

# CIRCULON®

## IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing Circulon. Please read through these instructions before first use and retain for future reference. This range is suitable for all types of hobs/stovetops, including Induction. If you have any further questions about using your product please contact consumer services team at the website address included in the guarantee. Before first use remove all labels, wash with detergent, rinse and dry thoroughly.

### STOVE TOP COOKING

Your cookware distributes heat evenly so cooking can be done on a low to medium heat, continuous high heat may cause discolouration. Always try to match the size of pan to the heating element or gas burner, this will make the best use of your energy. Depending on the type and length of cooking, the fittings may get hot. For safety, it is recommended that oven gloves are used.

Pans should not be filled more than two-thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered. When deep frying, fill the pan no more than one third full of oil. Do not leave hot oil unattended and never use a lid.

Do not leave an empty pan on a hot burner or allow the pan to boil dry as this will impair the pan's performance. Do not put a hot pan onto a cool hob/stovetop. This may cause the pan to fuse to a glass top stove. In the event of your pan boiling dry do not attempt to move from the hob/stovetop, the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.

Avoid leaving food in the pan after cooking, as it may cause deterioration to the pan's surface.

When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot oil or hot liquids.

The use of oil based cooking sprays on non-stick cookware is not recommended. Do not make a double boiler out of pans that are not designed for that purpose.

Keep small children away from the hob/stovetop while you are cooking, as heat, steam and spatter can cause burns.

Fumes from everyday cooking can be harmful to your bird and other pets. Never cook with them in or near the kitchen.

### GAS HOB/STOVETOPS

When cooking, adjust the flame so that it does not extend up sides. Do not allow handles to extend over hot burners.

Some cookware (especially those with a small diameter base) may be unstable when used on a gas hob/stovetop. Always take care to position the pan at the centre of the pan supports with the handle in line with the main pan supports.

### CERAMIC (GLASS) HOB/STOVETOPS

Lift the cookware - do not slide since this will scratch the glass.

### INDUCTION HOB/STOVETOPS

When matching cookware to ring size please follow the hob/stovetop manufacturer's guidelines, using the size of the pans magnetic base and not the rim diameter to ensure optimum heat.

Do not leave a pan unattended when preheating since heat up is very rapid on Induction.

Your Guarantee does not cover damage to cooktops.

### UTENSILS

Your cookware is metal utensil safe. The use of sharp edged metal utensils can damage the non-stick.

### OVEN COOKING

Your cookware is oven safe up to Gas 10/260°C/500°F without the use of the lid, when using the lid in the oven the cookware is oven safe up to Gas 7/180°C/350°F. Always use oven gloves when removing cookware from the oven.

Do not place cookware under a grill/broiler or close to the heat source in an oven. Do not use cookware in a microwave oven.

### LIDS

When supplied, always use a lid when cooking. This will help to preserve nutrients and flavour and will minimise cooking time and fuel used.

Remove the lid (where supplied) by lifting away from you, as direct contact with rising steam can be dangerous.

A lid left on a pan after turning down the heat or turning the burner off may result in a vacuum that causes the lid to seal to the pan. If your lid is vacuum sealed to your pan, return it to the burner on low heat so that the air inside the pan warms and expands to release the seal.

Glass lids may mist at the start of cooking but will clear as they become warm.

Do not place lids directly on a hot burner, or place hot lids in cold water as this will reduce their break resistance or distort them.

### CARE OF FITTINGS

Periodically check that all fittings are secure. Do not use cookware with loose or insecure fittings.

### DIMENSIONS

Dimensions given refer to the rim diameter or diagonal if not round.

### CLEANING

Your cookware is dishwasher safe however hand washing is preferable. In time the cumulative effect of strong agitation from harsh detergent will dull the exterior surface, although the performance of the pan will not be affected. Always follow dishwasher manufacturers instructions carefully.

To remove dried on food, soak in hot water before washing. Wash pans thoroughly after each use.

Do not use bleaches, steel wool, coarse scouring pads or powders.

### STAINING

Non-stick staining occurs with normal use and is not considered a defect.

### STORAGE

To prolong the beauty of your cookware we recommend to place paper towels between pans when storing so to avoid unnecessary scratches or markings.

### GUARANTEE

For terms and conditions of the Guarantee please read and retain the enclosed Guarantee Card.

# D

## WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für Circulon entschieden haben. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch durch und bewahren Sie sie zur künftigen Einsichtnahme auf. Diese Produktreihe ist für alle Arten von Kochfeldern einschließlich für Induktionsherde geeignet. Falls Sie weitere Fragen zur Verwendung Ihres Produktes haben, wenden Sie sich bitte an das Kundenservice-Team über die auf der Garantiekarte angegebene Webseite. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten und reinigen Sie das Kochgeschirr mit Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.

### KOCHEN AUF DER HERDPLATTE:

Ihr Kochgeschirr sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass auch bei niedriger oder mittlerer Temperatur gekocht werden kann. Eine dauerhaft hohe Hitzeinwirkung kann zu Verfärbungen führen. Passen Sie die Pfannen- oder Topfgröße möglichst immer dem Heizelement oder Gaskochfeld an, um die Wärmeenergie bestmöglich zu nutzen.

Abhängig von der Art und Länge des Kochvorgangs können sich gegebenenfalls die Griffe erhitzen. Daher wird die Verwendung von Topfhandschuhen empfohlen. Pfannen und Töpfe sollten zu nicht mehr als zwei Dritteln ihrer Kapazität befüllt werden. Nach Erreichen des Siedepunkts kann die Temperatur heruntergeschaltet werden. Füllen Sie die Pfanne oder den Topf beim Frittieren niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Fett. Lassen Sie Kochgeschirr mit heißem Fett niemals unbeaufsichtigt, und verwenden Sie in dem Fall niemals einen Deckel.

Lassen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nie auf einer heißen Herdplatte stehen oder solange kochen, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet. Dies beeinträchtigt die Leistung des Kochgeschirrs.

