gaminys kaitinamas keletą minučių iki kepimo temperatūros, nustačius vidutinę kaitrą, po to galima pradėti kepti.

Gaminiai su nerūdijančio plieno rankenomis laikui bėgant gali įkaisti, todėl liečiant rankenas Jums gali prireikti kepimo pirštinės.

Po naudojimo

Lengviausia gaminį išvalyti kol jis dar šiltas, tačiau reiktų jį palikti atvėsti apie 5 minutes prieš plaunant šiltu vandeniu ir plovikliu. Gaminį gerai išvalykite prieš padėdami į laikymo vietą.

Jei norite pašalinti sunkiau išvalomus, vidinius apdegimus, likusius nuo prikepusio maisto, 3/4 gaminio pripildykite vandeniu ir jį užvirinkite ant vidutinės kaitros, įpilkite ploviklio ir pavirinkite 15 minučių. Po to plaukite kaip visuomet. Šį procesą galite kartoti tiek, kiek reikia.

Bėgant laikui, ant dangos ims matytis nedideli nusidėvėjimo ir įbrėžimų požymiai. Tai normalus reiškinys, neturintis įtakos nelimpančios dangos savybėms.

Garantija netaikoma dėmėms, išblukimams, išoriniams ar vidiniams įbrėžimams, tokiems, kurie lieka nuo aštrių daiktų ar elektrinių prietaisų naudojimo. Garantija netaikoma stikliniams dangčiams.

Nors gaminį galima plauti indaplovėje, nerekomenduojame to daryti, nes tai sutrumpins jo tarnavimo laiką. Gaminį su rankena ir dangčiu galima naudoti orkaitėje, kai karštis neviršija 260 °C.

Aliuminio pagrindas

Išplovus indaplovėje (nerekomenduojama), ant dugno gali likti indaplovės ploviklio žymių, nes tai pažeidžia aliuminio sluoksnį.

Gaminiai su aliuminio pagrindu ant viryklės gali palikti sidabro spalvos dėmes. Jas galite pašalinti valymo priemone, skirta viryklės degikliams valyti.

SELAMAT, ANDA SUDAH MEMBELI PRODUK BARU SCANPAN®

Sebelum digunakan untuk pertama kalinya

Cuci produk dengan air hangat yang diberi detergen. Lepaskan semua stiker yang menempel pada produk.

Ketika digunakan

Produk hanya boleh digunakan untuk mengolah makanan. Jangan memanaskan produk secara berlebihan karena akan mengurangi efek anti-lengketnya. Kerusakan akibat pemanasan yang berlebihan tidak dicakup oleh garansi.

A: Menggoreng dengan minyak: Panaskan produk dengan api sedang selama beberapa menit hingga mencapai suhu yang tepat untuk menggoreng kemudian masukkan minyak goreng. Apabila minyak terlalu panas, produk akan mengalami pemanasan yang berlebihan. Minyak yang terlalu panas dapat membakar lapisan anti-lengket dan menurunkan mutunya seiring berlalunya waktu.

Penggunaan semprotan aerosol pada peralatan masak anti-lengket tidak dianjurkan karena minyak dari kaleng aerosol dapat terbakar pada suhu yang lebih rendah. Hal itu meningkatkan risiko kerusakan pada produk anti-lengket Anda.

B: Menggoreng tanpa minyak: Panaskan produk dengan api sedang selama beberapa menit hingga mencapai suhu yang tepat untuk menggoreng. Sesudahnya, Anda dapat mulai menggoreng.

Produk dengan pegangan baja tahan karat dapat menjadi panas seiring waktu, jadi Anda mungkin perlu menggunakan sarung tangan oven ketika menyentuh pegangannya.

Setelah digunakan

Produk sebaiknya dibersihkan pada saat masih hangat. Setelah digunakan biarkan dulu selama kira-kira 5 menit sebelum dicuci dengan air hangat yang diberi detergen.

