



Happycall Co., Ltd.

Seoul Office \_  
B-1407 Woolim Lions Valley, 168,  
Gasan Digital 1-ro, Geumcheon-gu,  
Seoul, 153-786, Korea

Head Office \_  
104-2, Golden Root-ro, Juchon-myeon,  
Gimhae-si, Gyeongsangnam-do,  
621-842, Korea

MADE IN KOREA

**HAPPYCALL** 

### Plasma IH Frying Pan

Premium Class Titanium Coating  
Special Silica Exterior Coating  
Compatible with All Heat Sources Including IH

해피콜 플라즈마 IH 프라이팬 PLASMA 



## Plasma IH Frying Pan

Happycall Plasma IH Frying Pan is produced by nano-technology and 2,500 ton special forging process. The interior coating is treated with pure Titanium which provides excellent durability and corrosion resistance, whereas the bottom of exterior frying pan is integrated with stainless steel plate and applied with heat-resistant silica coating. This product can be utilized in any kitchen over gas stoves, highlight electric ranges, hot plates, and induction heating.



Premium Class Titanium Coating

Titanium is mainly used in high-tech industries in extreme environments, such as vessels, aircrafts, and space shuttles. Yet it is also friendly enough to human bodies to be used for medical appliances such as joints, dental implants, and artificial pacemakers. Excellent durability and corrosion resistance keeps the coating strong when cooking hot, salty, and spicy foods.



Compatible With All Heat Sources Including IH

This product can be utilized in any kitchen environment over gas stoves, highlight electric ranges, hot plates, and induction heating the latter providing over 90% heat efficiency. Happycall applied its unique scientific technology to integrate metals with different heat conductivities and melting points and is finished with a special forging method.



Special Silica Exterior Coating

Special, heat-resistant silica exterior coating is processed by advanced technology from Ferro Corporation in the Netherlands. In particular, silica is an inorganic substance that is harmless to the human body and easy to wash. Due to its strength against scratches and abrasion, less detergent is needed for maintenance, and thus it is eco-friendly.



Kr

- 프리미엄급 티타늄 코팅
- 인덕션 및 모든 열원 사용가능
- 천연 광물질 실리카 외장코팅

Ru

- Покрытие Класа Примиум Титан
- Все источники тепла соответственно доступны до IH
- Специальная внешняя кремневая обработка

Jp

- プレミアムチタンコート
- すべての熱源はもちろん、IHクッキングヒーターまで使用可能
- 外面の特殊シリカ処理

Th

- เคลือบไทเทเนียมเกรดพรีเมียม
- สามารถใช้ได้กับแหล่งความร้อนทุกประเภท รวมถึงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าIH
- ภายนอกเคลือบด้วยซิลิกาแบบพิเศษ

Sp

- Revestimiento de titanio de la clase premium
- Compatibilidad con todas las fuentes caloríficas incluido el calentamiento por inducción.
- Revestimiento exterior por sílice especial

Pr

- Revestimento Interno Premium de Titânio
- A linha IH Plasma pode ser utilizada em fogões por Indução, a Gás, Vitrocerâmicos e Elétricos.
- Revestimento Externo Especial de Sílica

Ch

- 高档钛涂层
- 不挑灶具也可用在IH电池炉上。
- 特殊的硅表面涂层

Ar

- طلاء تيتانيوم من الدرجة الممتازة
- يتوافق مع جميع أنواع الحرارة بما في ذلك IH
- الطلاء الخارجي للسيليكا

## Korean

### 처음 사용시 꼭! 팬 길들이기

**❶** 물세척 후 물기제거 **❷** 약한불에 예열 후 식용유 두르기 **❸** 키친타올로 팬 안쪽면 전체를 골고루 닦기

\* 팬을 길들이면 유막형성으로 인해 넌스틱과 표면강도를 높여주어 더욱 매끄럽게 오래 사용할 수 있습니다.

\* 식용유는 2티스푼 정도, 키친타올은 두겹게 여러겹을 사용해서 화상에 주의하며 천천히 시행하십시오.