Stellen Sie eine heiße Pfanne oder einen heißen Topf nicht auf ein/e kalte/s Herdplatte/Kochfeld. Die Pfanne oder der Topf könnte andernfalls mit dem Glaskeramikkochfeld verschmelzen. Sollte Ihre Pfanne oder Ihr Topf solange erhitzt worden sein, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet, schalten Sie vor der Weiterverwendung des Kochgeschirrs immer erst die Wärmezufuhr ab und lassen das Kochgeschirr abkühlen.

Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Kochen in der Pfanne oder dem Topf zu belassen, da dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen kann. Pfannen und Töpfe können im gefüllten Zustand teilweise sehr schwer sein. Geben Sie Acht, wenn Sie Kochgeschirr aufnehmen, das heißes Fett oder heiße Flüssigkeiten enthält.

Wir empfehlen, bei Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung keine Fettsprays auf Ölbasis zu verwenden.

Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, die nicht für diesen Zweck ausgelegt sind, nicht zum Erhitzen von Lebensmitteln im Wasserbad.

Halten Sie kleine Kinder während des Kochvorgangs vom Herd/Kochfeld fern, da Hitze, Dampf und Spritzer Verbrennungen verursachen können. Die beim alltäglichen Kochen entstehenden Dämpfe können für Vögel und andere Haustiere schädlich sein. Achten Sie darauf, dass sich diese Tiere beim Kochen niemals in der Küche oder in der Nähe der Küche befinden.

### GASHERDE/-KOCHELDER

Passen Sie die Flammenhöhe so an, dass die Flammen nicht seitlich hochschlagen können. Achten Sie darauf, dass sich die Griffe niemals über heißen Brennern befinden.

Manche Töpfe und Pfannen (insbesondere Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser) können bei Verwendung auf einem Gaskochfeld instabil stehen. Achten Sie stets darauf, die Pfanne oder den Topf mittig auf den Gasrost zu stellen. Die Griffe sollten immer am Rand der größten Gitterelemente ausgerichtet sein.

### GLASKERAMIKHERDE (CERANFELD)/-KOCHELDER

Heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es zu schieben, da Sie sonst die Glasoberfläche zerkratzen könnten.

### INDUKTIONSHERDE/-KOCHELDER

Beachten Sie bei der Anpassung des Kochgeschirrs an die Ringgröße des Herds/Kochfelds bitte die Angaben des Herstellers. Richten Sie für eine optimale Wärmezufuhr stets den Magnetboden der Pfanne oder des Topfs darauf aus, nicht den Randdurchmesser.

Lassen Sie Pfannen und Töpfe beim Vorheizen nicht unbeaufsichtigt, da Induktionsherde sehr schnell heiß werden. Schäden am Herd oder Kochfeld sind von der Garantie nicht abgedeckt.

### UTENSILIEN

Ihr Kochgeschirr ist für Metallutensilien geeignet. Scharfkantige Metallutensilien können die Antihaffläche beschädigen.

### VERWENDUNG IM BACKOFEN

Ihr Kochgeschirr ist bis Gasstufe 10, 260° C bzw. 500° F backofenfest, solange der Deckel nicht verwendet wird. Mit Deckel ist Ihr Kochgeschirr backofenfest bis Gasstufe 7, 180° C bzw. 350° F.

Nehmen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Topfhandschuh aus dem Ofen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht unter einen Grill bzw. Bratrost oder in die Nähe der Wärmequelle im Ofen.

Verwenden Sie Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.

### DECKEL

Sofern im Lieferumfang enthalten, sollten Sie beim Kochen immer einen Deckel benutzen. Damit bleiben Nährstoffe und Aromen besser erhalten und Kochzeit und Energieverbrauch werden gesenkt.

Entfernen Sie den Deckel (falls im Lieferumfang enthalten), indem Sie ihn vom Körper weg anheben – direkter Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf kann gefährlich sein. Wenn Sie den Deckel nach dem Herunterdrehen der Hitze oder dem Ausschalten der Herdplatte auf der Pfanne oder dem Topf lassen, kann ein Vakuum entstehen, wodurch der Deckel fest auf der Pfanne oder dem Topf sitzt. Falls der Deckel mit Vakuum verschlossen auf der Pfanne oder dem Topf sitzt, stellen Sie die Herdplatte wieder auf geringe Hitze ein, damit sich die Luft in der Pfanne oder dem Topf erwärmt, sich das Kochgeschirr ausdehnen kann und sich der Deckel wieder lösen lässt. Glasdeckel beschlagen zu Beginn des Kochvorgangs. Das gibt sich jedoch, sobald der Deckel warm geworden ist.

Legen Sie Deckel nicht direkt auf eine heiße Herdplatte, und legen Sie heiße Deckel nicht in kaltes Wasser. Dadurch könnte der Deckel leicht platzen oder sich verziehen.

KONTROLLE DER GRIFFE

Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Griffe sicher befestigt sind. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit losen oder nicht fest sitzenden Griffen.

ABMESSUNGEN

Die angegebenen Maße beziehen sich auf den Randdurchmesser beziehungsweise bei nicht-runden Artikeln auf die Diagonale.

### REINIGUNG

Ihr Kochgeschirr ist spülmaschinenfest; ein Abwaschen von Hand ist jedoch empfohlen. Mit der Zeit wird die Außenfläche durch kräftiges Putzen mit aggressiven Reinigungsmittel stumpf. Die Leistung des Kochgeschirrs selbst wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Befolgen Sie stets die Anweisungen Ihres Spülmaschinenherstellers.

Weichen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen in heißem Wasser ein, um angetrocknete Speisereste zu entfernen.

Waschen Sie das Kochgeschirr nach jeder Verwendung sorgfältig ab. Verzichten Sie auf Bleichmittel, Stahlwolle, scheuernde Topfreiniger oder Scheuerpulver.

### VERFÄRBBUNGEN

Selbst bei normalem Gebrauch kann sich die Antihaffläche verfärben. Das gilt nicht als Qualitätsmangel.

### AUFBEWAHRUNG

Um das Aussehen Ihres Kochgeschirrs so lange wie möglich zu erhalten, empfehlen wir die Aufbewahrung mit dazwischen liegenden Papier-Küchentüchern, sodass unnötige Kratzer oder Beschädigungen vermieden werden.