Jangan tinggalkan makanan yang telah dimasak di panci atau penggorengan selama beberapa jam karena asam, garam dan berbagai bumbu lain dapat merusak lapisan anti lengket atau stainless steel pada peralatan masak. Jadi segera pindahkan masakan yang telah matang ke piring saji dari keramik atau kaca.

Selalu pastikan produk sudah benar-benar bersih sebelum disimpan. Keringkan dengan lap sebelum disimpan untuk menghindari timbulnya noda jamur.

Bekas hangus dari makanan gosong yang menempel di bagian dalam produk dapat dibersihkan dengan langkah-langkah berikut: Isi 3/4 produk dengan air, lalu dididihkan dengan api sedang. Tambahkan detergen, lalu dididihkan lagi dengan api kecil selama 15 menit. Setelah itu, bersihkan produk seperti biasa. Ulangi proses ini apabila dibutuhkan.

Aus dan goresan tipis akan terlihat pada lapisan yang sering digunakan. Ini sesuatu yang normal dan tidak akan mempengaruhi efek anti-lengketnya.

Garansi tidak mencakup adanya noda, perubahan warna, atau goresan pada bagian dalam atau luar produk, termasuk bekas yang ditimbulkan benda tajam atau penggunaan alat elektronik. Garansi tidak mencakup penutup kaca.

Meskipun produk aman untuk dimasukkan ke mesin pencuci piring, hal ini tidak dianjurkan karena dapat memperpendek umur produk. Tahan terhadap suhu panas oven hingga 260° C, termasuk penutup dan pegangannya.

Alas aluminium

Tidak disarankan mencuci dengan mesin pencuci piring karena detergen akan menempel di bagian bawah dan dapat mengikis aluminiumnya. Noda keperakan mungkin muncul pada tatakan kompor saat anda menggunakan produk beralas aluminium. Bersihkan noda keperakan tersebut dengan alat pembersih yang cocok untuk bagian tersebut.

לפני השימוש הראשון

יש לשטוף את המוצר במים חמים ובסבון נוזלי.
יש להסיר את כל המדבקות מהמוצר.

בעת השימוש

יש להשתמש במוצר רק לשם הכנת מזון והגשתו.
אין לגרום לחימום יתר של המוצר. הדבר עלול לפגוע בציפוי הנון-סטיק. האחריות אינה כוללת חימום יתר.
א: טיגון בשומן: יש לחמם את המוצר על להבה בינונית במשך כמה דקות, ולאחר מכן להוסיף את השומן.
חימום יתר מתרחש בעיקר כאשר השמן או השומן מתחממים יתר על המידה. אם השמן חם מדי, הוא עלול לשרוף את ציפוי הנון-סטיק ולגרום לשחיקתו במהלך הזמן.
לא מומלץ להשתמש בתרסיס שמן במוצרי נון-סטיק. שמן זה נשרף בטמפרטורות נמוכות יותר, ועלול לפגוע במוצרי הנון-סטיק שלכם.
ב: טיגון ללא שומן: יש לחמם את המוצר על להבה בינונית במשך כמה דקות, ולאחר מכן להתחיל בטיגון.

מוצרים העשויים מפלדת אל-חלד מתחממים עם הזמן, ולכן יש להשתמש בכפפות לתנור כאשר נוגעים בידיות.

לאחר השימוש

קל יותר לנקות את המוצר כשהוא חם, אך יש להניח לו להתקרר במשך כ-5 דקות לפני השטיפה במים חמים ובסבון. על המוצר להיות תמיד נקי לגמרי לפני אחסונו.

כדי להסיר סימני חריכה קשים בתוך הכלי שנגרמו ממזון שרוף, מלאו 3/4 מהכלי במים, הרתיחו בחום בינוני, הוסיפו חומר ניקוי והשאירו לרתיחה איטית במשך 15 דקות. לאחר מכן יש לנקות את הכלי כרגיל. ניתן לחזור על התהליך לפי הצורך. עם השימוש יופיע בלאי קל על הציפוי. בלאי זה נורמלי ואינו משפיע על ציפוי הנון-סטיק.