\* 팬을 사용한 후에도 물세척 보다는 키친타올로 닦아서 보관하는 것이 제품수명 향상에 좋습니다.

\* 팬을 물로 세척한 경우에는 처음 사용때와 같이 팬 길들이기 후 사용하십시오.

### 사용/보관/주의사항

- 조리 시 약불에 예열 후 사용하고, 제품이 손상될 수 있으니 비어있는 팬을 장시간 가열하지 마십시오.
- 조리 시 급속성 조리기구보다는 나무주걱을 사용하는 것이 제품수명 향상에 도움이 됩니다.
- 조리 시 센불에서는 손잡이 부분에 불이 닿아 변형이 생길 수 있으니 중불 이하에서 사용하십시오.
- 조리 시 가스렌지 삼발이 위에서 팬이 미끄러지지 않도록 꼭 손잡이를 잡고 사용하십시오.
- 기름이 많이 발생하는 육류 조리 시 키친타올이나 화장지로 닦아내며 사용하십시오.
- 조리 중이나 조리 후 불을 끈 상태에서도 매우 뜨거우므로 항상 화상에 주의하십시오.
- 조리 후 팬이 뜨거운 상태에서 바로 물에 담그거나 씻으면 급격한 온도변화에 의해 팬이 손상될 수 있습니다.
- 조리 후 뜨거운 음식이 담긴 상태로는 위험하니 이동하지 마십시오.
- 세척 시 철수세미보다는 스펀지나 부드러운 천을 사용하는 것이 제품수명 향상에 도움이 됩니다.
- 본 제품은 가스렌지, 핫플레이트, 하이라이트 및 인덕션에서 사용할 수 있습니다.
- 팬을 씻은 후 곧바로 인덕션에 사용 시 스테인레스 타공판 틈새의 물기로 인해 수증기가 발생할 수 있습니다.
- 열어뜨리거나 강한 충격을 받으면 제품이 손상될 수 있으니 주의하십시오.
- 팬은 저장용기가 아닌 조리용기이므로 음식을 담아 보관하시면 부식의 원인이 될 수 있습니다.
- 사용 중 손잡이를 고정한 나사가 느슨해지는 경우, 드라이버로 나사를 조여주십시오.
- 사용 후에는 반쯤이 불가하며, 사용상 부주의로 인한 제품 손상은 교환, 환불이 불가합니다.
- 어린이 손에 닿지 않는 곳에서 사용 및 보관하십시오.

## English

### Frying Pan Care Instructions For First Time Use.

- Wash the Frying Pan and completely dry it.
- Preheat the pan on low heat and pour cooking oil in the pan.
- Using a kitchen towel dry the cooking oil inside the pan.

\* By following the steps provided for first time use, the non-stick coating can be used smoothly for a longer period of time.

\* Put 2 teaspoons of cooking oil in the pan. Use several kitchen towels to dry to avoid burning.

\* For longer shelf-life, it’s much better to clean with paper kitchen towels rather than with water.

\* Make sure to follow the exact way of proper care instruction after cleaning with water.

### Cautions for Use and Storage

- Preheat over low heat. Do not heat an empty pan for a long time.
- The use of wooden or silicone utensils instead of metal utensils will help increase product life.
- Make sure to cook over medium heat to avoid distortion of the handles.
- While cooking, always make sure to hold the handle to prevent the pan from slipping from the stove.
- Remove oil with kitchen towel when cooking fatty meat.
- During and after cooking, always take precautions to prevent burns as the pan will remain hot.
- Cleaning with water immediately after cooking may damage the pan due to the dramatic change in temperature.
- After cooking, please take caution while moving the pan if there is hot food inside.
- For cleaning, remember to use a sponge and soft cloth instead of steel sponges. This allows the product to last longer.
- This product can be used on gas stoves, hot plates, high-lights, and induction hobs.
- Using induction hobs immediately after washing a pan will cause steam due to standing water in STS punching plate. (It is better to use the pan after drying it)
- Do not drop the frying pan as the heavy impact may damage the product.
- Frying pans are for cooking, not storing. Storing food in the pan might cause corrosion.
- Loose screws in the lid handle can be tightened by hand.
- This product is not returnable after the use. Product damage due to user’s carelessness is not subject to refund or exchange.
- Keep and use out of reach of children.