### GARANTIE

Die Garantiebedingungen sind auf der beiliegenden Garantiekarte nachzulesen. Bitte bewahren Sie diese gut auf.

# E

## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD, USO Y CUIDADOS

Gracias por elegir Circulon. Lea atentamente la siguiente información antes del primer uso y conserve este folleto para futuras consultas. Esta gama de productos es apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción. En caso de tener cualquier pregunta adicional sobre la utilización de su producto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente a través de la página web indicada en la garantía. Antes del primer uso, retire todas las etiquetas, lave las piezas con detergente, enjuáguelas y séquelas bien.

### VITROCERÁMICAS

Sus artículos de batería de cocina distribuyen el calor de manera uniforme, por lo que la cocción puede realizarse a fuego bajo y medio. Un calor elevado y continuo puede causar decoloración. Procure siempre que el tamaño de la olla o sartén se ajuste al del fuego para evitar que el calor excedente sobrecaliente los mangos. En función del tipo y de la duración de la cocción, los accesorios pueden calentarse. Por razones de seguridad, le recomendamos que utilice manoplas para horno. Las ollas no deberían llenarse a más de dos tercios de su capacidad. En cuanto se alcance el punto de ebullición, la temperatura debe reducirse. Al freír con aceite abundante, no llene la olla o sartén a más de un tercio de su capacidad. No deje nunca aceite caliente sin supervisar y, menos todavía, con tapa.

No deje nunca una olla o sartén vacía sobre un fuego caliente ni permita que hierva en seco.

No coloque una olla o sartén caliente sobre un fuego frío o una vitrocerámica fría. De lo contrario, podría derretirse sobre la placa vitrocerámica. En caso de que la olla o sartén hierva hasta quedarse seca, no trate de sacarla del fuego. Apague el fuego y deje que la olla o sartén se enfríe antes de moverla.

Evite dejar comida en la olla después de cocinar, ya que podría deteriorar la superficie de la olla.

Cuando están llenas, algunas ollas pueden ser muy pesadas. Tenga cuidado al mover una olla o sartén siempre que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

No se recomienda utilizar esprais de cocina a base de aceite sobre artículos antiadherentes.

No caliente al baño maría con ollas que no estén diseñadas para tal fin.

Mantenga a los niños pequeños alejados de los fuegos mientras esté cocinando, puesto que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden causar quemaduras.

Los humos del cocinado diario pueden resultar perjudiciales para su pájaro u otras mascotas. No cocine nunca con ellos en la cocina o cerca de ella.

### HORNILLOS O FUEGOS DE GAS

Al cocinar, ajuste la llama de modo que no suba hacia arriba por los laterales. No permita que los mangos queden justo encima de fuegos calientes. Algunas piezas de la batería de cocina (especialmente las que tienen una base con diámetro pequeño) pueden ser inestables cuando se utilizan sobre hornillos/fuegos de gas. Procure colocar siempre la olla en el centro de los soportes de la rejilla, con el mango alineado con los brazos principales de la rejilla.

### FUEGOS/VITROCERÁMICAS DE CERÁMICA (VIDRIO)

Levante siempre las ollas y sartenes, no las deslice, ya que podrían arañar el vidrio.

### FUEGOS DE INDUCCIÓN

A la hora de asegurarse de que el tamaño de la olla o sartén encaja con el del fuego, siga las directrices del fabricante de la cocina, utilizando el tamaño de la base magnética de las ollas y sartenes y no el diámetro total, con el fin de garantizar un calentamiento óptimo.

No deje nunca una olla o sartén sin supervisar durante su precalentamiento puesto que, con la inducción, el calentamiento es muy rápido.

Su garantía no cubre los daños en las vitrocerámicas/hornillos.

### UTENSILIOS

La batería de cocina es compatible con utensilios metálicos. El uso de utensilios de metal afilados puede dañar la capa antiadherente.

### HORNO

La batería de cocina es apta para su uso sin tapa hasta una temperatura de 260°C/500°F (termostato 10), o con tapa hasta una temperatura de 180°C/350°F (termostato 7).

Utilice siempre manoplas para horno cuando retire una pieza de la batería de cocina del horno.

No coloque ninguna pieza de la batería de cocina debajo de una parrilla/asador, ni cerca de la tiente de calor del horno.

No utilice la batería de cocina en el microondas.

### TAPAS

Si se han suministrado, utilice siempre una tapa para cocinar. Esto ayudará a preservar los nutrientes y el sabor y minimizará el tiempo de cocinado y el consumo de energía.

Retire la tapa (si se ha suministrado) alejándola de usted, ya que un contacto directo con el vapor ascendente podría ser peligroso.

Si deja una tapa en una olla después de bajar o apagar el fuego, se puede producir un vacío que hace que la tapa se selle en la olla. Si la tapa se ha sellado al vacío sobre la olla, vuelva a colocarla en el fuego, a fuego bajo, para que el aire de dentro de la olla se caliente y se expanda deshaciendo así el sellado.

Las tapas de vidrio se empañarán cuando la cocción empiece, pero se irán desempañando a medida que se calienten.

No coloque una tapa de vidrio directamente sobre un fuego caliente ni ponga en remojo una tapa caliente, ya que esto puede reducir su resistencia frente a roturas o provocar deformaciones.

### CUIDADO DE LOS ACCESORIOS

Compruebe de manera periódica que todos los accesorios están bien atornillados. No utilice piezas de la batería de cocina con accesorios flojos o sueltos.

### DIMENSIONES

Las dimensiones indicadas hacen referencia al diámetro o a la diagonal, si el artículo no fuera redondo.

### LIMPIEZA

La batería de cocina es apta para el lavavajillas. No obstante, es preferible un lavado a mano. Con el tiempo, el efecto acumulado de la manipulación y los detergentes fuertes deslucirán la superficie exterior, aunque el rendimiento de la olla o sartén no se verá afectado. Siga siempre con atención las instrucciones del fabricante de su lavavajillas.