האחריות אינה חלה על כתמים, דהייט צבע או שריטות בתוך ומחוץ לכלי, שנגרמו משימוש בחפצים חדים או משימוש בציוד חשמלי. האחריות אינה כוללת מכסים מזכוכית.

המוצר בטוח לשימוש במדיח כלים, אך הדחתו מקצרת את חי המוצר ואינה מומלצת. המוצר עמיד בחום של עד 260° צלזיוס, כולל המכסה והידית.

תחזית אלומיניום

לאחר שטיפה במדיח כלים (לא מומלץ), ייתכנו שאריות של חומר ניקוי למדיח בתחתית המוצר העלולות לאכל את האלומיניום.
כתמים בצבע כסף עשויים להתפתח על הכיריים כאשר משתמשים במוצרי אלומיניום. ניתן להסירם בעזרת חומר ניקוי המיועד למשטח הכיריים.

Sebelum penggunaan pertama

Basuh produk dengan air suam yang dicampurkan dengan bahan pencuci.

Keluarkan sebarang pelekat dari produk.

Penggunaan

Produk ini hanya boleh digunakan untuk menyediakan dan menghidangkan makanan. Pastikan anda tidak terlalu panaskan produk, kerana ini akan mengurangkan kesan tidak melekat.

Pemanasan melampau tidak dilindungi oleh waranti.

A: Menggoreng lemak: Produk ini dipanaskan kepada suhu menggoreng pada api yang sederhana selama beberapa minit, kemudian lemak ditambah.

Pemanasan melampau berlaku terutamanya apabila minyak atau lemak menjadi terlalu panas. Sekiranya minyak terlalu panas ia boleh membakar ke lapisan tidak melekat, yang boleh menyebabkan kerosakan.

Penggunaan semburan aerosol tidak digalakkan pada alat memasak tidak melekat kerana minyak dari tin aerosol boleh membakar pada suhu yang lebih rendah, dan dengan itu meningkatkan risiko kerosakan kepada produk tidak melekat anda.

B: Menggoreng tanpa lemak: Produk ini dipanaskan kepada suhu menggoreng pada api yang sederhana selama beberapa minit, kemudian proses menggoreng boleh dimulakan.

Produk dengan pemegang keluli tahan karat boleh menjadi semakin panas setelah beberapa ketika, jadi anda mungkin perlu menggunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh pemegang.

Selepas penggunaan

Produk ini terbaik dibersihkan semasa ianya masih panas, walaupun ia harus dibiarkan sejuk selama lebih kurang 5 minit

sebelum mencuci dalam air suam yang dicampur dengan bahan pencuci. Produk ini perlu dicuci dengan bersih sebelum ianya disimpan.

Untuk membersihkan makanan yang sukar dan terbakar, isikan air sebanyak 3/4 ke dalam produk, panaskan air sehingga mendidih pada api sederhana, sambil mencampurkan bahan pencuci, biarkan ia reneh selama 15 minit dan kemudian bersihkan produk seperti biasa. Proses tersebut boleh diulang jika perlu.

Sedikit kesan haus dan calar akan kelihatan pada lapisan selepas beberapa penggunaan. Ini merupakan perkara biasa dan tidak akan menjejaskan kesan tidak melekat.

Waranti tidak melindungi kesan kotoran, pudar atau calar dalaman atau luaran seperti tanda akibat objek tajam atau penggunaan peralatan elektrik. Waranti tidak melindungi penutup kaca.

Walaupun produk ini adalah selamat untuk digunakan dalam mesin basuh pinggan mangkuk, ianya adalah tidak digalakkan kerana ia boleh memendekkan jangka hayat produk. Boleh menahan haba ketuhar sehingga 260° C, termasuk tudung dan pemegang.

Dasar aluminium

Selepas dicuci menggunakan mesin basuh pinggan mangkuk (tidak digalakkan), kesan bahan pencuci pinggan boleh terbiar di bahagian bawah, dan ianya boleh menghakis aluminium.

Kotoran berupa perak mungkin muncul pada periuk daripada produk yang berasaskan aluminium. Kesan tersebut boleh dihilangkan dengan menggunakan agen pembersihan yang sesuai untuk hob periuk.