## Spanish

### Curado y cuidado de sartenes por primera vez

- Tenemos que limpiar la sartén con agua y eliminarlo bien.
- Lo ponemos en el fuego y echamos aceite en la sartén.
- Limpiamos toda la sartén con papel de cocina.

\* Cuando cuidamos la sartén siguiendo la instrucción, se forma una película de aceite con la cual se elevará la resistencia de la superficie y el revestimiento antiadherente.

\* Ponga dos cucharitas de aceite en la sartén y límpielo con muchos papeles de cocina para prevenir la quemadura.

\* Para prolongar su vida útil, es mejor limpiar la sartén con papel de cocina en vez de limpiarla con agua después de su uso.

\* En caso de limpiar la sartén con agua, hay que utilizarla después de seguir la instrucción de curado y cuidado apropiado.

### Precaución para el uso y el almacenamiento

- Úsela después de precalentar a calor bajo antes de cocinar. No caliente la sartén vacía con mucho tiempo para prevenir el daño.
- Uso de utensilio madero ayudará a prolongar su vida útil en vez de utensilio metálico.
- Agarre bien el mango para prevenir la sartén deslizada de estufas de gas.

- Asegúrese de cocer a fuego medio ya que el mango de sartén será distorsionado por el fuego fuerte.
- Limpie el aceite con papel de cocina cuando cocina la comida con mucha grasa tales como carne.
- Cuando cocina o después de apagar el fuego, siempre tenga cuidado para prevenir la quemadura porque la sartén está caliente.
- Cuando limpia o deja en el agua la sartén todavía caliente después de cocinar, podrá dañarla debido al cambio drástico de la temperatura.
- Después de cocinar, no mueva la sartén mientras la comida caliente está en la sartén.
- Use la esponja y la toalla suave en vez de la esponja acero. Esto ayuda a prolongar la vida del producto.
- Este producto se puede usar en estufas de gas, placa caliente, estufas eléctricas y estufas eléctricas de inducción.
- Uso de la sartén en la estufa de inducción después de lavarla causará el vapor debido al agua quedado en la placa perforada de acero inoxidable. (Es mejor usar la sartén después de secarla)
- No se caiga la sartén porque el impacto fuerte dañará el producto.
- La sartén es para cocinar y no para almacenar. Almacenar la comida en la sartén podrá causar la corrosión.
- Cuando el tornillo del mango está aflojado, puede apretarlo por el destornillador.
- Este producto no se puede devolver después de uso. El daño del producto debido al descuido de usuario no está sujeto a cambio o devolución.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.

## Chinese

### 首次使用厨具的流程

- 彻底清洗厨具后擦干水分。
  - 擦拭干净后加入少许油小火加热。
  - 用百洁布/厨房纸顺时针均匀擦拭锅内。
- \* 新锅使用前先养锅可以给锅体提供一层油膜提高锅体的表面强度和光滑度让其使用寿命加长。
- \* 食用油加入2勺，把洗碗巾折成多层慢慢擦拭，小心被烫伤。
- \* 使用后最好用干净的抹布擦拭（比用水清洗要好，可延长使用寿命）。
- \* 用清水清洗厨具时按照第一次养锅流程进行一遍养锅后方可使用。

### 使用/保管/注意事项

- 烹饪时，用小火预热后使用，避免空锅长时间加热。
- 烹饪时，建议使用硅胶铲翻炒食物，比金属制品的铲子有助于延长锅的使用寿命。
- 经常用大火烹饪会让锅的手把长时间接触到火会造成变形，建议烹饪时用中小火。
- 在灶上使用时请握好手把使用，避免锅子滑翻。
- 料理多油的肉类食物时，请用厨房纸巾或卫生纸吸去多余的油脂。
- 加热时与关火后请注意以防烫伤。
- 最好不要把烹饪后的锅还在高温状态下放入水中或者清洗。因为温度急剧变化会损伤锅体。
- 烹饪后在锅内装满滚烫食物的情况下，请不要随意移动锅具，以免烫伤。
- 清洗时，请勿使用钢丝球等坚硬工具，请使用海绵或柔软的抹布，可延长产品的使用寿命。