Para eliminar restos de comida secos, ponga la olla a remojo en agua caliente antes del lavado.

Lave las ollas a fondo después de cada uso.

No utilice lejías, estropajos de acero, estropajos abrasivos gruesos, limpiadores de horno ni detergentes en polvo.

### MANCHAS

Las manchas en la superficie antiadherente ocurren con un uso normal y no se consideran defectos.

### ALMACENAMIENTO

Con el fin de prolongar la apariencia de la batería de cocina, recomendamos colocar papel de cocina entre las ollas o sartenes a la hora de almacenarlas para evitar marcas o arañazos innecesarios.

### GARANTÍA

Para consultar las condiciones de la garantía, lea detenidamente y conserve la Tarjeta de Garantía adjunta.

# F

## INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SECURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Nous vous remercions d'avoir choisi Circulon. Veuillez lire ces informations avant la première utilisation et les conserver pour toute référence ultérieure. Cette gamme convient à l'utilisation sur tous les types de plaques de cuisson, y compris les plaques à induction. Si vous avez des questions relatives à l'utilisation de votre produit, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service clients à l'adresse web fournie sur la garantie. Avant la première utilisation, enlevez toutes les étiquettes, nettoyez avec du détergent, rincez abondamment et séchez soigneusement.

### UTILISATION SUR UNE CUISINIÈRE

Vos articles de cuisine répartissent la chaleur uniformément, ce qui vous permet de cuisiner à basse ou à moyenne température. Une cuisson à température élevée en continu peut entraîner la décoloration du produit. Pour une utilisation optimale de l'énergie, essayez toujours d'utiliser une poêle ou casserole de la même taille que votre plaque chauffante ou brûleur à gaz.

En fonction de la durée et du type de cuisson, le matériel peut devenir très chaud. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine. Les casseroles/poêles ne doivent pas être remplies à plus de deux tiers de leur capacité. Dès que le point d'ébullition est atteint, réduisez la température de cuisson.

Pour la friture, remplissez la casserole/poêle d'huile sans dépasser le tiers de sa capacité. Ne laissez jamais d'huile chaude sans surveillance et n'utilisez jamais de couvercle.

De la buée peut se former sur les couvercles en verre en début de cuisson, mais elle se dissipe une fois le couvercle chaud.

Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau afin d'éviter de réduire leur capacité de résistance aux chocs ou de les déformer.

ENTRETIEN DES FIXATIONS

Vérifiez régulièrement le serrage des fixations des articles de cuisine. N'utilisez pas les articles de cuisine munis de fixations desserrées ou dans un état douteux.

DIMENSIONS

Les dimensions fournies correspondent au diamètre du pourtour ou à la diagonale si la surface n'est pas ronde.

NETTOYAGE

Vos articles de cuisine peuvent être passés au lave-vaisselle, même s'il est préférable de les laver à la main. Avec le temps et bien qu'il n'ait aucune incidence négative sur les performances de la casserole/poêle, l'effet cumulé des secousses mécaniques et des détergents agressifs ternit la surface extérieure. Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

Pour éliminer les résidus alimentaires incrustés, laissez tremper vos articles de cuisine dans de l'eau chaude avant de les laver.

N'utilisez pas d'eau de javel, de paille de fer, de tampons à gratter ni de poudres à récurer.

TACHES

Des taches peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif lors d'une utilisation normale, mais ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut.

RANGEMENT

Afin de maintenir l'aspect de vos articles de cuisine plus longtemps, il est recommandé de ranger les casseroles/poêles avec de l'essuie-tout entre chaque afin d'éviter toute rayure ou marque inutile.

GARANTIE

Pour connaître les conditions générales de la garantie, veuillez lire et conserver la carte de garantie ci-jointe.

### PLAQUES/CUISINIÈRES À INDUCTION

Pour savoir quel élément chauffant utiliser en fonction de la taille de votre casserole ou poêle, veuillez suivre les consignes fournies par le fabricant de votre plaque de cuisson/cuisinière, qui font habituellement référence à la base magnétique de l'article et non au diamètre du pourtour afin de garantir une chaleur optimale.

Les plaques à induction chauffent très rapidement, ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage.

Votre garantie ne couvre pas les dommages subis par les surfaces de cuisson.

UTENSILES

Vos articles de cuisine peuvent être utilisés avec des ustensiles en métal. L'utilisation d'ustensiles en métal à bords tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

### CUISSON AU FOUR

Vos articles de cuisine peuvent passer au four, jusqu'à 260°C (thermostat 10) sans couvercle ou à 180°C (thermostat 7) avec couvercle.

Portez toujours des gants de cuisine pour retirer un plat du four. Ne mettez pas les articles de cuisine sous un grill/rôtissoire ni à proximité de la source de chaleur dans le four.

Ne les utilisez pas au four à micro-ondes.

### COUVERCLES

Pendant la cuisson, utilisez toujours le couvercle fourni, le cas échéant. Les couvercles préservent les nutriments et les saveurs de vos aliments, tout en réduisant le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Retirez le couvercle (lorsqu'il est fourni) en l'éloignant de vous afin d'éviter tout contact direct avec la vapeur qui peut être dangereuse.

Laisser le couvercle sur une casserole/poêle après réduction de la température ou extinction du brûleur peut entraîner la formation d'un vide susceptible de sceller le couvercle sur la casserole/poêle. Si votre couvercle est scellé sur la casserole/poêle suite à la formation d'un vide, placez le plat sur le brûleur à faible température pour permettre à l'air contenu à l'intérieur de chauffer et de s'étendre pour libérer le couvercle.

De la buée peut se former sur les couvercles en verre en début de cuisson, mais elle se dissipe une fois le couvercle chaud.

Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau afin d'éviter de réduire leur capacité de résistance aux chocs ou de les déformer.

ENTRETIEN DES FIXATIONS

Vérifiez régulièrement le serrage des fixations des articles de cuisine. N'utilisez pas les articles de cuisine munis de fixations desserrées ou dans un état douteux.