CHÚC MỪNG BẠN ĐÃ ĐƯỢC TRẢI NGHIỆM SẢN PHẨM MỚI CỦA SCANPAN®

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Rửa sạch sản phẩm với nước ấm bằng dung dịch rửa bát. Gỡ bỏ nhãn mác khỏi sản phẩm.

Khi sử dụng

Sản phẩm chỉ nên được sử dụng để chế biến thức ăn.

Lưu ý: không đun quá nóng vì việc này sẽ làm giảm hiệu quả của lớp chống dính. Sản phẩm sẽ không được bảo hành trong trường hợp này.

A: Chiên bằng dầu/mỡ: Làm nóng sản phẩm trong vòng vài phút ở mức nhiệt trung bình. Sau đó đổ dầu/mỡ vào sản phẩm.

Hiện tượng quá nóng chủ yếu xảy ra khi dầu hoặc mỡ quá nóng. Do đó, có thể khiến lớp chống dính bị mất dần tác dụng theo thời gian. Không nên sử dụng bình xịt dạng phun trên nổi chảo chống dính vì dầu từ các bình xịt sẽ cháy ở nhiệt độ thấp và do đó tăng nguy cơ làm hỏng sản phẩm chống dính của bạn.

B: Chiên không dầu/mỡ: Làm nóng sản phẩm ở mức nhiệt trung bình trong vòng vài phút sau đó có thể sử dụng để chiên.

Các sản phẩm có tay cầm bằng thép không gỉ có thể nóng lên theo thời gian, do đó bạn nên sử dụng găng tay dành cho lò nướng khi chạm vào tay cầm.

Sau khi sử dụng

Để sản phẩm nguội trong khoảng 5 phút trước khi rửa bằng dung dịch rửa bát với nước ấm. Luôn rửa sạch sản phẩm trước khi lau khô và cất trữ.

Thức ăn bị cháy cứng bên trong có thể được loại bỏ bằng cách đổ 3/4 nước vào sản phẩm, đun sôi nước ở mức nhiệt trung bình, thêm dung dịch rửa bát, để nhỏ lửa trong vòng 15 phút. Sau đó rửa sạch sản phẩm như bình thường. Có thể lặp lại quy trình này nếu cần.

Sau khi sử dụng thường xuyên trong một khoảng thời gian, sự hao mòn nhẹ sẽ xuất hiện trên lớp phủ chống dính. Điều này là bình thường và sẽ không ảnh hưởng đến hiệu quả chống dính.

Chế độ bảo hành không được áp dụng với các vết bẩn, phai màu hay trầy xước bên trong hay bên ngoài, như các vết do các vật sắc nhọn hoặc việc sử dụng các thiết bị điện. Nắp thủy tinh sẽ không được bảo hành.

Mặc dù sản phẩm có thể được sử dụng trong máy rửa bát, tuy nhiên việc này không được khuyến nghị vì nó sẽ rút ngắn tuổi thọ của sản phẩm. Sản phẩm có thể chịu được nhiệt lên tới 260°C trong lò nướng, bao gồm nắp đáy và tay cầm.

Đáy nhôm

Sau khi rửa bằng máy rửa bát (không khuyến nghị), các vết của dung dịch rửa bát có thể sót lại dưới đáy vì dung dịch rửa bát ăn mòn nhôm.

Các vết ố có màu giống như màu bạc có thể xuất hiện trên bếp điện, từ các sản phẩm có đáy bằng nhôm. Có thể loại bỏ những vết bẩn này bằng chất làm sạch dành cho bếp điện.