- 本品可以在燃气炉，电磁炉，电陶炉，光波炉上使用。
- 清洗完锅具马上放到电磁炉使用时,因多孔不锈钢板的隙缝会残留多余水气,会产生水蒸汽。
- 请注意不要摔或让锅体受到强烈的冲击而损伤。
- 锅是用于烹饪的容器,请不要把食物长时间放置在锅中,以防腐蚀。
- 使用中固定手柄的螺丝松了,请用螺丝刀拧紧螺丝。
- 本品使用后不可退货,因使用不当发生的产品损坏时不予调换或退货。
- 请放置在儿童不易接触到的地方使用及保管。

## Japanese

### ご使用の前のお手入れ

- 洗浄後に水気除去
  - 弱火で予熱してから食用油をひく
  - キッチンペーパーで内側をまんべんなく拭く
- \* 使用前に手入れをすると油膜形成によってノンスティックと表面強度を高めるので長く使うことが出来ます。
- \* 食用油は2小さじくらい、キッチンペーパーは複数枚を重ねて使用してください。火傷に気を付けてください。
- \* フライパンを使ってからも水洗いよりはキッチンペーパーで拭いて保管するのが製品の長持ちに良いです。
- \* フライパンを水洗いした場合は最初のように手入れをしてから使用してください。

### 使用/保管/注意事項

- 弱火で予熱してから使ってください。製品が損傷される恐れがあるので空だきしないでください。
- 金属調理器具より木材の調理器具を使用してください。フライパンをより長く使えます。
- 調理するとき、強火は取っ手の変形の原因になりますので中火以下で使用してください。
- 調理するとき、ガスコンロから滑らないように取っ手を挿んで使ってください。
- 油分が多い肉料理はキッチンペーパーで油を拭きながら使ってください。
- 調理するとき又は調理した後は火を止めた状態でも熱いので火傷に気を付けてください。
- 調理した後、フライパンが熱い状態ですぐに水で洗うと急激な温度変化によってフライパンが変形される恐れがあります。
- 調理した後料理を入れたままの運びは危ないので気を付けてください。
- 洗浄するときは鉄のたわしではなく柔らかいスポンジなどを使ってください。
- 本製品はガスコンロ、ハロゲンヒーター、電気調理器及びIHクッキングヒーターで使用可能です。
- フライパンを洗ってすぐにIHクッキングヒーターで使うとフライパンに残っている水気で蒸気が発生する場合があります。
- 落としたり衝撃を受けると製品が損傷される恐れがあるので気を付けてください。
- フライパンは保存容器ではなく調理器具なので料理をしてそのまま保管しないでください。腐食の原因になります。
- 使用中に取っ手を固定したネジがゆるんだ場合はドライバーで締めてください。
- 使用した物は返品が出来ません。また、使用上の不注意による製品損傷は交換・払い戻しが出来ません。
- 子供の手に触れないところで使用及び保管してください。

## Russian

### Инструкция при первом использовании! Наклоните сковороду

- Промойте, затем полностью удалите воду и влагу

- 🔥 поставьте на медленный огонь и добавьте растительное масла
- 🔥 Протрите полностью поверхность сковороды кухонной салфеткой

❖ Благодаря антипригарному покрытию при соблюдении правил, сковороду можно использовать длительный период времени

❖ Добавьте 2 чайные ложки растительного масла, соблюдая правила безопасности, сложите кухонные салфетки в несколько раз и протрите днище.