DIMENSIONS

Les dimensions fournies correspondent au diamètre du pourtour ou à la diagonale si la surface n'est pas ronde.

NETTOYAGE

Vos articles de cuisine peuvent être passés au lave-vaisselle, même s'il est préférable de les laver à la main. Avec le temps et bien qu'il n'ait aucune incidence négative sur les performances de la casserole/poêle, l'effet cumulé des secousses mécaniques et des détergents agressifs ternit la surface extérieure. Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

Pour éliminer les résidus alimentaires incrustés, laissez tremper vos articles de cuisine dans de l'eau chaude avant de les laver.

N'utilisez pas d'eau de javel, de paille de fer, de tampons à gratter ni de poudres à récurer.

TACHES

Des taches peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif lors d'une utilisation normale, mais ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut.

RANGEMENT

Afin de maintenir l'aspect de vos articles de cuisine plus longtemps, il est recommandé de ranger les casseroles/poêles avec de l'essuie-tout entre chaque afin d'éviter toute rayure ou marque inutile.



## INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA, L'USO E LA MANUTENZIONE

Grazie per aver scelto Circulon. Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarle per riferimento futuro. Questa gamma di prodotti è adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione. Per ulteriori domande in merito all'utilizzo dei nostri prodotti, contattare il Servizio assistenza clienti all'indirizzo web indicato sulla garanzia. Prima dell'uso iniziale, rimuovere le etichette, lavare il prodotto con detersivo, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

##### COTTURA SU PIANO COTTURA

Le nostre pentole distribuiscono il calore in modo uniforme, consentendo di cuocere i cibi a fiamma medio-bassa. Il continuo contatto con calore elevato potrebbe causare alterazioni del colore. Utilizzare sempre l'elemento riscaldante o il bruciatore a gas più adatto alle dimensioni della pentola in modo da ottimizzare l'uso dell'energia. A seconda del tipo e della durata di cottura, coperchi e manici potrebbero surriscaldarsi. Per sicurezza, si consiglia di utilizzare guanti da forno. Non riempire le pentole per più di due terzi della capienza. Appena raggiunto il punto di ebollizione, abbassare la temperatura. Quando si frigge a immersione, l'olio non deve superare un terzo della capienza del recipiente. Non lasciare mai incustodite pentole contenenti olio bollente e non coprirle con il coperchio. Non lasciare mai pentole vuote sul fornello acceso ed evitare che la bollitura prosegua senza liquido (si tratta di comportamenti che riducono le prestazioni del prodotto). Non mettere la pentola calda su fornelli/piani cottura freddi. La pentola potrebbe fondersi con il piano in vetro. In caso di bollitura a secco, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola prima di spostarla dal fornello/piano cottura.

Per evitare che la superficie si deteriori, non lasciare avanzi di cibo nella pentola. Da piene, alcune pentole possono essere molto pesanti. Fare molta attenzione quando si spostano pentole contenenti olio o altri liquidi bollenti. Si sconsiglia di utilizzare spray da cucina a base d'olio su pentole antiaderenti. Non usare le pentole per la cottura a bagnomaria se non sono previste a tale scopo. Quando si cucina, è opportuno tenere i bambini lontani dal fornello/piano cottura per evitare scottature provocate dal calore, dal vapore e dagli schizzi. I fumi risultanti dalla cottura possono essere dannosi per gli uccellini e gli altri animali domestici. Quando si cucina, avere l'avvertenza di allontanarli.

##### FORNELLI A GAS/PIANI COTTURA

Durante la cottura, regolare la fiamma in modo che non debordi ai lati della pentola. I manici non devono risultare esposti al calore dei bruciatori. Alcune pentole (in particolare quelle con diametro di base ridotto) potrebbero risultare instabili sul fornello a gas/piano cottura. Posizionare sempre la pentola al centro dei supporti con il manico allineato ai supporti stessi.

##### FORNELLI/PIANI COTTURA IN CERAMICA (VETRO)

Sollevare la pentola. Non trascinarla per evitare di grafiare il vetro.

##### FORNELLI/PIANI COTTURA A INDUZIONE

Seguire le indicazioni della casa produttrice del fornello/piano cottura per quanto riguarda la corrispondenza fra pentola e piastra, facendo riferimento alle dimensioni del fondo magnetico della pentola e non al diametro del bordo per ottimizzare la distribuzione del calore.

In fase di preriscaldamento, non lasciare incustodita la pentola, poiché il calore sui piani a induzione aumenta molto rapidamente. La Garanzia non copre i danni ai piani cottura.

##### UTENSILI

Le pentole sono utilizzabili con utensili metallici. Si ricorda che l'uso di utensili metallici appuntiti o taglienti può rovinare il rivestimento antiaderente.

##### COTTURA IN FORNO

La pentola è utilizzabile in forno fino a 260°C (500°F), livello gas 10, senza coperchio e fino a 180°C (350°F), livello gas 7, con coperchio. Indossare sempre gli appositi guanti per togliere le pentole dal forno. Non collocare la pentola sotto la griglia/graticola, o vicino alla fonte di calore del forno. Non usare la pentola in forno a micro-onde.

##### COPERCHI

Se in dotazione, usare sempre il coperchio durante la cottura. In questo modo si preserveranno le sostanze nutritive e il sapore, minimizzando i tempi di cottura e il consumo energetico.

Sollevare il coperchio (se fornito) nella direzione opposta alla persona perché il contatto diretto con il vapore di cottura potrebbe essere pericoloso. Un coperchio lasciato su una pentola dopo l'abbassamento del calore o lo spegnimento del bruciatore può causare un vuoto che fa sì che il coperchio si sigilli alla pentola. Se il coperchio è sigillato alla pentola, ricollocarla sul bruciatore a calore basso in modo che l'aria all'interno delle pentola si scaldi e si espanda, sbloccando il coperchio.