歡迎使用全新 SCANPAN® 產品

首次使用前請先除去鍋具的包裝、標籤和貼紙，用溫水加少許洗碗精將鍋內外洗淨並擦拭乾。

使用須知

本產品應僅作為烹飪食物之用途，不應為儲存食物。請勿空燒鍋身，請確保鍋中有油或食材，鍋身空燒將影響產品的不粘效果，因空燒而導致的損壞不在保固範圍內。

A: 少油煎炸：中火模式下，倒入油後，因鍋子導熱性極快，鍋子能在幾分鐘之內加熱到煎炸溫度。油溫過高時可能會導致產品過度加熱。如果油溫過高，可能會損傷產品的不粘塗層，長期下來塗層的損傷將日漸嚴重。不建議在不粘鍋上使用烹飪噴霧劑，因為噴霧劑噴灑的油脂會在低溫下燃燒，從而增加不粘鍋受損的風險。

B: 無油煎炸：中火模式下，產品能在幾分鐘之內加熱到煎炸溫度，即可開始煎炸食物。

帶不銹鋼手柄的產品經長時間使用後，手柄會發燙，因此接觸手柄時要使用隔熱手套。

使用後

建議先將產品冷卻 5 分鐘左右，趁鍋子尚有餘溫時用溫水加少量清潔劑進行清洗。應將產品徹底洗淨後再儲放。

如果鍋內殘留燒焦的食物殘渣，可在鍋內中加入 3/4 的水，用中火將水煮沸，再加入清潔劑繼續煮 15 分鐘，再用日常的方法清洗即可，必要時可重複該清洗過程。

長期使用後，不粘塗層上可能會出現輕微的磨損。實屬正常現象，不會影響產品的不粘效果。

污漬、褪色以及內部或外部刮傷不在商品保固範圍內（如尖銳物品或電器用品造成的劃痕）。玻璃鍋蓋不在保固範圍內。

可使用洗碗機清洗產品，但為延長鍋子使用壽命，不建議使用洗碗機。

產品（包括鍋蓋和手柄）之耐熱溫度高達 260° C，在此溫度之下可承受烤箱的使用。

鋁合金

用洗碗機清洗後，洗碗機專用洗滌劑可能會殘留在產品底部，嚴重將影響腐蝕鋁合金。

材質為鋁合金的鍋具上可能會出現銀色污點，可用專用清潔劑去除污點。

SCANPAN® 製品を新しくお求めいただき、誠にありがとうございます。

ご使用前に

洗剤を混ぜたぬるま湯の中でこの製品を洗ってください。
製品からシールを全てはがしてください。

ご使用にあたって

この製品は調理、料理の提供にのみ使用してください。
フッ素樹脂コーティングの低下を防ぐため、この製品を強火で使わないよう気をつけてください。強火・空炊きの際は、保証の対象外となります。

A: 油を使ったフライパン調理: この製品は、中火でわずかに数分で揚げ物・炒め物調理の温度に熱せられ、その後油を加えられます。

オーバーヒートは主に、オイルや油脂が熱くなりすぎた時に起こります。油が熱くなりすぎると、フッ素樹脂コーティングに焼き付くことがあり、これによってコーティングが徐々に劣化します。

エアゾールスプレーをフッ素樹脂加工された調理器具で使用することはお勧めいたしません。エアゾールからの油は低温でも焦げることがあり、お使いのフッ素樹脂加工製品を損傷するおそれが増すからです。

B: 油を使わないフライパン調理: この製品は、中火でわずかに数分で揚げ物・炒め物調理の温度に熱せられ、その後調理を開始できます。

ステンレス製の取っ手が付いた製品では、調理時間の経過とともに取っ手が熱くなることがあるので、取っ手に触る時は鍋つかみなどをご使用ください。

ご使用後

この製品は、まだ温かいうちに洗うと、最も適切に洗浄でき

ますが、洗剤を混ぜたぬるま湯の中で洗う前に、約5分間冷ましておくことをお勧めします。片付ける前には、常にしっかりと洗浄してください。

焦げついた食材が内側で黒焦げになった場合は以下のようにして除去できます。パンの3/4を満たすように水を注ぎ、これを中火で沸騰させます。そして重曹を加え、15分間煮立てます。その後、普通に洗浄してください。この手順は、必要だけ繰り返すことができます。