❖ После использования сковороды, лучше протереть кухонной салфеткой чем промывать водой, это продлит период пользования сковороды

❖ В случае промывания сковороды, как при первом разе следует наклонить продукцию и прodelать работу

### Использование / Хранение / Примечания

- Для предварительного нагрева поставьте на медленный огонь, но не оставляйте на длительное время сковороду пустой на огне, так как это может навредить изделию.
- Во время приготовления пищи на сковороде, лучше использовать деревянный кухонный прибор, чем металлический кухонный прибор, для увеличения срока пользования изделия
- При готовке на сильном огне может привести к диффузии изделия, используйте средний огонь.
- Следите, чтобы изделие не соскользнуло с треножника во время пользования поддерживайте ручку сковороды.
- Если при готовке масло вытекло за края изделия, то при помощи кухонных салфеток удалите вытекшее масло.
- Во время готовки или после, даже при выключенном огне будьте осторожны чтобы не обжечься.
- После того как вы снимите с огня изделие и сразу положите в воду, из-за резкой сметы температуры может привести к ее порче.
- После снятия с огня не передвигайтесь с приготовленной пищей на сковороде.
- Во время мытья изделия используйте вместо металлической щетки, мягкую губку.
- Доступно использование для газовых плит, конфоровых плит, электрических плит, индукционного нагрева
- После промывки изделия, в случае последовательного использования сковороды на газовой плите, может произойти выделение водяного пара от оставшейся воды на перфорированной пластине нержавеющей стали.
- Следите чтобы сковорода не подвергалась падению или сильному удару, так как это может принести порчу изделию.
- Используйте сковороду для приготовления пищи, но не для ее хранения, так как это может привести к коррозии изделия.
- Если во время использования расслабились болты от ручки, те немедленно закрутите при помощи отвертки.
- После использования изделия, или небрежного использования порченное изделие не подлжит обмену или возврату денег.
- Храните и используйте изделие в труднодоступных местах от детей.

Thai

## วิธีการดูแลรักษากระทะในการใช้งานครั้งแรก

🔥 เช็ดผลิตภัณฑ์ให้แห้ง หลังล้างทำความสะอาด
🔥 ตั้งกระทะด้วยไฟอ่อน เมื่อกระทะร้อนแล้วจึงใส่น้ำมันลงไป

🔥 จากนั้นเช็ดทำความสะอาดด้านในกระทะด้วยกระดาษทิชชูสำหรับครัว

❖ การเช็ดกระทะด้วยน้ำมันเพื่อเคลือบผิวกระทะ ช่วยรักษาและเพิ่มประสิทธิภาพเรื่องอาหารไม่ติดกระทะ(Non-Stick) และความแข็งแรงของพื้นผิว ทำให้สามารถใช้กระทะได้นานยิ่งขึ้น

❖ ใส่น้ำมันประมาณ 2 ช้อนชาลงในกระทะ แล้วใช้กระดาษทิชชูสำหรับครัวเช็ดให้ทั่วกระทะ โดยให้กระดาษมีความหนาพอประมาณ เพื่อป้องกันความร้อนจากกระทะ

❖ การเก็บรักษาโดยการเช็ดทำความสะอาดด้วยกระดาษทิชชูสำหรับครัวจะช่วยยืดอายุการใช้งานของกระทะได้ดีกว่าการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า

❖ กรุณเี่ล้างทำความสะอาดกระทะด้วยน้ำแล้ว ควรวอร์มกระทะและปฏิบัติตามคู่มือก่อนการใช้งาน เช่นเดียวกับการใช้จานครั้งแรก

### การใช้งาน/การเก็บรักษา/ข้อควรระวัง

• เมื่อต้องการประกอบอาหาร ควรวอร์มหรือตั้งกระทะด้วยไฟอ่อนก่อนใช้งาน ไม่ควรตั้งกระทะเปล่านั้นเตาเป็นเวลานาน เพราะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผลิตภัณฑ์

• ในกาประกอบอาหาร ควรใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่วัสดุเป็น ไม้ หลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่ทำจากโลหะเพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของกระทะ

• ไม่ควรใช้ไฟแรงในการประกอบอาหาร เนื่องจากตามฉับอาจสัมผัสกับไฟ ทำให้ได้รับความเสียหายและเกิดการเปลี่ยนแปลงได้ จึงควรใช้ไฟกลางในการประกอบอาหาร

• ควรจับตามฉับและประกอบอาหาร เพื่อป้องกันกระทะแตกหล่นออกจากเตา

• หากประกอบอาหารที่มีไขมันมาก เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรใช้กระดาษทิชชูสำหรับครัวเช็ดน้ำมันออก

• ขณะทำหรือหลังประกอบอาหาร ควรระวังความร้อนจากกระทะอยู่เสมอ แม้จะปิดไฟแล้วก็ตาม

• หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรนำกระทะที่ยังร้อนอยู่แช่หรือล้างในน้ำทันที เพราะกระทะอาจได้รับความเสียหายจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิโดยฉับพลัน

• หลังประกอบอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรเคลื่อนย้ายกระทะ ขณะที่ยังมีอาหารร้อนอยู่ในกระทะ เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

• ขณะล้างทำความสะอาด ควรใช้ผ้าหรือฟองน้ำด้านที่มีความนุ่มในการทำความสะอาด เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของกระทะ และควรหลีกเลี่ยงการใช้ฝอยขัดหม้อ

• ผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ได้กับ เตาแก๊ส, เตาชอทเพลน, เตา ใส้โลหะ และเตาแม่เหล็กไฟฟ้า IH

• ขณะใช้กระทะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า(อินดักชั่น)พื้นให้หลังล้างทำความสะอาด อาจมีไอน้ำเกิดขึ้นจากความชื้นในร่องของแผ่นสแตนเลสด้านหลังกระทะ (ควรใช้กระทะหลังจากเช็ดให้แห้งแล้ว)

• ควรระวังไม่ให้กระทะตกหล่น เพราะการกระทบที่หนักและรุนแรงอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับความเสียหาย

• กระทะใช้สำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ไม่ควรนำอาหารเก็บไว้ในกระทะ เพราะอาจก่อให้เกิดการกร่อนได้

• ขณะใช้งาน หากมีดื้อที่ติดตามฉับไม่แน่นหรือหลวม ให้นำไขวางชิ้นเม็ดให้แน่น

• สินค้าที่ผ่านการใช้งานแล้ว ไม่สามารถเปลี่ยนคืนได้ เนื่องจากจากความผิดพลาดจากการใช้งานของผู้ใช้

• ควรใช้และเก็บผลิตภัณฑ์ในที่ที่พ้นมือเด็ก

Portuguese

### Instruções de Uso

- 🔥 Lave normalmente e seque bem a frigideira.
- 🔥 Pré-aqueça a peça e coloque um pouco de óleo de cozinha em seu interior.
- 🔥 Unte com um papel toalha até que o óleo seja absorvido.

❖ Untar a peça com frequência, principalmente após lavagem com água e detergente, colabora para melhor eficiência do antiaderênte e para prolongar a vida útil da frigideira.

❖ Coloque duas colheres de sopa de óleo no interior da frigideira em fogo médio, unte e depois seque com papel toalha para evitar queimaduras ou respingos.

❖ Ao preparar uma sequencia de alimentos em sua frigideira, você poderá limpar a peça apenas com papel toalha, após finalizar a utilização lave normalmente.

❖ Siga as instruções de uso após lavar com água.

### Cuidados na Utilização e Armazenamento

• Antes de utilizar, pré-aqueça a peça em fogo baixo. Atenção: evite o aquecimento contínuo da panela vazia.

• É recomendada a utilização de utensílios de madeira ou silicone para o manuseio de alimentos no interior da peça para prolongar sua vida útil.

• Mantenha os cabos da panela longe da chama do fogo para evitar queimaduras. Utilize fogo médio para cozinhar.

• Durante o preparo de alimentos, segure o cabo da panela para evitar que deslize pelo fogão.

• Para uma alimentação mais saudável, é recomendada a utilização de um papel toalha para remover o excesso de gordura que solta dos alimentos durante o preparo.