I coperchi in vetro possono appannarsi nelle prime fasi di cottura, per poi tornare trasparenti non appena si riscaldano. Sollevare il coperchio (se fornito) nella direzione opposta alla persona perché il contatto diretto con il vapore di cottura potrebbe essere pericoloso. Un coperchio lasciato su una pentola dopo l'abbassamento del calore o lo spegnimento del bruciatore può causare un vuoto che fa sì che il coperchio si sigilli alla pentola. Se il coperchio è sigillato alla pentola, ricollocarla sul bruciatore a calore basso in modo che l'aria all'interno delle pentola si scaldi e si espanda, sbloccando il coperchio.

Controllare regolarmente che manici e pomelli siano fissati saldamente. Non usare le pentole se i manici/pomelli sono allentati o non integri.

##### DIMENSIONI

Le dimensioni indicate si riferiscono al diametro del bordo o alla sua diagonale se di forma non rotonda.

##### PULIZIA

Le nostre pentole sono lavabili in lavastoviglie, tuttavia è preferibile lavarle a mano. Con il passare del tempo, l'azione aggressiva del lavaggio in lavastoviglie e dei detersivi porta ad un'opacizzazione della superficie esterna, per quanto non comprometta la funzionalità della pentola. Attenersi rigorosamente alle istruzioni della casa produttrice della lavastoviglie. Per eliminare i residui secchi di cibo, mettere il recipiente a bagno in acqua calda prima del lavaggio. Lavare le pentole accuratamente dopo ogni uso. Non usare candeggianti, lana d'acciaio, pagliette ruvide o polveri.

##### FORMAZIONE DI MACCHIE

La formazione di macchie, conseguente al normale impiego, non è considerata un difetto.

##### CONSERVAZIONE

Per evitare graffi e segni sulle pentole e prolungarne la bellezza, consigliamo di riporre avendo l'avvertenza di sistemare dei fogli di carta da cucina fra una pentola e l'altra.

##### GARANZIA

Per i termini e condizioni leggere e conservare l'allegato Certificato di garanzia.

## 繁

## 安全使用和保養的重要資訊

感謝您的選擇圍圈鍋。請在第一次使用前仔細閱讀這些說明，並保留以備將來使用參考。這款鍋適用於所有類型的爐，包括電磁爐。如果您對使用您的產品有任何進一步的問題，請聯繫消費者服務團隊，網址在保修單中。在第一次使用此產品前，摘下所有標籤，用清潔劑清洗，沖洗並徹底晾乾。

##### 爐具烹飪

你的廚具會均勻地受熱，所以可以用低到中等的爐火烹飪，持續的高溫可能會導致廚具變色。儘量使鍋的尺寸和爐頭相匹配，這會充分地利用你的能量。根據烹飪的類型和時間，配件可能會變熱。為了安全，建議使用烤箱手套。烹飪的食物容量不應超過鍋容量的三分之二。如果一旦達到沸點，溫度就應該降低。當油炸食物時，在鍋裡放入不超過鍋具容量三分之一的油。加入油時不要讓熱油無人看管，也不要用蓋子。不要把空鍋放在熱的爐子上，也不要讓鍋乾燒，因為這會損害鍋的性能。不要把熱的鍋放在冷的爐灶上。這可能會導致玻璃爐面刮花。如果你的鍋煮乾了，不要試圖從爐架/爐頂移動，移動前必須關掉爐子，讓鍋冷卻。烹飪好後不要把食物留在鍋裡，因為這可能會使鍋的表面變質。當裝滿食物時，有些鍋可能會很重。如果鍋中有熱油或熱的液體，移動時應小心。

不建議在不粘鍋上使用噴霧式的噴油壺用具。不要在非專門設計的鍋裡使用雙層隔水蒸煮方法。在烹飪時，請讓小孩遠離爐灶/爐灶，因為熱量、蒸汽和飛濺物都可能會導致燒傷。日常烹飪產生的煙會對鳥和其他寵物有害。烹飪時不要讓它們在廚房或廚房附近。

##### 煤氣爐

烹飪時，調整其火焰使其不超過鍋的邊緣。不要讓手柄延伸出熱的爐子上面。一些炊具（特別是那些底徑小的）在煤氣灶上使用時可能不穩定。必須小心地將鍋放在爐子的中心，手柄與爐子要對齊。

##### 陶瓷（玻璃）爐灶

拿起鍋具時不要滑動，因為這會刮花玻璃。

##### 電磁爐

匹配廚具與鍋的尺寸時，請遵循爐灶製造商的指南，使用鍋底有磁性部位的尺寸而不是鍋邊的直徑，以確保加熱達到最佳的效果。預熱時不要讓鍋無人看管，因為電磁爐加熱很快的。保修不包括爐具的損壞。

##### 烹調用具

你的廚具使用金屬器具是安全的。但是使用鋒利的金屬器具會損壞不粘塗層。

##### 烤箱烹飪

你的廚具沒有使用蓋子時在烤箱耐高溫至攝氏260度/華氏500度是安全的，如果使用蓋子在烤箱耐高溫至攝氏180度/華氏350度是安全的。從烤箱中取出廚具時，請一定要戴上烤箱手套。不要將廚具放在烤架下或靠近烤箱的熱源。不要在微波爐中使用該廚具。

##### 蓋子

如果配有蓋子，烹飪時請使用蓋子。這個有助於保持營養和風味，減少烹飪時間和燃料消耗。取下蓋子時（如有提供），將其遠離身體，因為直接接觸上升的蒸汽會很危險的。

低火或者關火後留在鍋上的蓋子可能會導致蓋子被真空密封吸附到鍋上。如果你的蓋子是被吸附在你的鍋裡，把它放回爐子上，用低的熱量，這樣鍋裡的空氣就會因受熱而膨脹，從而減弱吸附度。開始烹飪時，玻璃蓋可能會起霧，但當它們會隨著溫度的上升很快變得清澈。不要將蓋直接放在熱的爐子上，或將熱的蓋放在冷水中，因為這樣會降低其強度或使其變形。