使っているうちに、細かな摩損がコーティング上に見えてきます。これは普通のことで、付着防止効果には影響を与えません。

染み、色褪せ、鋭利な物や電気器具などによる内側・外側の傷は保証の対象外です。ガラス蓋は保証の対象外です。

この製品は食洗機で洗えますが、製品の寿命が短くなるので食洗機での洗浄はお勧めいたしません。260°Cまでのオープン使用ができます。(蓋と取っ手も)

アルミ底

食洗機での洗浄（お勧めしません）の後、洗剤の跡が底につく場合がありますが、これは、アルミを腐食するからです。

銀のような染みが、アルミ底の調理器具に見受けられる場合があります。こうした染みは、レンジ用の洗浄剤で除去できます。

SCANPAN® 신제품을 구매해 주셔서 감사합니다.

제품 사용 전

세제를 푼 따뜻한 물에 제품을 씻습니다.
제품에 붙은 스티커를 제거합니다.

제품 사용 시

제품은 음식 조리 및 음식 운반용으로만 사용해야 합니다.
논스틱 코팅 효과가 저하될 수 있으므로 제품이 과열되지 않도록 주의합니다. 과열로 인한 제품의 손상은 품질보증을 받을 수 없습니다.

A: 기름에 요리하기: 제품을 중불로 잠깐 가열한 다음 기름을 넣습니다.

과열은 주로 기름이 너무 뜨거울 때 발생합니다. 이렇게 기름이 너무 뜨거우면 논스틱 코팅이 타거나 코팅 효과가 저하됩니다.
분사형 조리기구에 기름을 넣어 사용할 경우 낮은 온도에서 기름이 탈 수 있어 논스틱 제품을 손상시킬 위험이 높습니다.

B: 기름 없이 요리하기: 제품을 중불로 잠깐 가열한 다음 조리를 시작합니다.

스테인리스 스틸 손잡이 제품은 시간이 지남에 따라 뜨거워질 수 있으므로, 손잡이를 만질 때는 오븐용 장갑을 사용해야 합니다.

제품 사용 후

제품을 5분 정도 식혔다가 따뜻한 물에 세제를 풀어 세척합니다.
제품은 온기가 남아 있을 때 가장 잘 닦이며, 항상 잘 세척한 후 건조시켜 보관합니다.

음식이 타서 숯처럼 굳은 부분은 제품에 물을 3/4 가량 채워 세제를 넣고 중간 불에서 15분간 끓여 제거한 다음, 평소처럼 제품을 세척하시면 됩니다. 필요에 따라 이 과정을 반복하시면 됩니다.
일반적으로 제품을 사용하다보면 코팅에 약간의 마모가 발생하지만, 이는 논스틱 코팅 효과에 아무런 영향을 미치지 않습니다.
날카로운 물체로 긁거나 전기제품에 사용하여 발생된 얼룩, 변색, 내외부 스크래치 등은 품질보증을 받을 수 없습니다.
본 제품은 식기 세척기에 넣을 수 있지만, 제품 수명이 단축되므로 권장하지 않습니다. 뚜껑과 손잡이를 포함하여, 제품은 260°까지의 오븐 열에 견딥니다.

알루미늄 소재

식기 세척기는 사용을 권장하지 않으며, 식기 세척 사용 후에 알루미늄 침식으로 인해 식기 세척기 세제의 흔적이 바닥에 남을 수 있습니다.

또한, 해당 제품은 알루미늄 소재 사용으로 인해 레인지 등의 조리 기구에 은색 빛의 얼룩이 나타날 수 있습니다. 이러한 얼룩들은 해당 조리기구에 적합한 세정제로 제거됩니다.