• Cuidado ao manusear a peça quente durante e após a utilização.

• Antes da lavagem com água fria, aguarde o esfriamento natural da peça. A imersão da panela em alta temperatura na água fria poderá causar danos ao produto. Evite choques térmicos.

• Cuidado ao mover a frigideira enquanto houver alimentos quentes em seu interior.

• Utilize sempre o lado macio ao lavar a frigideira para prolongar a vida útil da peça. Não utilize palha de aço.

• Este produto pode ser utilizado em fogões por Indução, à Gás, Elétricos e Vitrocerâmicos.

• Quando exposta ao fogo, a panela molhada pode gerar vapor.

• Quedas podem danificar o produto.

• O armazenamento de comida na frigideira poderá causar corrosão da panela.

• Parafusos frouxos na alça podem ser apertados usando uma chave de fenda.

• Não serão aceitas trocas ou devoluções devido ao mau uso do produto.

• Mantenha este produto longe do alcance das crianças.



Arabic

### تعليمات استخدام المقلاة لأول مره

- 🔥 إزالة اي بقع ماء من المقلاة بعد غسلها.
- 🔥 يضاف زيت القلي بعد خفض حرارة الموقد.
- 🔥 يتم تنظيف المقلاة جيدا باستخدام منشفة المطبخ.

❖ مقالة ذات الطلاء الغير لاصقه, يمكن استخدامها بشكل سلس لفترة طويلة وذلك من خلال العناية باتباع التعليمات بشكل صحيح.

❖ يتم وضع ملعقتين من الزيت في المقلاة, ويجب التجنب من الحروق باستخدام منشفة المطبخ اثناء تنظيف المقلاة.

❖ يفضل تنظيف المقلاة باستخدام فوط المطبخ الورقية بدلا عن تنظيفها بالماء.

❖ تأكد من اتباع الارشادات الصحيحة للاعتناء بالمقلاة بعد تنظيفها بالماء.

### تحذيرات الاستخدام والتخزين

- استخدام المقلاة بعد خفض حرارة الموقد. لا تسخن المقلاة لفترة طويلة لانه قد يعرض المقلاة للضرر.
- يتم وضع ملعقتين من الزيت في المقلاة, ويجب التجنب من الحروق باستخدام منشفة المطبخ اثناء تنظيف المقلاة.
- يفضل تنظيف المقلاة باستخدام فوط المطبخ الورقية بدلا عن تنظيفها بالماء.
- تأكد من التحكم على المبيض لتجنب انزلاق المقلاة.
- استخدام فوط المطبخ الورقية لازالة الزيت اثناء طهي اللحوم الدهنية.
- اثناء وبعد الطبخ, يجب ان تأخذ الاحتياطات لازالة لظهي لتجنب الحروق.
- تنظيف المقلاة بالماء مباشرة بعد الطبخ قد يؤدي بضرر المقلاة.
- بعد الانتهاء من الطبخ لا ينصح ان تحرك المقلاة ولا يزال الطعام ساخن.
- استخدام الاسفنج وقطعة القماش الناعمة بدلا من الاسفنج الصلب. هذا يساعد الحفاظ على المنتج لمدة طويلة.
- ويمكن استخدام هذا المنتج على موائد الغاز ونطاقات الكهربائية, والحت التتوءات.
- استخدام موائد الحث فوراً بعد تنظيف المقلاة قد يسبب ذلك بالبخار اثر المياه الراكدة.(يفضل استخدام المقلاة بعد التجفيف)
- تجنب من اسقاط المقلاة الذي قد يسبب بضرر المنتج اثر التأثير الشديد عند وقوعه.
- استخدام المقلاة للطبخ فقط وليس التخزين مما قدد يسبب في تآكل المنتج.
- التأكد من مسامير المقلاة وتثبيتها من قبل المفك البرأغي.
- ان يتم ارجاع هذا المنتج بعد الاستخدام او استبداله, ضرر المنتج نتيجة لهمال المستخدم.
- استخدامها بعيدا عن متناول الاطفال.