##### 配件的保養

定期檢查所有配件是否安全。不要使用配件鬆動或不牢固的廚具。

##### 尺寸

給出的尺寸是指鍋邊的直徑或對角線（如果鍋不是圓的）。

##### 清潔

你的廚具可以用洗碗機清洗，但手洗是最好的。在長時間強洗滌劑的積累下會使鍋的表面變得黯淡無光，儘管鍋的性能不會受影響。請仔細遵循洗碗機製造商的說明。要除去變乾的食物，洗前先用熱水浸泡。在每一次用完后都要將鍋徹底清洗乾淨。請不要使用漂白劑、鋼絲球或者粗砂狀的清潔粉。

##### 污跡

正常使用下會產生不粘汙跡，這不屬於瑕疵。

##### 保存

為了延長您廚具的美觀時間，我們建議在儲存時在鍋之間放紙巾，以避免不必要的刮痕或印痕。

##### 保修卡

有關保修條款，請閱讀並保留隨附的保修卡。

## 簡

## 安全使用和保养的重要信息

感谢您的选择围圈锅。请在第一次使用前仔细阅读这些说明，并保留以备将来使用参考。这款锅适用于所有类型的炉，包括电磁炉。如果您对使用您的产品有任何进一步的问题，请联系消费者服务团队，网址在保修单中。在第一次使用此产品前，摘下所有标签，用清洁剂清洗，冲洗并彻底晾干。

##### 炉具烹饪

你的厨具会均匀地受热，所以可以用低到中等的炉火烹饪，持续的高温可能会导致厨具变色。尽量使锅的尺寸和炉头相匹配，这会充分地利用你的能量。根据烹饪的类型和时间，配件可能会变热。为了安全，建议使用烤箱手套。烹饪的食物容量不应超过锅容量的三分之二。如果一旦达到沸点，温度就应该降低。当油炸食物时，在锅里放入不超过锅具容量三分之一的油。加入油时不要让热油无人看管，也不要用盖子。不要把空锅放在热的炉子上，也不要让锅干烧，因为这会损害锅的性能。不要把热的锅放在冷的炉灶上。这可能会导致玻璃炉面刮花。如果你的锅煮干了，不要试图从炉架/炉顶移动，移动前必须关掉炉子，让锅冷却。烹饪好后不要把食物留在锅里，因为这可能会使锅的表面变质。当装满食物时，有些锅可能会很重。如果锅中有热油或热的液体，移动时应小心。

不建议在非专门设计的锅里使用双层隔水蒸煮方法。在烹饪时，请让小孩远离炉灶/炉灶，因为热量、蒸汽和飞溅物都可能会导致烧伤。日常烹饪产生的烟会对鸟和其他宠物有害。烹饪时不要让它们在厨房或厨房附近。

##### 煤气炉

烹饪时，调整其火焰使其不超过锅的边缘。不要让手柄延伸出热的炉子上面。一些炊具（特别是那些底径小的）在煤气灶上使用时可能不稳定。必须小心地将锅放在炉子的中心，手柄与炉子要对齐。

##### 陶瓷（玻璃）炉灶

拿起锅具时不要滑动，因为这会刮花玻璃。

##### 电磁炉

匹配厨具与锅的尺寸时，请遵循炉灶制造商的指南，使用锅底有磁性部位的尺寸而不是锅边的直径，以确保加热达到最佳的效果。预热时不要让锅无人看管，因为电磁炉加热很快的。保修不包括炉具的损坏。

##### 烹调用具

你的厨具使用金属器具是安全的。但是使用锋利的金属器具会损坏不粘涂层。

##### 烤箱烹饪

你的厨具没有使用盖子时在烤箱耐高温至摄氏260度/华氏500度是安全的，如果使用盖子在烤箱耐高温至摄氏180度/华氏350度是安全的。从烤箱中取出厨具时，请一定要戴上烤箱手套。不要将厨具放在烤架下或靠近烤箱的热源。不要在微波炉中使用该厨具。

##### 盖子

如果配有盖子，烹饪时请使用盖子。这个有助于保持营养和风味，减少烹饪时间和燃料消耗。取下盖子时（如有提供），将其远离身体，因为直接接触上升的蒸汽会很危险的。

低火或者关火后留在锅上的盖子可能会导致盖子被真空密封吸附到锅上。如果你的盖子是被吸附在你的锅里，把它放回炉子上，用低的热量，这样锅里的空气就会因受热而膨胀，从而减弱吸附度。开始烹饪时，玻璃盖可能会起雾，但当它们会随着温度的上升很快变得清澈。不要将盖直接放在热的炉子上，或将热的盖放在冷水中，因为这样会降低其强度或使其变形。

##### 配件的保养

定期检查所有配件是否安全。不要使用配件松动或不牢固的厨具。

##### 尺寸

给出的尺寸是指锅边的直径或对角线（如果锅不是圆的）。

##### 清洁

你的厨具可以用洗碗机清洗，但手洗是最好的。在长时间强洗涤剂的积累下会使锅的表面变得黯淡无光，尽管锅的性能不会受影响。请仔细遵循洗碗机制造商的说明。要除去变干的食物，洗前先用热水浸泡。在每一次用完后都要将锅彻底清洗干净。请不要使用漂白剂、钢丝球或者粗砂状的清洁粉。

##### 污迹

正常使用下会产生不粘污迹，这不属于瑕疵。

##### 保存

为了延长您厨具的美观时间，我们建议在储存时在锅之间放纸巾，以避免不必要的刮痕或印痕。

##### 保修卡

有关保修条款，请阅读并保留随附的保修卡。

## 한

## 제품 사용 설명서

안녕하세요! 새클론 제품을 구매해 주셔서 감사합니다! 제품 사용 전 사용자설명서를 반드시 읽고 나중에 참조할 수 있도록 본 설명서를 꼭 보관하십시오. 제품 사용에 대해 더 궁금한 사항이 있으면 본 사용자설명서 하단에 있는 고객 서비스 센터에문의하십시오.