ขอแสดงความยินดีสำหรับผลิตภัณฑ์ SCANPAN® ใหม่ของคุณ

ก่อนที่จะใช้งานเป็นครั้งแรก

ให้ล้างผลิตภัณฑ์ในน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาล้างจาน
ลอกสติ๊กเกอร์ออกจากผลิตภัณฑ์ใหม่หมด

ขณะใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้จะต้องใช้เพื่อเตรียมอาหารและเสิร์ฟอาหารเท่านั้น
อย่าใช้ความร้อนที่สูงเกินไปกับผลิตภัณฑ์ เนื่องจากจะลดผลของ
สารป้องกันการติดภาชนะ (Non-stick) การรับประกันไม่ครอบคลุม
ถึงการได้รับความร้อนที่สูงเกินไป

A: การทอดในไขมัน: หลังจากใส่ไขมันลงไปแล้ว ผลิตภัณฑ์จะ
ได้รับความร้อนถึงอุณหภูมิสำหรับการทอดในสองถึงสามนาทีก่อน โดย
ใช้ไฟกลาง

สาเหตุหลักของการเกิดความร้อนที่สูงเกินไปก็คือเมื่อน้ำมันหรือ
ไขมันร้อนเกินไป ถ้าน้ำมันร้อนเกินไป ก็จะสามารถไหม้สารเคลือบ
ป้องกันการติดภาชนะได้ ซึ่งจะทำให้เสื่อมลงไปตามเวลา
ไม่แนะนำให้ใช้น้ำมันชนิดสเปรย์กับเครื่องครัวที่เคลือบสารกันติด
เนื่องจากน้ำมันในกระป๋องสเปรย์จะไหม้ในอุณหภูมิที่ต่ำ ดังนั้นจึงเพิ่ม
ความเสี่ยงที่จะเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ที่เคลือบสารกันติด

B: การทอดโดยไม่ใช้ไขมัน: หลังจากเริ่มทอด ผลิตภัณฑ์จะ
ได้รับความร้อนถึงอุณหภูมิสำหรับการทอดในสองถึงสามนาทีก่อน โดย
ใช้ไฟกลาง

ผลิตภัณฑ์ที่มีตัวจับเป็นสแตนเลสอาจร้อนขึ้นเมื่อใช้นาน ๆ ดังนั้น
คุณอาจจำเป็นต้องใช้ถุงมือจับของร้อนเมื่อสัมผัสตัวจับ

หลังจากใช้งาน

เวลาที่ดียิ่งสำหรับการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์คือในขณะที่
ผลิตภัณฑ์ยังอุ่นอยู่ หรือจะทิ้งไว้ให้เย็นเป็นเวลาประมาณ 5 นาที
ก็ได้อีก และล้างในน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาล้างจาน ต้องทำความสะอาด
ผลิตภัณฑ์ใหม่ตลอดจนที่จะเก็บเสมอ

ทนทานกว่า สามารถล้างคราบไหม้ภายในจากอาหารที่ไหม้ได้โดย
เติมน้ำลงไป 3/4 ของผลิตภัณฑ์ ตั้งไฟกลางให้เดือด เติมน้ำยาล้าง
จาน แล้วตั้งไฟทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างตามปกติ สามารถทำ
ซ้ำได้ตามต้องการ

เมื่อใช้งานไป อาจพบการสึกและรอยขีดข่วนเล็กน้อย ๆ ของสาร
เคลือบได้ นี่เป็นปกติและจะไม่กระทบต่อผลในการกันติดภาชนะ
การรับประกันไม่ครอบคลุมคราบ การบดบัง หรือรอยขีดข่วนใน
หรือภายนอก เช่น รอยจากวัตถุมีคม หรือการใช้ร่วมกับเครื่องครัวไฟ
ฟ้า การรับประกันไม่ครอบคลุมฝ่าแก้ว

ผลิตภัณฑ์นี้ปลอดภัยในการใช้กับเครื่องล้างจาน แต่ไม่แนะนำให้
ใช้กับเครื่องล้างจาน เนื่องจากทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการใช้งานสั้นลง
ทนความร้อนในเตาอบได้ถึง 260° C ทั้งฝ่าและตัวจับ

ฐานอลูมิเนียม

หลังจากล้างด้วยเครื่องล้างจาน (ซึ่งไม่แนะนำ) อาจมีคราบน้ำยาล้าง
จานอยู่ที่ด้านล่างได้ เนื่องจากกีดครอนอลูมิเนียม
อาจมีรอยหรือคราบสีเงิน ๆ ปรากฏบนหัวเตาจากผลิตภัณฑ์ที่มี
ฐานเป็นอลูมิเนียมได้ สามารถกำจัดรอยเหล่านี้ได้ด้วยสารทำความสะอาด
ที่เหมาะสมกับหัวเตานั้นๆ

تهانينا على منتجك الجديد سكان بان SCANPAN®

قبل الاستخدام الأول

اغسل المنتج في ماء دافئ مع إضافة بعض من المنظفات. انزع أي مصلق على المنتج.