##### 열원 사용

새클론은 열을 고르게 분배해 중/약불에서도 요리가 완성될 수 있습니다. 지속적으로 고온으로 조리하는 것은 조리도구에 변색을 유발할 수 있습니다. 프라이팬 사이즈에 맞는 화구 및 열원 사용은 에너지를 절약하는 방법입니다. 조리 시간 및 종류에 따라, 손잡이 및 부품이 뜨거워질 수 있습니다. 장갑을 착용하는 것을 추천합니다. 팬에 내용물을 3분의 2이상 채우지 마십시오. 끓는점에 도달하는 즉시 온도를 낮추십시오. 튀김 요리 시, 팬에 기름을 3분의 1 이하로 채우십시오. 뜨거운 기름을 붓 위에 그대로 방치하지 말고 조리 시 뚜껑을 절대 사용하지 마십시오.

조리가구를 비어 있는 채로 뜨거운 열원 위에 놓거나 가열하지 마십시오. 이는 팬의 성능을 손상시킬 수 있습니다. 뜨거운 팬을 차가운 상판위에 올려 두지 마십시오. 인덕션의 퓨즈를 나가게 하는 원인이 될 수 있습니다. 빈 용기로 가열되었을 경우 조리가구를 열원에서 내려놓지 마십시오. 반드시 불을 끄고 식힌 후 주방용품을 이동하십시오

팬 냄비는 저장 용기가 아닌 조리 용기이므로 음식을 담아 보관하시면 부식의 원인이 됩니다. 뜨거운 기름이나 액체류가 들어있을 경우 이동 시 주의하십시오

오일 베이스의 조리용 스프레이의 사용은 논-스틱 조리도구에 권장하지 않습니다. 팬 위에 이중으로 제품을 올려 조리하는 것을 권장하지 않습니다. 조리 시, 어린 아이가 열원에서 멀리 떨어져 있도록 하십시오. 뜨거운 열기와 증기는 화상의 원인이 됩니다. 조리 시 생기는 연기는 반려동물에게 해를 끼칠 수 있습니다.

##### 가스레인지

- 조리 시 불꽃이 측면까지 확장되지 않도록 조절해 주십시오.
- 손잡이가 고온의 버너 위로 노출되지 않도록 하십시오.
- 용기의 손잡이가 가스레인지 모서리 바깥쪽으로 튀어나오지 않도록 정렬하고 주방용품이 기울어지지 않도록 조심해서 버너 위에 놓으십시오.

##### 하이라이트

조리가구를 들어올릴 때 유리 상판에 흠집이 가지 않도록 밀지 마십시오.

##### 인덕션

- 최상의 성능을 위해 주방용품 바닥을 화구의 크기에 맞추어 사용하십시오.
- 조리 기구 제조업체의 지침을 항상 따르십시오. 제조 업체들의 지침에 따르면 화구의 사이즈는 주방용품의 크기가 아닌바닥면의 직경을 의미합니다.
- 인덕션 레인지는 가열 속도가 빠르기 때문에 예열 시 팬을 빈 상태로 두지 마십시오.
- 열원에 의한 손상은 품질 보증에 해당되지 않습니다

##### 조리기구

조리 시 금속 조리가구를 사용할 수 있지만 날카로운 금속 조리도구는 논스틱 표면에 손상을 유발합니다.

##### 오븐사용

- 가스레인지부터 오븐까지 안전하게 사용할 수 있습니다. 뚜껑 없이 260°C까지 사용 가능하며 뚜껑을 사용할 경우 180°C까지 사용 가능합니다.
- 오븐에서 팬을 꺼낼 때에는 항상 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 그릴/보일러 아래 또는 오븐 열기구와 가까이에 두지 마십시오.
- 절대로 주방용품을 전자레인지에 넣지 마십시오.

##### 뚜껑

- 뚜껑이 포함된 제품의 경우 조리 시 뚜껑을 사용하십시오. 뚜껑은 재료의 맛과 영양을 지켜주고 조리 시간을단축시켜 줍니다.
- 뚜껑을 들어올릴 때에는 간격을 유지하십시오. 올라오는 증기에 직접적으로 닿게 되면 위험할 수 있습니다. 조리 후 높은 온도로 인해 냄비 뚜껑이 냄비에 진공 상태로 밀봉될 수 있습니다. 뚜껑이 팬에 진공 밀봉된 경우낮은 열로 가열하여 내부 공기가 따뜻하게 팽창될 수 있도록 약한 열로 준 뒤 뚜껑을 분리하십시오.
- 조리가 시작된 후 유리 뚜껑에 습기가 찰 수 있지만 가열 후 없어집니다.
- 뚜껑을 뜨거운 열원 위에 두거나 뜨거운 뚜껑을 찬물에 넣지 마십시오. 변형 및 균열의 원인이 됩니다.

##### 주방용품 핸들 & 뚜껑 손잡이

- 시간이 지남에 따라 손잡이가 느슨해질 수 있습니다. 손잡이 고정나사가 헐거워진 경우, 드라이버로 나사를 조인 후 사용하십시오.

##### 치수

치수는 원형이 아닐 경우 가장자리 둘레의 지름 또는 대각선 지름을 참고하십시오.

##### 세척

- 이 제품은 식기세척기 사용이 가능 하지만 손세척을 권장합니다.
- 반복된 세척과 강한 성분의 세척제는 스테인리스 표면의 광택을 떨어뜨릴 수 있지만 성능에는 영향이 없습니다.
- 항상 식기 세척기 제조업체의 지침을 주의 깊게 따르십시오.
- 말라버린 음식을 제거하려면, 씻기 전에 조리용품을 뜨거운 물에 담가 두십시오.따뜻한 물로 헹군 후, 세제와 스폰지를 사용하여 세척합니다.
- 거친 입자를 가진 세제 분말과 거친 수세미 (표백제, 강모, 거친 청소 패드, 오븐 클리너)를 사용하지 마십시오.

##### 열록

열록은 정상적인 사용에도 발생하므로 결함으로 간주되지 않습니다.

##### 보관

조리도구의 수명을 위해 흠집이나 스크래치가 생기지 않도록 팬 사이에 종이 타월을 놓으십시오.

##### 품질 보증

품질 보증에 관한 내용은 동봉된 품질 보증서를 참고하시기 바랍니다.

##### 고객 서비스 센터:

이메일 customerservice@meyer-mkr.com

고객 상담 1577-0292