للاستخدام

يجب ألا يُستخدم المنتج إلا لتحضير الطعام وتقديمه.

احرص على عدم زيادة تسخين المنتج، لأن هذا سوف يقلل من تأثير المادة المانعة للالتصاق. الضمان لا يشمل التسخين الزائد.

أ: القلي في الدهون: يتم تسخين المنتج للقلي في درجة حرارة متوسطة لمدة بضع دقائق فقط، وبعد ذلك يتم إضافة الدهون.

يحدث التسخين الزائد أساساً عندما يسخن الزيت أو الدهون للغاية. إذا كان الزيت ساخناً جداً فسيحرق الطلاء المانع للالتصاق، وسيتلف مع مرور الوقت.

لا يُوصى باستخدام الرذاذ الجوي مع أدوات الطبخ المانعة للالتصاق لأن الزيت الناتج من عبوة الرذاذ الجوي سيحرق عند درجات الحرارة المنخفضة وبالتالي يزيد من خطر حدوث تلف في منتجك المانع للالتصاق.

ب: قلي بدون دهون: يتم تسخين المنتج حتى درجة حرارة القلي على درجة تسخين متوسطة لمدة بضع دقائق فقط، وبعد ذلك نبدأ القلي.

قد تسخن المنتجات ذات المقابض المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مع مرور الوقت، لذلك قد تحتاج إلى استخدام قفاز الفرن عند لمس المقابض.

بعد الاستخدام

من الأفضل تنظيف المنتج وهو مازال ساخناً، مع أنه ينبغي أن يُترك ليبرد لمدة 5 دقائق تقريباً قبل الغسل في ماء دافئ مع إضافة المنظفات. يجب أن يكون المنتج دائماً نظيفاً تماماً قبل تخزينه.

يتم إزالة التفحم الداخلي من الطعام المحترق عن طريق ملء 3/4 المنتج بالماء، اجعل الماء يغلي على درجة حرارة متوسطة، مع إضافة المنظفات، وتركها تغلي لمدة 15 دقائق ثم نظف المنتج كالمعتاد. يمكن تكرار هذه العملية حسب الضرورة.

ستظهر علامات بسيطة للتلف والبلي على الطلاء مع الاستخدام. وهذا أمر طبيعي، ولن يؤثر على المادة المانعة للالتصاق.

لا يغطي الضمان البقع أو البهوت أو الخدوش الداخلية أو الخارجية، مثل علامات الأدوات الحادة المستعملة أو استخدام الأجهزة الكهربائية. لا يغطي الضمان الأغشية الزجاجية.

على الرغم من أن المنتج آمن في غسالة الأطباق، إلا أنه لا يُوصى بغسل المنتج فيها لأن ذلك يقلل من عمر المنتج. يتحمل درجة حرارة فرن تصل إلى 260 ° درجة مئوية، بما في ذلك الغطاء واليد.

القاعدة الألومنيوم

بعد غسله في غسالة الأطباق (لا يُوصى بذلك)، ستبقى بقايا من منظفات غسالة الأطباق في الجزء السفلي، وهذا سيؤدي إلى تآكل الألومنيوم.

قد تظهر بقع فضية اللون على الموقد من المنتجات ذات القاعدة الألومنيوم. ويمكن إزالة هذه البقع مع عامل تنظيف مناسب لأسطح تسخين الموقد.

PFOA-free | Environmentally Friendly Aluminium

00309



Warranty – scan for information

SCANPAN[®]
DENMARK

SCANPAN A/S · Industrivej 49 · DK-8550 Ryomgaard · Denmark
service@scanpan.dk · www.scanpan.eu